GASTRONOMIC LIBRARY

Katherine Golden Bitting

:panē nr̄m quoti-
dianū da nobis hodie:

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

THE LIBRARY OF CONGRESS
1800

Class _____

Book _____

THE KATHERINE GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY

Presented by A. W. BITTING

85
M

NC

LE
NOUVEAU CUISINIER
UNIVERSEL.

M

Le Gourmand.

LE NOUVEAU CUISINIER UNIVERSEL,

OU

L'ART D'APPRÊTER LES VIANDES,

LÉGUMES, LAITAGES ET FRUITS.

Accompagné de documens utiles et relatifs à la connaissance de la Pâtisserie, ainsi que des Confitures, Vins et Liqueurs.

SUIVI DE L'OFFICE.

PAR MAGIRON, HOMME DE BOUCHE.

Ouvrage enrichi de Notes instructives sur la salubrité des Mets, leurs qualités échauffantes ou rafraîchissantes, apéritives ou astringentes, d'après Quincy, et autres écrivains.

PARIS,

LEDENTU, Libraire, Passage Feydeau, N° 28.

1812.

DE L'IMPRIMERIE DE J.-B. IMBERT.

17. Sciences & Arts

14. Art culinaire

Le Nouveau cuisinier Universel, ou l'art d'apprêter les viandes, légumes, laitages & fruits. Accompagné de documens utiles et relatifs à la connaissance de la pâtisserie, ainsi que des confitures, vins & liqueurs. Suivi de l'office. Par Magiron, homme de bouche. Ouvrage enrichi de notes instructives

Sur la salubrité des mets, leurs qualités échauffantes ou rafraîchissantes, apéritives ou astringentes d'après Quincy, & autres écrivains. Paris 1812 - 1vol. in 8vo broch.

LE

NOUVEAU CUISINIER UNIVERSEL.

POTAGES.

Les potages ne se font qu'avec d'excellent bouillon. On ne peut avoir de bon bouillon qu'en choisissant la viande la plus fraîche.

Les morceaux les meilleurs et avec lesquels on peut faire de bonnes soupes, sont la culotte, les charbonnades, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau, et le gîte à la noix; ce que l'on sert ordinairement sur table est la pointe de la culotte et la poitrine.

On préfère aujourd'hui les potages farineux aux juliennes de toutes espèces.

Potage à la Citrouille.

Vous ôterez la peau d'une petite citrouille, selon la grandeur du potage dont vous avez besoin; vous en ôterez aussi tout ce qui reste après les pepins, en la coupant par petits morceaux, et la mettrez avec de l'eau dans

une marmite. Vous la ferez réduire en marmelade jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'eau; vous mettrez du beurre, la grosseur d'un œuf, et un peu de sel. Quand on lui a fait faire plusieurs bouillons, vous prendrez une pinte de lait, dans laquelle vous mettrez autant de sucre que vous jugerez à propos, et que vous ferez bouillir. Après avoir versé votre lait sur la citrouille, vous couperez du pain en tranches que vous arrangerez sur le plat; vous mouillerez avec le bouillon de la citrouille. Le plat étant couvert, vous le laisserez pendant un bon quart-d'heure sur de la cendre chaude, afin que le pain que vous avez mis puisse bien tremper sans qu'il bouille; au moment de servir, vous mettrez ce qui restera de votre bouillon bien chaud, dessus.

Potage à la Française.

Vous ferez cuire un litron de haricots rouges avec du bouillon, deux carottes, autant d'oignons, deux clous de girofle, et un peu de graisse de pot. Etant cuits, vous les passerez au tamis; ensuite vous ferez une purée claire, et la verserez sur des croûtes que vous aurez passées et fait frire dans du beurre.

Potage à la Provençale.

Vous prendrez des croutons que vous ferez frire dans du beurre, jusqu'à ce qu'ils aient une couleur blonde.

On fait une purée avec des pois nouveaux, on la mouille avec du bouillon jusqu'à ce qu'elle soit assez claire pour votre potage; vous ferez fondre dedans un bon morceau de beurre fin. Quand vous serez près de servir, vous mettrez la purée sur les croûtes: il faut tâcher que la purée soit d'un bon sel.

Potage à la Faubonne.

On se sert des mêmes légumes que l'on emploie dans la julienne, à cette différence près, qu'on les coupe en deux. L'oseille et la laitue étant écrasées, vous mettrez vos racines dans du beurre, ainsi que vous l'avez fait dans la julienne: de même les herbes et les poireaux, tout cela ensemble; on se sert toujours de bouillon pour les mouiller: vous en mettrez la même quantité dont on se sert dans le potage au pain.

Potage à la Chicorée.

Vous prendrez une demi-douzaine de chicorées frisées, les émincirez et les passerez

dans un morceau de beurre. Quand votre chicorée sera bien passée, vous ne la laisserez pas roussir ; vous la mouillerez avec de l'eau, après l'avoir fait bouillir pendant une petite heure ; vous y jetterez un peu de sel, du poivre et de la muscade. Quand vous serez près de servir le potage, vous le lierez avec trois œufs, et le verserez ensuite sur le pain.

Potage à la Gendarme.

Il faut faire suer et attacher la viande avec laquelle on doit faire le potage ; vous la ferez cuire, après cela, avec des racines, du céleri, poireaux et navets. Après avoir piqué un carré de mouton, on le fait glacer comme un fricandeau, ensuite on passe le bouillon, on en mitonne des croûtes. Vous couperez des cervelas en tranches autant que vous jugerez à propos, et en garnirez le bord de votre plat, en mettant le carré au milieu, les racines en filet autour.

Grand Potage.

Après que vous aurez bien ficelé un chapon, bien troussé deux pigeons, un morceau de tranche de deux ou trois livres, vous mettrez tout cela dans une marmite moyenne

remplie de bouillon, vous le ferez écumer; et ensuite vous l'emplirez de navets, de poireaux, d'oignons, de carottes, un peu de coulis et quelques clous de girofle. Quand vous serez près de servir, vous mettrez dans un plat profond le chapon et les deux pigeons, quelques laitues entières autour du plat, des carottes coupées, des navets de même cuits à propos. Il faut beaucoup de tous ces légumes : quand ils seront cuits, mettez-les sur votre chapon, de manière qu'il ressemble à un buisson. Le bouillon de la marmite étant passé au tamis de soie, vous servirez à côté de votre plat un grand pot de bouillon bien chaud et d'un bon sel.

Potage à la Julienne.

Pour faire ce potage, on se sert de carottes, de navets, de poireaux, céleri, laitues, oseille et cerfeuil. Vous coupez les racines en filets épais d'une demi-ligne sur dix de longueur. Pour les oignons, vous les couperez en deux et ensuite en tranches. Pour faire revenir vos racines vous les passez au beurre et y joignez ensuite des laitues, des herbes et du cerfeuil; quand tout cela sera bien revenu, vous mouillerez de bouillon et ferez bouillir à petit feu l'espace d'une heure

jusqu'à ce que cela soit bien cuit : alors vous préparerez et verserez votre julienne dessus.

Potage aux Pommes de terre.

Les pommes de terre étant cuites à l'eau et coupées par tranches comme une pièce de monnoie, vous metterez dans du bon bouillon que vous aurez fait bouillir auparavant du fenouil haché, et laisserez bouillir tout cela pendant une petite demi-heure : vos pommes de terre étant mises dans la soupière, vous verserez le bouillon dessus en ayant soin qu'il y ait assez de pommes de terre pour que cela puisse tenir lieu de pain.

Potage à la purée de gibier.

Vous mettrez dans une marmite deux ou trois livres de tranche de bœuf, deux de jarrets de veau, trois ou quatre vieilles perdrix, un faisan, quelques carottes, autant d'oignons, plusieurs pieds de céleri, un bouquet de persil et deux clous de girofle. Vous emploierez du bouillon pour votre potage : après avoir fait cuire trois perdreaux à la broche, vous les pilerez à froid dans un mortier avec un peu de mie de pain que vous mettrez avec après l'avoir trempée dans du bouillon. Vos perdreaux étant pilés, vous

les mouillerez de bouillon et les passerez à l'étamine; quand la purée sera passée, vous remettrez du bouillon pour qu'elle ne devienne ni trop claire ni trop épaisse; vous la mettrez sur un feu doux, en prenant garde de ne pas la faire bouillir, ensuite vous tremperez vos croûtes avec le bouillon comme pour le potage au pain.

Potage au coulis de lentilles.

Il faut avoir du bon bouillon quand on veut faire cette purée bonne. On met un litron de lentilles à la reine dedans. On les fait cuire avec deux oignons, autant de carottes, quelques clous de girofle; étant cuites, on les passe au travers d'une étamine et on en fait une purée claire que l'on fait bouillir pour qu'il ne reste pas de graisse.

Quelques instans avant de servir vous la verserez sur vos croûtes, pour que le pain puisse tremper à son aise.

Potage aux Pois secs.

Vous laverez vos pois à plusieurs eaux, les mettrèz dans une marmite, vous prendrez du bouillon, avec lequel vous les mouillerez. Si par hasard vous manquez de bouillon, vous mouillerez avec de l'eau; vous

joindrez alors à vos pois trois carottes, autant d'oignons, piqués de deux clous de girofle, un pied et demi de céleri, un bon morceau de beurre et un peu de sel; on fait cuire le tout ensemble. Vos pois étant cuits, vous retirez les légumes et passerez les pois à l'étamine. Quand vous vous servirez de votre purée, il faut qu'elle soit épaisse, afin qu'elle puisse se mêler avec votre potage, et pour que vous puissiez la rendre liquide à votre volonté. Si ce sont des pois nouveaux, on se sert d'un morceau de beurre pour les passer, et on met dedans une poignée de feuilles de persil, quelques queues de ciboules, un peu de sel; vous sauterez le tout sur le feu quand ils commenceront à être un peu revenus; vous les ferez suer sur le feu pendant un quart-d'heure en mettant un couvercle dessus la casserole, en les remuant souvent. Quand vos pois seront un peu amollis, vous les pilerez dans un mortier et passerez votre purée à l'étamine.

Potage à la Semoule.

Vous prendrez du bon bouillon, passé au tamis, que vous mettrez dans une casserole et que vous ferez bouillir; quand il sera bien bouillant, vous mettrez la semoule dedans,

et vous la remuerez avec une cuiller, afin qu'elle ne forme pas de grumeaux : après qu'elle aura resté une demi-heure sur le feu, vous l'ôterez, car elle sera assez cuite. Il faut bien avoir soin d'ôter la graisse de votre potage, et de lui donner une belle couleur.

Potage à la Turque.

Vous couperez en tranches minces du pain que vous ferez frire, et ensuite mitonner avec du bouillon et du jus de veau : on le sert dessus une poularde, et l'on rape du parmésan, avec quoi on le saupoudre.

Potage à l'Impératrice.

Vous ferez cuire à la broche quatre ou cinq poulets, ensuite vous les laisserez refroidir ; vous enleverez les chairs, que vous pilerez, en y mettant deux grandes cuillerées à pot de riz cuit pendant un quart-d'heure dans de l'eau bouillante. Après avoir pilé le blanc de volaille et le riz, vous prendrez un bon consommé, avec quoi vous délayerez la purée, que vous passerez à travers l'étamine; vous vous servirez encore du consommé pour le mouiller, en ayant soin de ne pas en mettre plus qu'il n'en faut. Vos croûtes étant préparées quelques instans avant de

servir, vous ferez bouillir du consommé et le mouillerez avec ; dans votre consommé vous placerez vos débris de volaille et les mettrez sur un feu doux. Après les avoir fait mijoter pendant une couple d'heures, vous passerez votre bouillon dans un tamis de soie, ou bien à travers un linge fin ; si votre bouillon n'avait pas trop de couleur il n'en seroit que meilleur. Au moment de servir, vous verserez la purée, et aurez soin que votre potage soit toujours bien chaud, et qu'il ait un bon sel. Ce potage se fait aussi au riz quand il est bien crevé.

Potage au Lait.

Ce potage se fait de cette manière : on fait bouillir une pinte de lait avec du sucre ou du sel; coupez du pain en tranches, et versez dessus la moitié de votre lait; pour qu'il puisse tremper, vous le mettrez sur la cendre chaude sans le faire bouillir : il faut couvrir le plat. Etant près de servir, vous délayerez une demi-douzaine de jaunes d'œufs dans ce qui vous restera de votre lait ; lorsque vous l'aurez mis sur le feu, vous le tournerez toujours, pour qu'il ne s'attache pas; quand il commencera à s'épaissir, les œufs seront cuits : alors il faudra le retirer bien vite. Vous les

verserez sur le potage. Si vous ne vous dépêchiez pas de les ôter, les œufs tourneraient.

Potage au Lait d'Amende.

Vous mettrez dans de l'eau et sur le feu une demi-livre d'amendes douces; quand l'eau sera près de bouillir, vous les retirerez et en ôterez la peau, en les jetant dans de l'eau fraîche; ensuite, étant bien égouttées, vous les mettrez dans un mortier, et les pilerez en versant dessus un peu d'eau de temps à autre, de peur qu'elles ne tournent en huile. Vous ferez bouillir une pinte d'eau dans une casserole, avec un peu de sucre, du sel, de la canelle, un reste de citron et de la coriandre; quand tout cela aura bouilli pendant un quart-d'heure sur un fourneau, vous passerez les amendes dans un linge avec la composition, en couvrant de temps en temps avec une cuiller de bois. Vous mettrez dessus le plat dans lequel vous devez servir, un pain en tranches sèches : versez le lait d'amendes dessus, le plus chaud que vous pourrez, sans avoir bouilli.

Potage aux Navets.

On prépare autant de navets qu'il est

nécessaire ; on les coupe en petits bâtons. Etant blanchis, on les met dans du bouillon, et on les fait bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits : alors on les égoutte. Quand on est près de servir, on les jette dans la soupière où votre pain trempe, comme le potage au naturel dont nous allons parler.

Potage au Pain.

Vous ferez tremper dans du bouillon vos croûtes, que vous mettrez dans une soupière, après les avoir bien préparées ; vous remettrez encore du bouillon au moment de servir votre potage, assez pour que votre pain puisse bien tremper ; quelques légumes dessus ne feraient pas de mal. Ce qui est essentiel, c'est de ne pas laisser bouillir le bouillon avec le pain, parce qu'il n'aurait pas un aussi bon goût.

Potage au Parmésan.

Il faut avoir de petits pains gros comme un oignon : étant chapelés, on les trempe dans du lard fondu ; quand ils sont poudrés de parmésan, on les met au four pour leur faire prendre couleur ; on en met un plus gros au milieu, les petits autour, avec des croûtes mitonnées de bouillon et de jus de

veau, sur lesquelles on met un hachis de perdrix ; on saupoudre de parmésan ; on fait prendre couleur, et l'on sert.

Potage au Riz.

On épluche un quarteron de riz, que l'on a soin de laver plusieurs fois dans de l'eau tiède et ensuite à l'eau froide ; on le mouille avec beaucoup de bouillon, afin que le riz ne se mette pas en bouillie : on le fait bouillir pendant trois heures tout doucement ; il ne faut pas trop saler le bouillon à cause de la réduction ; vous y mettrez deux cuillerées de blond de veau, ou une cuillerée de jus, pour lui donner une belle couleur.

Potage au Vermicelle.

Prenez du vermicelle d'Italie ; ayant passé du bouillon au tamis de soie assez pour le potage que vous voulez faire, vous le ferez bouillir et ensuite vous y jetterez votre vermicelle, en le semant pour qu'il ne soit pas en tas : lorsqu'il aura bouilli pendant une demi-heure, vous l'ôterez du feu afin qu'il ne soit pas trop crevé et que le potage soit bien net sans qu'il soit épais. Il ne faut pas plus d'une livre pour dix ou douze personnes.

Potages aux Choux.

Vous couperez un chou en deux, et en ferez blanchir la moitié avec un morceau de petit lard que vous couperez par tranches : tout cela étant ficelé, vous prendrez du bouillon et le ferez cuire à part dans une marmite : quand ce sera cuit, vous vous servirez de ce même bouillon, et des croûtes de pain pour faire mitonner le potage ; quand vous servirez, vous mettrez autour du potage le chou et le petit lard ou bien dessus ; il faut mettre bien peu de sel, à cause du petit lard.

Tous ceux de racines, de navets s'arrangent de la même façon ; il faut faire blanchir votre céleri pendant plus long-temps.

Potages aux Concombres.

Les concombres étant coupées avec propreté, on ne les fait blanchir que pendant dix minutes : étant refroidies et égouttées, vous couperez du lard en bardes, que vous mettrez dans le fond de la casserole ; vous poserez vos concombres dessus en les couvrant encore de lard avec des carottes, des navets, des oignons, du gros poivre, et quelques clous de girofle ; après les avoir laissé cuire pendant une demi-heure, vous

mettrez la même préparation à votre potage que l'on emploie dans celui au pain ; quand vos concombres seront mises dessus, le fond passé dans un tamis de soie, vous le mettrez sur votre potage, après l'avoir dégraissé.

D'une autre manière, on laisse cuire dans du bouillon pendant une petite heure les concombres blanchies, après cela on les verse sur le pain du potage.

Potage aux Croûtes.

Les potages aux croûtes se font ordinairement en mettant dans un plat concave des croûtes de pain, et en se servant de bouillon gras pour les mouiller. Il faut qu'il se fasse un petit gratin au fond du plat, c'est pourquoi il faut les faire mitonner jusqu'à ce qu'il y en ait un. Après cela on ôte la graisse qui est dans le plat en l'égouttant, et on sert.

Potage aux Grenouilles.

Les cuisses et les reins étant dégorgés, on les met avec du beurre dans une casserole en y joignant du sel, du poivre et de la muscade. Quand ils auront sauté sur un feu ardent et qu'ils y auront été à-peu-près dix minutes, vous les mettrez sur un feu bien

moins fort pendant un bon quart-d'heure ; afin qu'ils finissent leur cuisson. Etant égouttés vous les pilerez dans un mortier pendant une petite demi-heure, avec de la mie de pain mollet trempée dans du lait ou dans du bouillon ; quand vos grenouilles seront bien en pâte en les pilant, vous les délayerez dans une casserole avec ce qu'elles en auront rendu de jus ; après quoi vous passerez tout cela à travers une étamine, vous les remettrez sur un feu doux sans le faire bouillir ; vous préparerez des croûtes comme pour le potage au naturel : un quart-d'heure avant de servir vous y verserez un peu de bouillon, ensuite vous verserez la purée sur le pain, et servirez.

Potage aux Laitues.

On prend pour faire ce potage deux belles laitues, un peu d'oseille, du céleri coupé en filet et du cerfeuil, on les lave et on les épluche bien. On prend du bouillon du derrière de la marmite dont on se sert pour les faire cuire ; quand elles seront cuites et qu'elles auront un peu bouilli, vous ferez mitonner votre potage et dresserez vos herbes au naturel sans garniture.

Potage aux Lazagues.

Il n'est pas très-estimé. Pour le faire vous prendrez du bon bouillon, le ferez bouillir dans une casserole, et quand il sera bien bouillant il faut y mettre une demi-livre de lazagues ; vous les laisserez bouillir pendant une demi-heure jusqu'à ce qu'elles soient assez crevées sans l'être trop, cela empêcherait que votre potage fût aussi délicat, car il se tournerait en pâte. Au moment de le servir, vous mettrez dans la soupière un peu de gros poivre.

On peut aussi les faire blanchir dans de l'eau un peu salée, sans qu'elle bouille longtemps, et ensuite on les met dans le bouillon.

Potage aux Oignons blancs.

On emploie la même préparation pour ce potage comme pour celui au pain : l'on fait blanchir une soixantaine de petits oignons blancs, selon la grandeur du potage dont on a besoin ; on les épluche sans les écorcher. Quand ils sont blanchis, on les met avec un peu de sucre dans du bouillon. Vous vous arrangerez de manière qu'il y en ait assez pour que votre pain puisse tremper par-tout dans la soupière.

Potage aux Poireaux.

On passe dans du beurre, jusqu'à ce qu'ils aient une couleur blonde, des poireaux lavés et coupés en filets ; quand ils seront frits, vous les mouillerez avec de l'eau ; vous y jetterez du sel, du poivre et de la canelle ; vous les ferez bouillir pendant un bon quart-d'heure à peu près. Quand vous serez près de servir, vous verserez votre bouillon sur le pain.

Potage de Marrons au gras ou au maigre.

Quand on veut faire ce potage au maigre, on passe un morceau de beurre dans une casserole, avec des oignons en tranches, des racines, un panais, du céleri, quelques poireaux, tout cela coupé en petits morceaux; une gousse d'ail et quelques clous de girofle : on les passe jusqu'à ce qu'ils deviennent un peu colorés, on les mouille avec de l'eau, et on les fait bouillir pendant une heure. Votre bouillon étant passé au tamis, vous mettrez un peu de sel; vous ôterez la première peau d'un cent de marrons, et les mettrez sur le feu, dans une poêle percée, et en les tournant jusqu'à ce que la seconde puisse s'ôter. Etant bien épluchés,

vous les ferez cuire avec la moitié du bouillon ; ensuite vous garderez ceux qui sont entiers, pour garnir le potage ; vous écraserez les autres et les passerez au tamis pour faire un coulis que vous mouillerez avec le bouillon de la cuisson. Le potage ayant bouilli dans le bouillon de racines, en servant vous y verserez le coulis de marrons : le potage au gras se fait de la même façon, en prenant un bouillon gras dont on se sert au lieu de maigre.

Potage de santé, au maigre.

Vous prendrez deux litrons de pois que vous ferez cuire. Après avoir laissé reposer le bouillon, vous le passerez au clair dans une marmite, en y joignant une douzaine d'oignons, des carottes, des racines, du persil, des panais, quelques cuillerées de jus d'oignon avec un peu de sel ; vous mettrez de la chicorée ou un peu d'oseille ; vous ferez bouillir des croûtes dans ce bouillon, et entourerez de racines et d'herbes.

Potage de Chapon au riz.

Votre chapon étant vidé et épluché, vous le briderez avec une grosse aiguille, vous assujétirez les pattes et les cuisses, vous em-

plirez une casserole de bon bouillon ; après l'avoir mis dedans, vous l'écumerez et y joindrez deux carottes, autant d'oignons, quelques clous de girofle, une demi-livre de riz lavé à plusieurs eaux : vous ferez bouillir cela tout doucement pendant une couple d'heures ; ensuite vous débriderez le chapon, le placerez dans une soupière, et verserez le riz par-dessus, après avoir retiré les carottes et les oignons : il faut que votre potage soit d'un bon sel, vous y joindrez un peu de gros poivre, si vous voulez.

Potage d'Epinards.

Lavez des épinards dans un pot, avec beurre, eau, sel, marjolaine, oignons et clous ; quand ils sont à moitié cuits, vous y ajoutez du sucre, des croûtons, des raisins secs : achevez la cuisson, et versez sur une soupe.

Panade.

Pour la faire bonne, il faut se servir de pain mollet que l'on met dans une marmite avec un assaisonnement de sel, un peu de gros poivre, de l'eau et du beurre, suivant qu'on veut que la panade soit forte. On fait mijoter tout cela pendant une heure ; on

fait lier deux ou trois œufs, on les met dedans quand on est près de servir. La quantité d'œufs varie selon la quantité de pain : vous ne ferez pas bouillir votre panade quand vous aurez mis votre liaison dedans.

Soupe à l'oignon.

La pelure de vos oignons étant ôtée, vous les couperez en deux, en retranchant la tête et la queue pour que l'oignon ne devienne pas âcre. Vous ferez fondre un morceau de beurre dans une casserole, et vous mettrez vos oignons dedans. Vos oignons ayant atteint une couleur blonde en les faisant frire, vous y mettrez de l'eau salée et poivrée de poivre fin ; vous les ferez bouillir pendant une petite demi-heure, ensuite vous verserez votre bouillon sur le pain, et servirez.

Consommé.

Prenez huit livres de tranche de bœuf, quatre jarrets de veau, huit vieilles poules, que vous mettrez dans une marmite ; vous la remplirez de bouillon, et vous l'écumerez : pour bien faire monter l'écume, il faudra que votre bouillon soit rafraîchi plusieurs fois ; vous ferez bouillir doucement votre consommé ; vous prendrez quelques carottes,

quelques clous de girofle, des oignons, des navets que vous mettrez dans la marmite; vous prendrez ensuite une serviette fine, vous passerez votre consommé à travers; quand les viandes seront cuites, vous assaisonnerez votre consommé de bon goût et le mouillerez avec de bon bouillon, afin qu'il soit bien clair.

Bisque.

Vous laverez à grande eau une quarantaine d'écrevisses que vous mettrez dans une casserole avec du sel, du gros poivre, un peu de muscade rapée et un bon morceau de beurre; vous ferez lier cela à grand feu, le sauterez et tournerez pendant un bon quart-d'heure. Vos écrevisses étant cuites, vous les égoutterez et en retirerez les chairs que vous pilerez; vous mettrez du riz dans du bouillon ou de l'eau pendant une petite demi-heure pour le faire crever. Ensuite étant égoutté, vous le pilerez dans un mortier avec les chairs d'écrevisses; après cela, vous les mettrez dans une casserole et les délayerez avec du bouillon passé à l'étamine. Quand la purée sera faite, vous la délayerez avec du bouillon pour qu'elle ne devienne ni trop claire ni trop épaisse. Les coquilles d'écre-

visses étant pilées, vous passerez la purée à l'étamine après y avoir mis du beurre ou du jus, ce qui lui donnera une belle couleur rougeâtre; étant mise dans une casserole, vous la laisserez aller à petit feu, en ayant soin qu'elle se tienne toujours chaude sans bouillir; quand vos croûtes seront mises dans une soupière et le bouillon étant tout chaud, vous le verserez dessus le pain un instant avant de servir; ensuite, au moment de servir, vous verserez la première purée sur le pain. Pour ce qui est de celle des coquilles, vous la verserez sur le potage, afin que cela lui donne une belle couleur. On fait ce potage au gras ou au maigre.

Garbure en laitues.

Vos laitues étant blanches et toujours entières, vous les ferez refroidir, les presserez et ficellerez. Le fond de la casserole dans laquelle vous devez faire votre garbure étant tout couvert de tranches de veau et de lard en bardes, vous y mettrez vos laitues et remettrez encore du lard par dessus avec quelques carottes et autant d'oignons; vous les mouillerez avec du bouillon, vous les ferez bouillir pendant deux petites heures jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Alors vous les

égoutterez et les trancherez dans toute leur longueur. Vous ferez un lit de pain émincé que vous mettrez dans votre plat ; vous en ferez un aussi de laitues jusqu'à ce qu'il soit tout plein ; vous ne dégraisserez pas le bouillon que vous devez verser sur vos laitues, mais vous le passerez au tamis de soie. Vous placerez votre plat sur le feu pour qu'il fasse un gratin de belle couleur. A chaque lit vous mettrez un peu de gros poivre et quelque peu de sel, à cause de la réduction.

Garbure aux choux.

On emploie les mêmes procédés pour cette garbure que ceux dont on se sert dans celle aux laitues ; il faut seulement avoir soin de ne pas trop l'assaisonner, parce que les choux sont sujets à l'âcreté ; ayez le soin de ne pas ôter trop de graisse à vos choux, et servez un pot de bouillon pour ceux qui en veulent.

Vermicelle aux racines.

Vos racines étant coupées en filets, vous les ferez cuire avant d'y mettre le vermicelle : alors quand elles seront cuites, vous mettrez le vermicelle dedans le bouillon, et l'écumerez bien, afin qu'il ne se mette point en peloton ; ensuite vous mettrez du sel et du poivre, selon la grandeur du potage.

DE LA DISSECTION DES VIANDES.

Celui qui sait bien découper a un talent très-essentiel : autrefois on le regardait, chez les gens riches, comme le complément d'une bonne éducation ; tous les maîtres de maison doivent savoir découper : ce talent ajoute beaucoup à l'agrément de la bonne chère, à l'œil, et même à la vraie bonté d'un festin.

DU BOEUF.

On s'en sert beaucoup en cuisine : les bœufs qui sont si gros et si gras, et dont les flancs renferment ces aloyaux succulens, nous viennent d'Auvergne et du Cottentin ; on fait d'excellent bouilli avec, quand on choisit de préférence la culotte à la tranche, et la pointe de la culotte à son milieu. Si on met autour de cette culotte des choux coupés en carrés, cuits dans un bouillon foncé, séparés par des tranches de lard et couronnés de saucisses, on peut se flatter d'avoir un bouilli dans toute sa bonté.

Le bœuf est une viande très-nourrissante quand on ne l'a pas privé de ses sucs, soit en la desséchant, soit en la faisant bouillir dans une trop grande quantité d'eau : le bœuf mangé sans légumes rafraîchissans finit par échauffer.

Aloyau rôti.

Il se cuit à la broche, si la pièce est forte: il faut la soumettre à un grand feu, sans être trop vif : dans le cas contraire, c'est-à-dire, si elle est mince, il lui faut un feu qui la saisisse promptement ; dans les deux cas, il faut cependant éviter que la viande ne brûle en dehors. Le cuisinier doit arroser souvent; un des points nécessaires, c'est de tenir la broche dans un grand état de proprété, sans quoi elle contracterait des taches.

Cette observation est commune à tous les genres de rôti à la viande, comme à la volaille et au gibier. Mais des gens qui nettoient leur viande avant de la mettre au feu, et qui en font autant en la retirant, le jus en devient plus agréable à l'œil.

Les personnes qui veulent manger l'aloyau très-tendre, enlèvent le filet et le mettent auparavant mariner dans une casserole avec une sauce faite avec câpres, anchois et une

pointe d'ail ; quand l'aloyau est cuit à point, il est bon de le manger un peu rouge ; il n'en est que plus tendre.

Observation. L'aloyau est une des parties du bœuf la plus succulente et la plus nourrissante, quand elle n'est pas trop cuite.

Bifteck de filet de bœuf.

Il faut couper le filet de bœuf sur son plein, c'est-à-dire que lorsque vous l'aurez battu jusqu'à ce qu'il n'ait plus que six lignes d'épaisseur et qu'il soit rond, vous en ôterez les tours et vous ne laisserez pas de peau ; il faut prendre votre bifteck un peu gras. Après que vous aurez paré votre morceau, vous l'assaisonnerez de sel et de gros poivre, vous le tremperez dans du beurre tiède ; il faut avoir le soin de le faire griller au moment de le servir, et de mettre dessous, ou une sauce piquante, ou un jus clair, selon votre goût ; si vous voulez, vous pouvez ajouter à ces sauces des cornichons, ou bien des pommes de terre trempées dans du beurre, jusqu'à ce qu'il leur vienne une belle couleur : vous les poudrerez de sel, et les mettrez autour de votre bifteck. Il faut se servir

d'un grand feu, c'est-à-dire qu'il soit saignant pour que le jus puisse se renfermer.

Bœuf à la mode.

Prenez une pièce de tranche grasse ou de gîte à la noix; piquez-la de gros lard, et mettez cette pièce dans une terrine avec sel, poivre, laurier, citron vert, vous tiendrez bien votre terrine fermée et mettrez autour du couvercle un linge mouillé, pour empêcher l'évaporation; que le feu qui est dessous soit doux : lorsque vous verrez que la pièce rendra son jus, vous y mettrez un verre de vin; faites bouillir, et lorsqu'elle sera à peu près tarie, on peut la servir en y mettant du jus de citron. La cuisson, pour être parfaite, exige cinq heures et demie.

Cervelle de bœuf à la sauce piquante.

Il faut faire cuire votre cervelle comme celle au beure noir; vous l'égoutterez et la metterez sur le plat, et vous l'arroserez d'une sauce piquante.

Cervelles de bœuf au beurre noir.

Quand vous aurez épluché vos cervelles,

c'est-à-dire, lorsque vous en aurez ôté le sang caillé, les fibres et la petite peau, vous les mettrez dégorger dans l'eau tiède pendant une heure ou deux ; après cela, vous les ferez cuire entre des bardes de lard ; vous y joindrez des tranches d'oignons, des carottes, puis du laurier, de la ciboule et un bouquet de persil, un peu de vin blanc et du bouillon ; quand elles auront bouilli doucement sur le feu, à peu près une demi-heure, il faudra les égoutter et mettre du beurre noir dessous et du persil dessus.

Charbonnée de bœuf au vin de Malaga.

On prépare la charbonnée ou côte comme pour la faire cuire à la braise, on épice un peu les lardons, on y met une demi-bouteille de vin de Malaga, et la valeur d'une chopine de bouillon. On fait cuire la côte, on passe ensuite le mouillement au tamis de soie, en faisant attention qu'il soit bien dégraissé. On fait réduire son mouillement jusqu'à ce qu'il n'en reste plus qu'un verre que l'on verse sur sa côte. Il faut mettre très-peu de sel dans la cuisson, de peur qu'en faisant réduire votre sauce elle ne contracte un goût âcre.

Côte de bœuf braisée.

Les préparations de votre côte étant faites, et le bout de l'os décharné, vous la piquerez de gros lardons que vous assaisonnerez avec des quatre épices, du sel et du poivre. Vous coucherez au fond de votre casserole des bardes de lard, et par-dessus ces bardes des tranches de bœuf et de veau, des oignons, des carottes, du laurier, des clous de girofle, un paquet de persil, de la ciboule et quelques feuilles de thym; vous arrangerez votre côte ficelée dans cette braise et mettrez du lard par-dessus avec vos légumes. Vous verserez quelques cuillerées à pot de bouillon; vous ferez bouillir votre côte braisée à très-petit feu pendant trois heures, selon que votre côte sera tendre: lorsqu'elle sera cuite il faudra l'égoutter, la déficeler et passer un peu de votre cuisson au tamis; il faudra aussi la dégraisser et la réduire, après quoi vous glacerez votre côte et vous verserez votre réduction dessus.

Entrecôte au jus.

On prend la côte d'un bœuf qui est sous le palleron, on la prépare de façon qu'il ne reste que l'os de la côte que l'on décharne

au bout. Ensuite on l'amortit en la battant et on trempe sa côte dans de l'huile ou du beurre; quand elle est assaisonnée de sel et de poivre, on la fait griller sur un feu doux pour qu'elle ne brûle pas, mais qu'elle cuise à petit feu; il ne faut pas plus d'une demi-heure pour le temps que demande sa cuisson. On se règle sur son épaisseur, il faut trois quarts-d'heure, ou une heure, pour que la chaleur la puisse bien pénétrer; quand elle est cuite on met son jus dessus.

Entre-côte grillée aux cornichons à la sauce piquante.

On prépare la côte comme celle au jus, quand elle est cuite on jette les cornichons dans une sauce piquante que l'on fait avec de l'eau, des échalottes, du sel, du poivre, un peu de chapelure de pain et du vinaigre. On fait bouillir le tout ensemble; au moment de servir la sauce on y jette ses cornichons.

Gras-double à la sauce Robert.

Il faut prendre du gras-double, le faire cuire à l'eau; après l'avoir approprié il faut le couper en morceaux plus ou moins grands, les faire mariner avec sel, poivre, ciboule,

persil et une pointe d'ail, le tout haché, un peu de bouillon gras ou de beurre frais fondu. On fait attacher l'assaisonnement au gras-double que l'on panne de mie de pain ; on le fait griller, on le sert avec une sauce au vinaigre.

Quand on veut servir son gras-double avec une sauce Robert, on coupe de l'oignon en deux que l'on passe sur le feu avec un peu de beurre ; quand il est à moitié cuit on y met son gras-double cuit à l'eau et coupé en carrés. On l'assaisonne de sel, poivre, un filet de vinaigre et un peu de bouillon ; on fait bouillir pendant une demi-heure, et en servant on y met un peu de moutarde.

Filet d'aloyau au vin de Malaga.

Il faut préparer son filet comme ceux dont nous allons parler et le piquer avec de gros lardons garnis de quatre épices, un peu de sel et vous hacherez aussi quelques feuilles de laurier ; quand votre filet sera piqué vous le ficellerez ; il faut ensuite couper des bardes de lard et les mettre dans le fond de la casserole avec quelques tranches de veau et de bœuf, des oignons et un bouquet garni ; vous placerez ensuite votre filet dans la cas-

serole que vous emplirez de bardes de lard ; et dans laquelle vous verserez une demi-bouteille ou trois quarts de vin de Malaga, proportionnément à la grosseur de votre filet. Il faudra y mettre aussi la moitié d'une cuiller à pot de bouillon. Vous ferez bouillir votre morceau : lorsqu'il aura rendu quelques bouillons, vous aurez un feu doux et vous le mettrez mijoter dessus pendant quelques heures ; quand il sera cuit il faudra passer le mouillement dans un tamis et mettre trois cuillerées à dégraisser de grande espagnole et verser votre mouillement dedans ; vous le ferez réduire à la glace, afin qu'il ne donne pas plus de jus que pour saucer votre filet ; vous l'égoutterez, le déficellerez, le glacerez, et vous verserez votre réduction dessous.

Filet d'aloyau aux cornichons.

On prépare son filet comme celui à la braise : on prend du bon lard avec lequel on le pique, et on le fait cuire à la broche. Vous prenez, après cela, des cornichons que vous coupez en long ; vous prenez huit ou dix cuillerées à bouche de grande espagnole, et vous mettez dedans une cuillerée à pot de vinaigre, du sel, du poivre ; vous y ajoutez aussi six cuillerées à bouche de consommé

et vous faites réduire tout cela jusqu'à ce qu'il soit à moitié. Ecumez et dégraissez votre sauce ; quand elle sera assez réduite, vous la passerez à l'étamine ; ensuite vous y mettrez vos cornichons : lorsque votre pièce sera cuite, c'est-à-dire quand elle aura été à peu près une heure et demie à la broche, vous la mettrez sur votre plat. Après avoir mis la sauce en dessous, il faut que votre sauce soit chaude, sans qu'elle bouille. Dans le cas où vous n'auriez pas d'espagnole, vous vous serviriez alors d'un roux léger que vous humecteriez avec du bouillon, et que vous accommoderiez avec le même assaisonnement dont nous avons parlé.

Filet d'aloyau à la braise.

On lève le filet de son aloyau, on en ôte toute la graisse, on le couche ensuite sur la table, du côté où est la peau, en ayant soin que les chairs posent bien dessus ; l'on prend un couteau bien tranchant, et l'on passe le tranchant entre la peau et la viande, si bien qu'en faisant aller et venir votre couteau, vous séparez la peau d'avec le filet. Quand il est bien préparé, on prend de gros lardons dans lesquels vous mettez du thym, du laurier, hachés bien menus, des quatre

épices, du sel et du poivre, avec lesquels vous piquez votre filet, et le ficelez dans la forme que vous jugerez la plus convenable. Vous mettez au fond de la casserole des bardes de lard, des tranches de veau et de bœuf, quatre ou cinq oignons, et un piqué de trois clous de girofle, deux feuilles de laurier et un peu de thym; vous y ajouterez un bouquet de persil et de ciboule; vous placerez votre filet dans votre casserole; avant de la mettre sur le feu, vous le couvrirez de lard et mettrez quelques morceaux de viande; vous y verserez deux cuillerées à pot de bouillon, et très-peu de sel; vous ferez bouillir votre braisé, après vous le mettrez sur un feu doux pour le faire mijoter pendant une heure et demie, plus ou moins; vous prendrez le bouillon dans lequel a cuit votre filet, et le passerez au tamis; vous le ferez réduire ensuite. Quand votre filet sera égoutté, vous le déficellerez et le glacerez, vous le dresserez sur le plat avec son bouillon.

Filet de bœuf à l'espagnole et au consommé.

On pique son filet de la même manière que celui aux cornichons, avec du gros lard en dessous; on le bride en rond, on met

du beurre au fond de sa casserole, et on y pose son filet, en y joignant quatre ou cinq carottes, cinq ou six oignons, deux ou trois feuilles de laurier, un bouquet de persil et de ciboule, deux ou trois clous de girofle. Vous verserez sur votre morceau une cuillerée de bouillon et une feuille de papier beurré, et vous le ferez bouillir; vous le poserez sur un feu qui ne soit pas trop ardent, et vous mettrez quelques charbons allumés sur le couvercle de votre casserole: il faut faire en sorte que votre pièce prenne une bonne couleur; vous laisserez cuire pendant deux heures. Quand vous la retirerez, il faut qu'elle soit glacée: alors vous ôterez les racines et la graisse, vous prendrez quatre cuillerées d'espagnole et une de consommé. (Voyez *Sauce à l'espagnole* et *Consommé.*) La glace qui sera à votre filet, il faut l'ôter, et passer votre sauce à l'étamine, et la jeter sur votre filet.

Hachis de bœuf à la Française.

Prenez trois ou quatre oignons, hachez-les très-fins, et mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre; passez-les sur le feu, jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits; mettez-y quelques pincées de farine, qu'il

faut remuer jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur. Versez-y du bouillon, un demi-verre de vin blanc, du sel et du poivre, et laissez bouillir jusqu'à ce que l'oignon soit cuit : alors vous y mettrez votre bœuf, après l'avoir haché ; vous le laisserez bouillir jusqu'à ce qu'il prenne goût avec l'oignon. Au moment de le servir, vous y verserez un peu de vinaigre ou une cuillerée de moutarde.

Langue de bœuf à la bourgeoise.

Vous ferez blanchir votre langue un quart-d'heure dans l'eau bouillante, lardez-la ensuite avec du gros lard, faites-la cuire à très-petit feu. Quand vous verrez qu'elle sera cuite, pelez-la, coupez-la par la moitié sans la fendre, servez-la avec du bouillon, du sel, du gros poivre, et, si l'on veut, un filet de vinaigre.

Langue de bœuf à la purée de pois verts.

Quand votre langue est préparée comme celle dite *aux cornichons*, et qu'elle est coupée en tranches, vous mettez au milieu du cordon une purée de pois verts, bien assaisonnée et bien faite. (Voyez *Purée de pois verts.*) Vous glacez la langue et la servez.

Langues de bœuf en gratin.

Prenez une langue de bœuf blanchie, faites-la cuire dans une marmite ; quand elle sera cuite, vous en ôterez la peau, la mettrez refroidir et la couperez en tranches ; hachez cinq ou six feuilles d'estragon, trois échalottes, persil, ciboules, câpres et un anchois. Prenez une demi-poignée de pain, mêlez-la avec un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf, avec une partie de ce que vous avez haché ; vous mettrez le tout ensemble dans le fond du plat, vous placerez la moitié de la langue dessus, vous l'assaisonnerez de sel, gros poivre, et jetterez dessus le restant de vos petites herbes ; vous mettrez une seconde couche de ce qui vous reste de la langue, gros poivre et sel par-dessus ; vous mêlerez cela avec trois ou quatre cuillerées de bouillon et un peu de vin blanc ou rouge ; faites bouillir tout cela jusqu'à ce qu'il se forme un gratin dans le fond du plat. Quand vous le servirez, il faudra y mettre un peu de bouillon seulement pour qu'il y ait une petite sauce.

Langue de bœuf au ragoût de champignons.

Votre langue doit être préparée comme

celle aux cornichons ; vous la couperez en deux, la poserez sur votre plat, et verserez dessus un ragoût de champignons.

Langue de bœuf à la sauce piquante.

Prenez une langue de bœuf que vous ferez dégorger puis blanchir pendant une demi-heure; mettez-la rafraîchir; quand elle sera froide vous la parerez. Prenez de gros lardons, assaisonnez-les avec du sel, du gros poivre, des quatre épices, du persil et des ciboules, tout cela haché bien fin ; piquez votre langue avec ces lardons, et faites-la cuire dans une casserole dans laquelle il y aura quelques bardes de lards, des tranches de veau et de bœuf, des carottes, des oignons, du thym, du laurier, trois clous de girofle ; mouillez votre cuisson avec du bouillon ; ayez le soin de recuire votre langue à petit feu pendant quatre ou cinq heures. Au moment de la servir vous ôterez la peau de dessus, et la couperez dans le milieu sans la fendre tout-à-fait, et vous y joindrez une sauce piquante. (Voyez *Sauce piquante.*)

Manière d'accommoder la Noix de bœuf.

Vous levez la noix dans toute sa longueur ; il faut qu'elle soit bien couverte ; comme la

viande en est sèche, on prend de la graisse de rognon, on pique l'intérieur de la noix avec de gros lardons de graisse, on la ficelle et on la sert avec des oignons glacés et autres légumes que vous jugerez convenables.

Palais de bœuf à la Béchamel.

Il faut prendre du palais de bœuf et le faire cuire; ensuite on le fait sauter dans une sauce à la Béchamel. (Voyez *cette sauce.*) Il faut aussi y mettre un peu de gros poivre, et la servir sortant du feu.

Palais de bœuf à la purée brune d'oignons.

Quand on a fait cuire son palais de bœuf, on le coupe en morceaux et on le met dans une purée brune d'oignons. (Voyez *cette purée.*) Il faut faire en sorte que votre ragoût soit au plus haut degré de sa chaleur sans qu'il bouille.

Poitrine de bœuf à la bourgeoise.

Il faut prendre de la poitrine de bœuf cuit dans la marmite. Si par hasard vous en avez de la veille, on peut s'en servir de même. Il faut la couper par tranches fort minces, et la mettre dans le fond du plat sur lequel vous devez la servir. On met deux cuillerées de coulis avec de l'oignon, du persil, de la

ciboule, des câpres et anchois, une petite pointe d'ail ou d'échalottes; il faut que tout cela soit haché très-fin; vous y ajouterez du sel et du gros poivre; vous arrangerez dessus vos morceaux de tranches de bœuf, et vous mettrez le même assaisonnement dessus comme dessous; ensuite vous couvrirez votre plat, et vous la ferez bouillir à petit feu sur un fourneau pendant une demi-heure, et vous servirez à courte sauce.

Poitrine de bœuf à l'ordinaire.

Vous désossez votre poitrine jusqu'aux tendons, vous la ficelez et la rendez bien pottelée, ensuite vous la faites cuire, et vous la servez avec du persil ou des légumes à votre choix.

Autre manière.

Vous pouvez aussi, quand elle est cuite, qu'elle est bien essuyée de la graisse et bouillon, mettre dessus une bonne sauce que vous faites avec du coulis, anchois, câpres, persil, ciboule et une pointe d'ail, le tout haché. On la sert encore avec de petits pâtés. Voilà les façons les plus recherchées.

Queue de bœuf à la Sainte-Menehould.

Il faut couper une queue en trois mor-

ceaux, par le milieu, et fendre le gros bout en deux ; la faire cuire dans la marmite à la pièce de bœuf ; quand elle sera cuite comme celle en hochepot, vous la ferez mariner pendant une heure avec un peu d'huile, persil, ciboule, deux échalottes, une pointe d'ail, sel et gros poivre, le tout haché très-fin. On fait tenir sa marinade après la queue en la panant de mie de pain. On lui fait prendre une belle couleur sur le gril ou dans le four : on la sert sans sauce.

Queue de bœuf en Hochepot.

Il faut la couper par morceaux, la faire blanchir avec du bouillon, et la faire cuire à petit feu pendant cinq heures ; quand elle sera à moitié cuite, y mettrez alors trois ou quatre carottes, oignons, clous de girofle, thym, laurier, navets, choux et panais : le tout blanchi. Quand c'est cuit, vous pressez la viande avec vos légumes dans une terrine ; dégraissez la sauce, mettez-y un peu de coulis, faites-la réduire sur le feu, passez-la au tamis, et servez viande et légumes.

Rognon de bœuf à la Parisienne bourgeoise.

Il faut amincir et couper votre rognon par filets minces, les passer sur le feu avec un

peu de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, et hacher le tout un peu fin. Quand votre rognon sera cuit, vous y mettrez un filet de vinaigre et peu de coulis; il ne faut plus le laisser bouillir. On sert encore le rognon de bœuf cuit à la braise, auquel vous ajoutez une sauce piquante.

Terrine à la couenne.

La terrine à la couenne se fait de la même manière que celle à la paysanne, à cette différence près, qu'au lieu de petit lard, vous prenez de la couenne de lard nouvelle; il faut quelle ait un bon goût; vous la dégraissez et vous vous en servez de même.

Terrine au petit lard.

Prenez de la tranche de bœuf et coupez-la en petites tranches, ainsi que du petit lard maigre; joignez-y persil, ciboule hachée; ajoutez des fines épices et du laurier; vous faites, dans une terrine, un lit de bœuf, un lit de petit lard, un petit assaisonnement, et à la fin vous mettez un peu d'eau-de-vie, deux cuillerées d'eau claire; faites cuire sur de la cendre chaude, comme le bœuf à la mode, quand la terrine est bien bouchée: quand c'est cuit, vous dégraissez, si c'est nécessaire, et servez dans la terrine.

DU VEAU.

Le meilleur veau est celui qui nous vient de Pontoise, de Rouen, de Caen et de Montargis; on le nomme veau de rivière : on s'en sert beaucoup en cuisine ; voici les différentes parties dont on fait usage : les têtes de veau au naturel; les bouillis simplement avec leur peau et relevés par une sauce piquante; les pieds de veau à la poulette, frits, au gratin, etc., etc.; la cervelle de veau, les ris de veau en fricandeau piqué; enfin, les foies, la fraise, les oreilles, jusqu'à la langue et les yeux, qui ont un goût fin et délicat; le cœur, le mou et la rate se prêtent à tout ce qu'on en veut faire, et peuvent encore, quand ils sont bien arrangés, réveiller notre appétit.

La chair du veau est moins nutritive que celle du bœuf, mais elle est rafraîchissante et bonne pour les malades qui ont le sang échauffé.

Carré de veau à la maître-d'hôtel.

Vous mêlerez avec du persil de la ciboule, une demi-livre de lard que vous couperez en lardons, en y joignant une petite pointe d'ail, deux petits oignons que vous hacherez

très-fin; une feuille de laurier et une de thym, hachées fin comme de la poudre; du sel, du gros poivre : après avoir coupé les os qui sont au bas du filet, vous larderez avec tout cela votre carré, vous le mettrez dans une marmite, et vous prendrez une barde de lard que vous mettrez au fond, quelques restes de carottes, des tranches d'oignons et de panais; vous le mettrez sur un feu doux pendant une demi-heure, pour qu'il puisse suer; ensuite vous prendrez un verre de bouillon, trois cuillers à bouche d'eau-de-vie, avec lesquelles vous mouillerez; vous le ferez cuire à petit feu : quand il le sera, et que la sauce sera réduite, vous la servirez sur le carré après l'avoir dégraissée. Si vous voulez servir ce carré comme un bœuf à la mode, vous mettrez la sauce dessous et sur un plat sans la dégraisser, et vous la laisserez refroidir. Les cotelettes de veau se peuvent servir de même.

Usage du Casis de veau.

On ne s'en sert dans les grandes cuisines que pour le consommé, le blanc de veau et l'empotage; on le fait cuire comme la longe, en mettant du beurre dans une casserole, des oignons, deux verres de bouillon,

un peu de laurier : vous le laisserez mijoter pendant une heure et demie, et le servirez avec des légumes ; on le met quelquefois à la broche.

Casis de veau à la daube.

Vous mettrez le même assaisonnement et le ferez cuire de la même façon que le dindon à la daube ; toutes les daubes se font de même.

Casis de veau étouffé.

On le met entre deux plats comme la rouelle de veau ; on ne se sert point de coulis et on réduit la sauce très-courte pour qu'elle puisse se geler quand on veut la servir froide.

Casis de veau glacé.

Vous piquerez de petit lard votre casis, pour le glacer, et vous le ferez cuire comme le fricandeau à la Bourgeoise. (Voyez *Fricandeau à la Bourgeoise.*)

Cervelles de veau en matelote.

Vous ferez cuire, avec du vin et du bouillon, trois cervelles de veau : après les avoir fait dégorger dans l'eau, vous y jetterez du sel, du poivre et un bouquet garni ; vous ferez cuire avec le même assaisonnement,

de petits oignons et racines, avec lesquels vous ferez un ragoût de bon goût; vous le lierez de coulis, et en entourerez les cervelles quand elles auront mariné : on peut s'en servir pour des entremets ; on peut aussi les employer de la même façon pour plusieurs ragoûts d'entrées. Avant de les servir, vous les garnirez de persil frit.

Collet de veau étouffé au céleri.

Vous mettrez avec de l'eau bouillante dans une casserole, le plus beau et le meilleur morceau d'un collet de veau, un peu de sel et de poivre, des clous de girofle dans un linge fin, un morceau d'écorce de citron et un oignon. Vous ferez attendrir la viande, en la faisant mijoter ; ensuite vous retirerez les épices et l'écorce de citron ; vous mêlerez un peu de crême avec de la farine, un peu de céleri bouilli d'avance et coupé en longs morceaux. Vous ferez bouillir à grand feu, et servirez ensuite.

Cotelettes de veau en papillotes.

Vous mettrez dans des carrés de papier blanc des cotelettes coupées un peu minces, avec un bon morceau de beurre que vous mettrez fondre dans une casserole, avec de

l'huile fine, du sel, du gros poivre, des champignons, des échalottes, de la ciboule et du persil, que vous hacherez très-fin. Il faut que votre assaisonnement soit complet: vous mettrez vos cotelettes dans les carrés de papier et laisserez sortir le bout; vous aurez soin de beurrer le papier en dehors; vous les ferez cuire sur le gril à petit feu, après avoir mis un papier dessous les cotelettes, que vous aurez eu le soin de beurrer auparavant; vous pourrez dresser vos cotelettes avec le papier que vous avez mis.

Cotelettes de veau sur le gril.

Vous couperez et parerez proprement un carré de veau en cotelettes; vous tâcherez qu'elles ne soient pas trop longues; vous les ferez mariner pendant une heure avec un peu de beurre que vous ferez chauffer, du poivre, du sel, du persil, de la ciboule, des champignons, des échalottes, une pointe d'ail. Vous panerez vos cotelettes de mie de pain; vous ferez tenir la marinade après: vous les arroserez avec ce qui restera de la marinade; après les avoir fait griller tout doucement, vous verserez dessous une sauce d'un jus clair: quand vous les aurez fait bien cuire, et qu'elles auront une belle couleur,

en y ajoutant une cuillerée de verjus, du sel et du gros poivre, on peut se passer de sauce pour les servir.

Cotelettes de veau grillées, panées.

Vous parerez vos cotelettes, les couperez comme les précédentes; vous mettrez un assaisonnement de sel et de gros poivre; vous ferez tiédir un bon morceau de beurre dans lequel vous tremperez toutes les cotelettes; quand elles sortiront du beurre, vous les passerez dans un vase où vous aurez mis votre mie de pain; vous les tournerez dededans, et vous les poserez sur une table où vous mettrez encore de la mie de pain; après cela vous leur donnerez une forme avec la main, vous les rendrez rondes par le gros bout autant que vous pourrez, et vous les mettrez sur un plafond avant de servir; vous les ferez griller sur un feu doux pour que la mie de pain que vous y avez mise ne prenne pas trop de couleur; quand elles seront cuites, vous les dresserez et mettrez un jus clair dessous.

Cotelettes de veau marinées.

On prend un carré de veau, on le coupe par côtes, on prend trois cuillerées de vinaigre,

un demi-setier d'eau, sel, poivre, deux gousses d'ail, une feuille de laurier, du thym, basilic, deux échalottes, persil et ciboules, et vous les ferez mariner pendant deux heures ; après cela vous les égoutterez, vous les essuierez, et prendrez une friture nouvelle dans laquelle vous les ferez frire ; vous les garnirez de persil. Quand vous serez près de servir, s'il y a long-temps que votre friture est faite, il faut faire la marinade moins forte, et les faire cuire dedans jusqu'à ce qu'il ne reste plus de sauce. Vous ôterez tout ce qui a servi à donner du goût ; vous passerez vos cotelettes dans de la farine, et les ferez frire. On ne se sert de cette dernière façon que parce qu'elles se noircissent avant d'être cuites quand la friture est vieille.

Du Cuisseau de veau.

Le cuisseau de veau est très-nécessaire en cuisine ; il contient la rouelle et le jarret, et l'on tire avec ;

Le jus de veau,
Les restaurans,
Les coulis bourgeois.
Les coulis de perdrix,
Les coulis de bécasses,
Et des sauces de toutes les façons, comme :

Sauce au brochet,

Sauce à la carpe,

Sauce à l'anguille, et toutes sortes de petites sauces dans le goût le plus moderne. Il sert à donner du corps à plusieurs petites braises, à faire des farces et des pâtés de toutes les grosseurs, et beaucoup d'entrées de différens genres.

On met le jarret à la boiteuse, et on s'en sert pour faire de la gelée de viande pour les malades.

Foie de veau à la maître-d'hôtel.

Vous hacherez deux échalottes, du persil et de la ciboule, que vous mettrez dans une casserole, avec un foie de veau coupé en tranches, et un peu de bon beurre : vous les passerez sur le feu, et y jetterez un peu de farine; vous prendrez un verre de vin blanc, autant d'eau, sel et gros poivre, avec lesquels vous mouillerez; vous le laisserez bouillir pendant une demi-heure; vous aurez trois cuillerées de vinaigre avec lesquelles vous délayerez trois jaunes d'œufs. Quand le foie sera bien cuit, et qu'il ne restera presque plus de sauce, vous y verserez la liaison; vous ferez lier sans bouillir, et servirez.

Usage de la Fraise de veau.

Vous mettrez dans un chaudron d'eau bouillante votre fraise, après l'avoir fait dégorger dans de l'eau froide ; vous la remettrez encore dans l'eau fraîche. Quand vous l'aurez laissé bouillir un quart-d'heure, vous la ficellerez et la mettrez cuire dans un blanc, quand elle sera bien refroidie. (Voyez *Blanc.*)

Fricandeau de veau.

Vous piquerez, avec du petit lard par-dessus, une tranche de ruelle de veau, de deux doigts d'épaisseur; vous ferez bouillir de l'eau dans laquelle vous la laisserez blanchir un petit instant. Vous l'ôterez de la casserole quand elle sera cuite, et vous en dégraisserez la sauce que vous passerez au tamis, et que vous ferez réduire sur le feu jusqu'à ce qu'il n'y en reste plus qu'un peu, pour glacer votre fricandeau : vous le mettrez dedans, vous le mettrez sur le plat que vous avez destiné pour servir. Quand il sera bien glacé du côté que vous avez mis le lard, vous mettrez un peu de coulis, et guère de bouillon, pour détacher ce qui est dans la casserole : il faut avoir soin que votre sauce

ait un bon goût, et vous servirez dessus le fricandeau.

Il n'y a pas d'autre manière de faire les fricandeaux.

Langues de veau rôties.

Quand vos langues de veau seront à moitié cuites dans la braise, vous en ôterez la peau; vous prendrez du menu lard avec lequel vous les piquerez; vous passerez une petite broche dans le milieu, et vous les ferez cuire attachées à une broche. Quand elles auront une belle couleur, vous mettrez une essence de champignons au fond du plat; vous servirez dessus les langues : on les dresse aussi avec une poiverade.

Langues de veau à la poêle.

Vous prendrez trois cervelles de veau, dont vous leverez la peau et les fibres; quand vous les aurez bien épluchées, vous les laisserez dégorger pendant quelques heures. Après cela, vous mettrez dans une casserole d'eau bouillante une poignée de sel et un demi-verre de vinaigre et retirerez ensuite vos cervelles; quand elles auront blanchi un quart-d'heure à l'eau bouillante, vous les laisserez rafraîchir à l'eau froide; vous passerez vos cer-

velles dessus des bardes de lard, dont vous garnirez le fond de votre casserole après les avoir couvertes de même avec du lard; ensuite vous les mettrez dans une poêle pour les faire cuire. Si par hasard vous manquiez de poêle, vous mettrez vos cervelles entre des bardes de lard, quelques tranches de citron : ou bien, si vous voulez, un demi-verre de vinaigre, deux clous de girofle, des carottes, des oignons, deux feuilles de laurier, un peu de thym, du persil et de la ciboule; vous mouillerez avec du bouillon ou bien une eau de sel.

Langues de veau en sauce piquante.

Vous ferez dégorger et blanchir pendant un quart-d'heure sept ou huit langues de veau ; vous les rafraîchirez, vous les parerez et prendrez de moyens lardons qui aient un bon assaisonnement, avec lesquels vous les piquerez ; vous vous servirez d'une braise ou d'un fond de casserole pour faire cuire vos langues; vous mettrez quelques carottes, des oignons, des clous de girofle, du thym, du laurier, un peu de tout cela, et plein une cuiller à pot de bouillon. Il ne faut pas plus de trois heures pour la cuisson de vos langues ; vous verserez dessus une sauce pi-

quante, après en avoir ôté la peau et les avoir glacées : c'est la seule manière de les bien accommoder.

Noix de veau ; comment l'accommoder.

Vous prendrez une noix de veau que vous entortillerez avec une serviette blanche ; vous vous servirez d'un couperet pour la battre, et de gros lard assaisonné de bon sel pour la piquer, en y ajoutant du poivre, des quatre épices, du persil, des ciboules hachées en menus, du thym et du laurier. Vous mettrez votre noix de veau dans le fond de votre casserole, et autour de laquelle vous mettrez quatre carottes coupées, autant d'oignons, du laurier, un demi-setier de bouillon ; vous couperez un rond de papier avec lequel vous couvrirez votre noix ; vous aurez soin que la tétine de votre noix soit après. Quand votre noix aura bouilli, vous la laisserez chauffer tout doucement pendant une heure et demie ; vous mettrez sur le couvercle de votre casserole un peu de charbon allumé ; quand vous serez près de servir votre noix, vous l'égoutterez et la mettrez dessous le fond que vous ferez réduire à moitié, ainsi que les légumes que vous avez mis. Vous pourrez servir avec cette noix une

purée d'oseille, ou une sauce tomate, ou de la chicorée.

Oreilles de veau à la Tartare.

Vous ferez blanchir à l'eau bouillante cinq oreilles de veau que vous couperez par le gros bout sans les séparer ; vous passerez au travers de chacune une petite broche pour qu'elles se tiennent ouvertes dans leur largeur ; vous les ferez cuire dans une petite marmite comme les précédentes ; quand elles seront cuites, vous les égoutterez ; vous ferez chauffer du beurre dans lequel vous les tremperez ; vous les panerez avec de la mie de pain, vous les arroserez tout doucement avec le reste du beurre en les faisant griller ; vous ferez une sauce claire avec du bouillon, du verjus, des échalottes hachées, sel et gros poivre, avec laquelle vous les servirez quand elles seront cuites.

Pieds de veau à la Sainte-Menehould.

Vous ferez bouillir et échauder à l'eau bouillante des pieds de veau coupés en tranches et cuire avec deux verres de vin blanc, sel, poivre et bouquet garni, bardes de lard et bon bouillon. Quand ils seront cuits, vous les mettrez refroidir ; après cela, vous

ferez fondre du lard et vous les tremperez dedans ; ensuite vous les panerez, les ferez griller jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur : vous les servirez à sec avec une rémoulade.

Pieds de veau frits.

Vous les fendrez en deux, et vous les ferez cuire dans une eau blanche que vous ferez, en délayant deux cuillerées de farine avec six verres d'eau et du sel ; après les avoir fait cuire, vous les ferez mariner avec un morceau de beurre roulé dans de la farine, du vinaigre, de l'ail, du poivre, du sel, deux échalottes, autant d'oignons, du persil, de la ciboule, du thym, laurier ; vous leur ferez prendre un bon goût, et vous les ôterez de la marinade ; vous les manierez de farine, et vous les ferez frire et les entourerez de persil frit.

Poitrine de veau farcie.

Il faut que la peau de votre poitrine tienne après, et que tous les os de vos côtes qui s'y trouvent soient coupés. Vous ferez, entre la peau et les côtes, une espèce d'incision, et vous mettrez, entre, telle farce de viande que vous voudrez : afin que cette farce ne puisse

pas couler, vous coudrez la peau, et la ferez cuire à la broche ou à la braise; vous prendrez telle sauce ou ragoût de légumes que voudrez pour la servir, comme à la farce, aux racines, aux laitues, aux petits pois et aux cornichons, etc.

Queues de veau à la Sainte-Menehould.

Vous ferez blanchir à l'eau bouillante, pendant cinq minutes, trois queues de veau, que vous couperez en deux; vous les mettrez, avec du bouillon gras, dans une marmite, un bouquet de persil, de la ciboule, deux ou trois clous de girofle, un panais; vous ferez bouillir tout cela jusqu'à ce qu'il soit cuit, et qu'il ne reste presque plus de sauce; vous tirerez les queues, et les ferez refroidir; vous prendrez un tamis, au travers duquel vous passerez la sauce, pour que la graisse puisse passer avec elle: il faut qu'il n'en reste pas plus d'un demi-verre. Vous délayerez trois jaunes d'œufs, et les mettrez dans une casserole, avec une bonne pincée de farine, et vous ferez lier sur le feu: vous ferez en sorte qu'elle soit un peu épaisse; ensuite vous panerez à mesure les queues de veau avec de la mie de pain, en les trempant dedans; vous les poserez sur le plat où vous devez les ser-

vir, et mettrez un couvercle de tourtière dessus, pour qu'elles prennent une belle couleur: vous les servirez avec une sauce piquante. Quand elles sont préparées de cette façon, on peut les faire griller et les servir de même.

Queues de veau aux choux et au petit lard.

Vous couperez deux ou trois queues de veau en deux, une demi-livre de petit lard en tranches, avec lesquelles vous les ferez blanchir. Après cela, vous ferez de même de la moitié d'un gros chou : vous le mettrez à l'eau froide, vous le presserez bien; quand il aura blanchi pendant un quart-d'heure, vous en ôterez les trognons, le ficellerez, et vous mettrez le petit lard dans une marmite, avec les queues en deux, gousses d'ail, un bouquet de persil et de ciboule, trois clous de girofle, de la muscade; vous vous servirez de bouillon pour le mouiller, avec un peu de sel et de gros poivre; vous ferez bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites, vous retirerez tout cela de la marmite, vous l'égoutterez et essuierez la graisse, vous dresserez les queues, que vous mêlerez avec les feuilles de chou et de petit lard par-dessus; vous mettrez du coulis ce qu'il en faut pour une sauce, dans une cas-

serole, avec un peu de beurre, peu de sel, gros poivre; vous ferez lier sur le feu et le verserez sur les choux et la viande. Si vous n'avez pas de coulis, vous prendrez un peu de cuisson de chou, que vous dégraisserez bien et que vous passerez au tamis; vous manierez un peu de beurre et de farine, que vous mettrez dans une casserole avec la cuisson de chou, et vous la ferez lier sur le feu.

Ris de veau lardé.

Lorsque vous aurez fait dégorger et blanchir quatre ou cinq ris de veau, vous couperez en lardons une demi-livre de lard bien entrelardé, les ferez suer à petit feu dans une casserole, vous les laisserez jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits; vous vous en servirez pour vos ris, que vous larderez en travers. Vous ferez cuire vos ris dans une casserole, pendant une demi-heure, avec du bon bouillon, la moitié d'une gousse d'ail, deux clous de girofle, un bouquet de persil, de la ciboule, une pointe de sel, quatre feuilles d'estragon; quand ils seront cuits, vous passerez leur cuisson au travers d'un tamis, et la dégraisserez pour la faire réduire en glace; vous la remettrez sur le feu, et vous vous en servirez pour vos ris de veau, que vous gla-

cerez avec. Vous mettrez dans une casserole deux cuillerées de verjus, avec un demi-verre de bouillon ou de bon consommé, la grosseur d'une noix de beurre fin, que vous coulerez dans un peu de farine, après avoir détaché ce qui y reste, en y ajoutant deux jaunes d'œufs. Quand vous les aurez fait lier sur le feu sans qu'ils bouillent, vous les servirez dessous vos ris pour entremets.

Ris de veau aux fines herbes.

Vous manierez, avec la grosseur d'un œuf de beurre fin, un peu de petits oignons, que vous hacherez très-fin, du persil, une pointe d'ail, quelques échalottes, en y joignant du sel fin et du gros poivre; vous prendrez trois ris de veau, que vous ferez blanchir, afin que votre beurre puisse entrer dedans avec les fines herbes; vous les piquerez par-dessus dans plusieurs places; vous prendrez quelques bardes que vous mettrez dans une casserole, par-dessus un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon : vous ne les ferez que mijoter; vous dégraisserez la sauce, qui sera courte, quand ils seront cuits. Au moment de servir, vous mettrez les ris de veau par-dessus. Si vous voulez que la sauce soit en-

core meilleure, vous y mettrez une cuillerée de coulis.

Tendons de veau au blanc.

Vous prendrez des tendons que vous couperez comme vous voudrez ; quand vous les aurez fait blanchir, vous les mettrez à l'eau froide ; vous les parerez quand ils seront bien froids ; vous sauterez vos lardons dans un quarteron de beurre que vous mettrez dans une casserole, vous verserez trois demi-cuillerées à bouche de farine. Après les avoir fait tourner dans votre beurre, vous sauterez tout cela ensemble ; vous prendrez du bouillon, dont vous vous servirez pour mouiller vos tendons ; vous y mettrez un peu de poivre, des champignons, un bouquet garni ; vous mettrez de petits oignons sur vos tendons, quand ils auront cuit pendant deux heures. Si la sauce est trop abondante, vous mettrez les tendons dans une autre casserole, vos petits oignons et vos champignons, que vous sauterez auparavant, et ferez réduire votre sauce jusqu'à ce qu'il n'en reste plus que pour sauter vos tendons. Vous les tiendrez chauds au bain-marie. Après les avoir passés à l'étamine, vous la lierez avec trois jaunes d'œufs, quand vous serez près

de la servir; vous les dresserez ensuite sur le plat, et vous mettrez vos oignons et vos champignons dessus.

Tête de veau.

Vous la ferez dégorger pendant douze heures dans l'eau, après en avoir ôté les mâchoires inférieures. Après cela vous prendrez une eau blanche dans laquelle vous la ferez blanchir et cuire; vous aurez une poignée de farine que vous délaierez dans une marmite. Vous ne mettrez la tête dans cette eau que quand elle aura bouilli. Vous mettrez pour assaisonnement un bouquet garni, du sel, du poivre, des carrottes, des panais, des oignons; vous ferez égoutter la tête quand elle sera bien cuite, et vous la dresserez avec une sauce au vinaigre, après en avoir découvert la cervelle. On peut aussi la servir avec d'autres sauces, telles que sauce à la poivrade, à l'italienne, à la ravigote et autres.

Blanquette de veau.

On met un morceau de beurre dans une casserole, on y ajoute des champignons si on en a; vous prendrez deux petits oignons, du persil et de la ciboule hachés, que vous passerez dans votre beurre; vous mettrez dans

tout cela un peu de bouillon, du sel et du poivre. Pour le mouiller, vous mettrez votre veau dans votre sauce après l'avoir émincé; vous la tiendrez chaudement; vous mettrez deux ou trois œufs quand vous serez près de la servir. Vous jetterez sur votre blanquette un peu de verjus si vous en avez, ou bien un filet de vinaigre quand elle sera liée.

DU MOUTON.

Le mouton des Ardennes, de Cabourg, de Présalé et d'Arles est le meilleur; le second est celui d'Avranches, de Beauvais, de Reims et de Dieppe. Les parties de cet animal que l'on emploie le plus en cuisine sont : les cotelettes, les filets, la poitrine, la queue, les rognons, la langue et les cervelles; elles sont excellentes, et se servent sur les meilleures tables. Le gigot de mouton est le rôti des tables bourgeoises; l'épaule à la broche est très-souvent plus tendre que le gigot; le carré de mouton se mange aussi en rôti, mais plus souvent en entrée.

La chair du mouton est une viande faite, et par conséquent très-nourrissante. Elle est aussi d'une facile digestion, et bonne pour les estomacs délicats.

Carbonades de mouton aux racines.

La selle du mouton s'étend depuis la dernière cotelette jusqu'au gigot; on la coupe en morceaux, de la longueur de six doigts, et tous les os qui se trouvent sous le filet; vous mettez au-dessous vos carbonades, un assaisonnement de sel, de gros poivre, et les ficelez. Vous mettez des bardes de lard au fond de votre casserole, quelques tranches de veau. Vous salez vos carbonades; par-dessus quelques carottes, des oignons, une feuille de laurier, et un peu de thym. Vous mettrez encore des bardes de lard; par-dessus, un morceau de papier beurré, et une grande cuiller à bouche de bouillon. Quand vous aurez fait mijoter pendant deux heures et demie, et que vous serez près de les servir, vous les égoutterez, et en ôterez la première peau qui est dessus : vous mettrez dans le milieu de petites racines, après les avoir glacées.

Du carré de mouton.

On le coupe en cotelettes, et on le sert sur le gril; on fait fondre du beurre frais dans lequel on les trempe, et on hache en petit du persil, de la ciboule, des champi-

gnons, de petits oignons, du sel et un peu de poivre. Quand les cotelettes seront panées, vous les ferez cuire sur le gril. On les arrose avec du beurre pour qu'elles ne se sèchent pas : quand elles seront cuites, vous les servirez sans sauce.

Carré de mouton à la Parisienne.

Vous ôterez les peaux qui sont sur le filet d'un carré de mouton ; vous prendrez un quarteron de petit lard, deux hanchois que vous laverez et couperez en lardons ; vous les mêlerez avec du gros poivre ; vous hacherez du persil, de la ciboule, des échalottes, une demi-feuille de laurier, plusieurs feuilles d'estragon que vous hacherez. C'est avec le lard et les hanchois que vous larderez votre filet. Vous mettrez toutes ces fines herbes et votre viande dans une casserole ; vous prendrez un verre de vin blanc, avec lequel vous la mouillerez, et autant de bouillon ; vous le ferez cuir tout doucement ; et lorsqu'il le sera, vous mettrez gros comme une noix de beurre roulé dans un peu de farine. Après avoir dégraissé la sauce, vous la ferez lier sur le feu, et la servirez lorsque vous le jugerez à propos.

Des cervelles de mouton.

On se sert de la même préparation que pour les cervelles de veau ; on met le même assaisonnement, et on les fait cuire de même.

Cotelettes de mouton à la Marinière.

Vous couperez, un peu épaisses et un peu courtes, un carré de mouton en cotelettes. Vous prendrez un morceau de beurre, gros comme la moitié d'un œuf, que vous mettrez dans une casserole ; vous la mettrez sur le feu, jusqu'à ce qu'elles commencent à être rissolées. Vous vous servirez d'un verre de vin blanc et d'autant de bouillon pour les mouiller, d'une douzaine de petits oignons blancs. Vous les laisserez bouillir doucement, une demi-heure ou trois quarts-d'heure ; après, vous ajouterez un quarteron de petit lard, avec une carotte, un panais et de la sariette coupée en filets, et du persil haché ; presque pas de sel et peu de poivre, une cuillerée de vinaigre. Quand les cotelettes seront cuites, et qu'il n'y aura presque plus de sauce, vous les mettrez dans le plat sur lequel vous devez les servir ; des oignons

autour, les racines et le lard sur les cotelettes.

Cotelettes de mouton rôties.

Vous ôterez les peaux et les os de vos cotelettes, excepté ceux de la côte, en leur donnant une forme ronde du côté du filet : vous ferez en sorte que les cotelettes soient assez propres pour qu'on puisse les prendre. Vous battrez le filet de vos cotelettes avec un couperet ; vous les mettrez dans votre sautoir, y joindrez un bon assaisonnement, et vous ferez tiédir du beurre que vous verserez dessus : quand vous serez près de servir, vous mettrez votre sautoir sur un grand feu. Vous aurez soin de tourner vos cotelettes souvent ; vous les laisserez rôtir d'un côté, et les retournerez de l'autre : il ne faut pas plus de cinq minutes pour leur cuisson. Quand elles seront fermes, vous les retirerez du feu et les servirez dessous une sauce liée, mêlée avec du verjus clair, et, dans le milieu de vos cotelettes, de petites racines tournées.

Cou de mouton à l'ordinaire.

On coupe le bout saignant et le ficelle ; vous couperez du lard en bardes, et le ferez

cuire entre, avec quelques carottes, autant d'oignons, un bouquet de persil et de ciboule, quelques tranches de mouton ou de veau, du thym, du laurier. Vous prendrez de l'eau avec laquelle vous le mouillerez, et mettrez ensuite du sel, du poivre; vous le ferez cuire pendant quatre heures : il ne faut pas plus de temps. Quand il le sera, vous y mettrez un assaisonnement de sel fin, de gros poivre; après cela, vous ferez tiédir du beurre, et vous les tremperez dedans: vous aurez soin de les bien couvrir, en les tournant dans de la mie de pain; vous les ferez ensuite griller tout doucement. Vous aurez soin de les changer de temps en temps de côté; vous vous servirez d'un four de campagne pour leur faire prendre couleur; vous les dresserez ensuite sur le plat, et verserez un jus clair dessous.

Cotelettes de mouton grillées et panées.

On met la même préparation à ces cotelettes qu'à celles dont nous venons de parler. Après y avoir mis un assaisonnement de sel et de gros poivre, vous ferez tiédir du beurre, et les tremperez dedans, jusqu'à ce qu'elles en soient imbibées : alors vous les saupoudrerez de mie de pain, et

les mettrez ensuite sur le couvercle de votre casserole, en y joignant encore de la mie de pain dessus et dessous ; quelques momens avant de les servir, vous les mettrez sur le gril sur un feu un peu vif ; vous ferez attention que vos cotelettes ne cuisent pas trop, et que votre mie de pain ne brûle pas : vous les servirez avec un jus clair dessous.

Epaule de mouton à la broche.

Vous couvrirez tout le dessus de l'épaule avec deux poignées de persil en branches avec les queues bien vertes, vous la mettrez à la broche : quand le persil sera bien chaud, vous verserez tout doucement un peu de saindoux dessus, avec une cuiller ; vous ferez toujours de même jusqu'à ce que l'épaule soit cuite. Quand vous serez près de la servir, vous mettrez un peu de jus, deux échalottes hachées, avec du sel, du gros poivre ; vous ferez chauffer tout cela, et mettrez la sauce dessus l'épaule.

Epaule de mouton à la Sainte-Menehould.

Vous la ferez cuire avec un bouquet de persil et de ciboule, une gousse d'ail, des racines, du sel, du poivre, des oignons, du thym, une feuille de laurier ; quand elle

sera bien cuite, vous l'ôterez de la casserole et l'égoutterez; quand vous l'aurez dressée sur le plat où vous devez la servir, vous verserez dessus une sauce bien liée, que vous ferez avec deux cuillerées de coulis que vous mettrez dans une casserole, un morceau de beurre manié de farine, et trois jaunes d'œuf; vous la ferez lier sur le feu, et la verserez dessus l'épaule; quand vous l'aurez panée, vous arroserez petit à petit la mie de pain avec le dégraissis de la cuisson de l'épaule; vous vous servirez d'un couvercle de tourtière, sous lequel vous lui ferez prendre couleur, en mettant un peu de feu dessus; vous ôterez ensuite la graisse qui est dans le plat, essuierez les bords, et servirez dessous un peu de jus avec du sel et du gros poivre.

Si vous n'avez pas de coulis pour la sauce que vous mettrez sur l'épaule, vous prendrez de la cuisson, dont vous aurez le soin d'ôter la graisse, et mettrez un peu plus de farine avec le beurre.

Epaule de mouton au four.

Vous larderez une épaule de mouton avec du petit lard, et mettrez dans le fond d'une terrine de la même grandeur que l'épaule, quelques oignons coupés en tranches, une

carotte et un panais coupés en zeste, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle, une gousse d'ail, quelques feuilles de basilic, à peu près un demi-setier d'eau ou de bouillon. Si l'épaule est lardée de petit lard, il faudra y mettre moins de sel; vous mettrez l'épaule dessus, et la mettrez cuire au four; quand elle le sera, vous passerez la sauce au tamis, et presserez beaucoup ces légumes pour qu'ils puissent faire une petite purée claire pour lier la sauce; quand vous l'aurez dégraissée, vous la dresserez dessus l'épaule.

Filet de mouton aux concombres marinées.

Vous prendrez un filet de mouton de la grosseur que vous voudrez, en en ôtant le bout saigneux et l'échine; vous désosserez aussi les côtes des os qui se tiennent après; vous couperez des concombres en filets minces et les marinerez avec du girofle, des oignons, du sel et un peu de basilic; quand tout aura un peu égoutté, vous les ferez mitonner avec autant de jus que de coulis, un bouquet de fines herbes, des champignons entiers; vous y ferez chauffer vos restes sans bouillir, et les servirez avec un jus de citron. Ce qu'il y a de différent de cette sauce à celle

au céleri, c'est que vous le faites bouillir dans un peu d'eau, et au lieu de le faire frire, jusqu'à ce qu'il soit amolli.

Filet de mouton aux épinards.

Vous leverez le filet d'un carré de mouton et le piquerez, le ferez cuire et glacer; quand vous aurez fait blanchir des épinards, vous les presserez, les passerez dans du beurre, avec une tranche de jambon; vous assaisonnerez de bouillon et de coulis, vous le mêlerez avec, vous servirez à courte sauce votre filet par-dessus.

Gigot de mouton à la Princesse.

Vous mettrez dans une marmite un gigot de mouton avec de l'ail; vous ferez réduire à moitié un demi-setier de vinaigre, quelques épices, autant d'oignons nouveaux. Quand votre gigot de mouton sera bien cuit, vous ferez une sauce avec un peu de son bouillon, une cuillerée de caramel à l'anglaise, des champignons, deux anchois, des tranches de citron : vous en mettrez la moitié sur le mouton, et l'autre partie dans une saucière.

Gigot de mouton à la paysane.

On ne laisse que l'os du manche de son

gigot ; on le dégraisse et le désosse. Quand tout cela est fait, on ôte la peau de dessus de la largeur de deux mains ; après l'avoir bien battu, vous prendrez de petits lardons dont vous vous servirez pour le piquer. Versez dedans une bonne sauce ; prenez des ailerons de pigeons ou autre chose, avec quoi vous ferez un ragoût que vous mettrez dedans ; vous recouvrirez avec votre farce, et ferez cuire votre gigot à la braise ; quand il le sera bien, vous l'égoutterez et le servirez avec une essence et un jus de citron.

Gigot de mouton à l'eau.

Vous prendrez un gigot de mouton mortifié, vous le battrez avec un coupret après avoir désossé le cassis de votre gigot ; vous le mettrez cuire dans une marinade, avec sel, poivre, clous, bouquet, quelques bardes de lard, et une bouteille de vin blanc ; vous le ferez bouillir pendant deux heures et demie. Quand vous serez près de le servir, vous le mettrez sur un plat ; vous verserez dessus une sauce à l'italienne.

On peut mettre à l'entour des pommes de terre cuites avec le gigot.

Haricot de mouton.

Quand on veut faire un haricot de mouton, on coupe un carré de cotelettes épaisses; on le fait cuire dans une bonne braise, avec du bouillon, des bardes de lard, bouquet, quelques navets, sel et poivre; vous tournerez des navets en amandes, vous prendrez du saindoux, dans lequel vous les ferez frire sans leur donner trop de couleur; vous les égoutterez et les ferez cuire au bouillon que vous ajouterez; vous les mouillerez de coulis et les ferez bouillir un peu. Quand vous aurez tiré les cotelettes de leur braise, vous en égoutterez bien la graisse, et dresserez le ragoût de navets par-dessus.

Langues de mouton.

On fait dégorger ces langues de mouton; ensuite on les met blanchir pendant trois petits quarts-d'heure. Après cela, on coupe et on essuie le cornet, on les rafraîchit et les égoutte; on assaisonne de petits lardons avec lesquels on les pique. On met dans une casserole des bardes de lard, plusieurs carottes coupées par morceaux, quatre oignons, deux clous de girofle, une ou deux feuilles de laurier, du thym, du persil, de la ciboule et quel-

ques tranches de veau. On met cet assaisonnement sous les langues, et on les mouille avec du bouillon. Après les avoir couvertes de lard, vous les laisserez mijoter pendant cinq heures. En place de veau et de bouillon, en les arrangeant de même, on mouille avec de l'eau, et on y joint du sel. Il faut que votre mouillement ne soit pas trop abondant, de peur que le goût de vos langues ne s'en aille.

Langues de mouton en papillotes.

Vous les ferez cuire à l'eau, en ôterez la peau, et les ferez mariner avec du sel, du poivre, du persil, de la ciboule, une pointe d'ail : le tout haché, avec moitié d'un citron en tranches, un peu d'huile fine. Quand vous aurez séparé le citron en deux, vous mettrez chaque moitié, avec de l'assaisonnement, dans du papier blanc huilé, une barde de lard dessus et dessous. Vous ferez cuire le papier à petit feu sur un gril, après l'avoir plié tout autour pour que rien n'en sorte, et vous le servirez tel qu'il est.

Mouton à la Turque.

Vous prendrez du vinaigre, dans lequel vous mettrez votre morceau, après l'avoir coupé en tranches; vous prendrez un peu de

poivre sans être pilé, que vous mettrez dans un pot en y joignant du riz, et deux ou trois oignons; vous l'écumerez souvent, en le faisant cuire à petit feu; quand votre mouton sera amolli, vous ôterez les oignons, et vous ferez des rôties de pain, que vous mettrez dans le plat, la viande par-dessus, et servirez.

Pieds de mouton à la bourgeoise.

On les arrange de plusieurs manières, mais la plus ordinaire est celle-ci : on les fait bien cuire dans de l'eau; on ôte le poil et les gros os; on prend ensuite un bon morceau de beurre, avec quoi on les met avec un bouquet garni; on leur fait faire quelques tours sur le feu; quand ils sont bien cuits et la sauce réduite, on y met trois jaunes d'œufs délayés sans la dégraisser, on la fait lier sur le feu, et au moment de servir vous y mettez un filet de vinaigre.

Pieds de mouton à la ravigote.

Vous les ferez cuire dans l'eau et en ôterez les gros os; vous ferez une sauce avec du bouillon, un peu de coulis, un bon assaisonnement; vous ferez bouillir jusqu'à ce que la sauce soit presque réduite. Quand

vous serez près de la servir, vous mettrez dans votre ravigote du cerfeuil, pimprenelle, corne de cerf, pourpier, un peu d'estragon, baume, de la civette. Vous ferez blanchir tout cela pendant une demi-heure; après les avoir retirés, vous les presserez et les hacherez très-fin, et les servirez dedans votre ragoût, en tâchant que votre sauce ne soit ni trop claire, ni trop épaisse, et qu'elle ait un bon assaisonnement.

Pieds de mouton en aspic.

L'aspic, c'est-à-dire, la sauce piquante ou la gelée, se fait partout avec du vinaigre, du persil haché, des feuilles d'estragon, des échalottes, du poivre, du sel, du citron, de la moutarde et de l'ail. On s'en sert aussi, comme une sauce, pour des pieds de mouton, ou bien pour toutes les viandes froides : la volaille chaude ou froide peut se servir à cette sauce.

Poitrine de mouton.

La poitrine de mouton se fait cuire comme les carbonnades, excepté qu'on ne se sert pas de jambon; quand vous l'aurez fait bien cuire, vous désosserez les côtes; vous mettrez du sel et du poivre dessus; vous ferez tiédir

du beurre dans lequel vous la tremperez ; vous la mettrez sur le gril à un petit feu. Quand elle sera bien panée, vous verserez du beurre, goutte à goutte, dessus la longueur de la poitrine. Quand vous aurez semé de la mie de pain, vous ferez bien chauffer un four de campagne, dans lequel vous la mettrez et la laisserez prendre couleur : quand elle sera bien dorée, vous la dresserez sur le plat, en mettant un jus clair dessous.

Poitrine de mouton en carbonnade.

On la coupe comme on veut : vous mettrez dans une casserole des bardes de lard, quelques tranches de jambon, les carbonnades par-dessus, que vous couvrirez de lard ; vous aurez beaucoup de tranches, de carottes, quatre oignons que vous mêlerez avec, en y ajoutant deux feuilles de laurier, un peu de thym, et y ajouterez une cuillerée à pot de bouillon. Quand ils auront mijoté pendant trois heures, feu dessus et dessous, et que vous serez sur le point de les servir, vous les égoutterez et les glacerez, et mettrez dessus des épinards, de l'oseille, ou une sauce quelconque, à votre goût.

Queues de moutons.

Vous mettrez dans une casserole des bardes de lard, quelques tranches de mouton, quatre oignons, autant de carottes, deux feuilles de laurier, autant de clous de girofle et un peu de thym; avec sept queues de moutons de la même grosseur, vous mettrez encore des bardes de lard par-dessus et un peu de bouillon : vous ne les laisserez mijoter que trois ou quatre heures. Quand vous serez près de les servir, vous les sortirez de la braise, les égoutterez, les glacerez, et servirez dessus une espagnole réduite.

Queues de moutons panées grillées.

On se sert de la même préparation pour ces queues comme pour les précédentes, et on les fait cuire de même : quand elles le seront bien, vous les égoutterez et mettrez pour assaisonnement du sel et du gros poivre; vous passerez vos queues dans un morceau de beurre tiède, et, après cela, dans de la mie de pain; vous mettrez quatre œufs dans votre beurre et battrez le tout ensemble; vous vous arrangerez de manière que vos queues en prennent partout en les trempant dans vos œufs. Vous les panerez partout et les

ferez griller tout doucement une demi-heure ou trois quarts d'heure avant de les servir ; vous les couvrirez d'un four de campagne : ce qui leur donnera une belle couleur. A l'instant de les servir, vous les mettrez sur le plat et un jus clair dessous.

Selle de mouton aux épinards.

La première côte, jusqu'au gigot, est contenue dans la selle de mouton ; après l'avoir désossée et y avoir mis un bon assaisonnement dans l'intérieur, avec du sel, du poivre, du girofle ; on la ficelle et on met sa selle, trois carottes, quatre oignons, deux clous de girofle, des ciboules, un bouquet de persil, du thym, du laurier et des bardes de lard par-dessous. Quand vous en aurez mis aussi par-dessus, vous y verserez une grande cuillerée de bouillon et vous la laisserez cuire entre deux feux pendant deux heures et demie. Lorsqu'elle sera bien cuite, vous ôterez la ficelle, l'égoutterez en levant la peau de dessus, et la glacerez. On peut servir aussi dessous de la chicorée ou des épinards, ou une purée quelconque.

Selle de mouton à la Napolitaine.

On se sert de la même préparation pour

cette selle, et on la fait cuire de même que celle à la bourgeoise : quand vous l'aurez bien fait cuire, vous mettrez un assaisonnement de sel et de gros poivre, vous ferez fondre du beurre dans lequel vous la tremperez et la roulerez dedans de la mie de pain; vous mêlerez avec votre beurre trois ou quatre œufs et un morceau de beurre tiède, en y ajoutant un peu de sel : vous mouillerez votre selle en la trempant dans vos œufs; une heure avant de la servir, vous la mettrez sur le gril, vous ferez chauffer un four de campagne que vous mettrez dessus pour lui faire prendre une belle couleur. Au moment de la servir, vous mettrez un jus clair dessous.

DE L'AGNEAU.

La chair de cet animal n'étant pas une viande faite, est adoucissante et rafraîchissante pour les personnes qui ont le sang âcre. Celles qui sont astreintes à un travail pénible ne peuvent y trouver de quoi se substanter. L'agneau rôti dévoie les enfans, dont l'estomach est faible et qui ont la fibre lâche.

Filet d'agneau en blanquette.

Votre filet d'agneau étant cuit à la broche

et coupé par petits morceaux minces, vous les mettrez, avec trois jaunes d'œufs liés et délayés avec du lait, dans une sauce faite avec un morceau de beurre que vous mettrez dans une casserole, des champignons que vous couperez en filets, un bouquet garni; vous les passerez sur le feu et y jeterez une pincée de farine. Vous prendrez du bouillon avec lequel vous le mouillerez; vous ferez cuire les champignons jusqu'à ce qu'il ne reste presque plus de sauce; quand elle sera liée sur le feu, sans l'avoir fait bouillir, vous y mettrez un bon assaisonnement; vous verserez, au moment de servir, un filet de vinaigre ou de verjus.

Filet d'agneau frit.

Votre filet étant coupé en morceaux, vous passerez les deux côtés dans des jaunes d'œufs; vous jetterez de la mie de pain dessus, de l'écorce de citron que vous hacherez fin, du persil, de la sariette, de la marjolaine et du thym. Vous ferez bien rissoler tout cela en les faisant frire dans du beurre. Vous ferez aussi frire beaucoup de persil dont vous entourerez votre filet, et servirez.

Issues d'agneau à la Bourgeoise.

La tête, le foie, le cœur, le mou et les pieds sont contenus dans l'issue.

On ôte les mâchoires et le museau, on les fait dégorger et blanchir un moment après les avoir coupés par morceaux. Pour les faire cuire, on les met dans du bouillon, un peu de beurre, du sel et du poivre. On délaye trois jaunes d'œufs avec un peu de lait dont on se sert pour faire la sauce. Lorsque vous l'aurez fait bien lier sur le feu, vous y mettrez un peu de vinaigre. Vous découvrirez la cervelle : on dresse la tête sur le plat, en mettant le reste de l'issue autour, et l'on verse la sauce dessus tout cela.

Pieds d'agneau gratinés.

Vous prendrez douze pieds d'agneau et une vingtaine de petits oignons blancs que vous ferez cuire dans une bonne braise; après les avoir bien préparés et nettoyés, vous prendrez de la mie de pain et un peu de fromage rapé dont vous vous servirez pour faire votre gratin en y ajoutant trois jaunes d'œufs, un morceau de beurre; quand vous aurez mêlé le tout ensemble, vous prendrez le plat sur lequel vous devez les servir, et les éten-

drez dessus pour que votre gratin cuise et s'attache ; vous poserez le plat sur de la cendre chaude ; vous mettrez ensuite les pieds d'agneaux dessus avec quelques oignons ; vous les laisserez encore mijoter sur le feu, vous en égoutterez la graisse, et verserez dessus une bonne sauce au blanc de veau.

On arrange la langue, les pieds et la queue d'agneau comme ceux de mouton.

Quartier d'agneau de devant.

Ce quartier est meilleur que celui de derrière : on le déguise de cette manière. Etant cuit à la broche et ayant été servi sur une table, vous le couperez alors par filets, et le mettrez en blanquette ou à la Béchamel, comme vous voudrez.

Quartier d'agneau de derrière.

Ce quartier se met toujours à la broche : on le fait aussi farcir en dedans, cuire à la braise, et servir avec un ragoût d'épinards ; quand il est bien cuit et bien froid, on en ôte des filets que l'on met en blanquette ou à la Béchamel, comme on vient de le dire.

Rôt de bif d'agneau.

On coupe par la moitié son agneau de

manière que les deux cuisses se tiennent: vous piquerez avec du lard fin la selle et une partie des cuisses; ensuite on le met à la broche bien tenu avec de petites broches pendant deux heures.

Tête d'agneau.

Vous prendrez une tête d'agneau que vous braiserez au blanc; vous ferez une sauce avec du vinaigre, trois jaunes d'œufs, du poivre, sel, un morceau de beurre, du persil que vous hacherez et ferez blanchir, et un peu de muscade avec quoi vous la servirez.

DU COCHON.

On s'en sert beaucoup en cuisine. Comme on emploie toutes les parties du cochon, j'en ferai un petit Abrégé pour ceux qui ne craignent pas d'en manger.

La chair du cochon est indigeste; elle doit être mangée bien cuite et avec beaucoup de sel. Les gens qui mènent une vie sédentaire ne peuvent faire usage de cette viande qu'en jambon, sans quoi elle les relâcherait.

Andouilles.

Vous laverez et couperez, de la longueur que vous voudrez faire vos andouilles, les boyaux les plus gras d'un cochon; vous les

ferez tremper dans de l'eau, où vous mettrez un quart de vinaigre, du thym, du laurier, pour qu'ils puissent prendre le goût de charcuterie; vous couperez en filets une partie de ces boyaux, de la panne aussi en filets, quelques morceaux de cochon que vous couperez de même : vous assaisonnerez tout cela avec du sel et des fines épices, mêlés avec un peu d'anis; vous remplissez vos boyaux aux deux tiers, de peur qu'en les faisant cuire, ils ne crèvent étant trop pleins; mettez de la ficelle aux deux bouts, et les faites cuire dans moitié eau et moitié lait, du thym, du laurier, du sel et un peu de panne pour les nourrir : étant cuites, on les fait refroidir dans leur cuisson. Au moment de servir, on les met sur le gril, et on les sert pour hors-d'œuvre.

Manière de faire le boudin de cochon et de sanglier.

Vous prendrez de l'oignon que vous hacherez avec un peu d'eau et de panne, vous le ferez cuire; quand il sera bien cuit et qu'il n'y aura plus que de la graisse, vous couperez de la panne en dez, et la mettrez dans une casserole avec du sang et le quart de crême; vous mettrez un assaisonnement d'épices mêlées de sel fin : le tout étant bien manié, vous

couperez des boyaux de la longueur dont vous voulez que votre boudin soit ; vous l'entonnerez dedans. Il ne faut pas trop les emplir, de peur que le feu ne les fasse crever. Après que vous aurez mis de la ficelle aux deux bouts du boyau, vous les ferez cuire dans de l'eau bouillante : il ne faut pas plus d'un quart-d'heure pour leur cuisson. La manière dont on s'y prend pour voir s'ils sont cuits est celle-ci : on en tire un avec une écumoire, et on le pique avec une épingle ; s'il n'en sort pas de sang, que ce soit de la graisse, cela fait voir qu'ils sont cuits ; on les fait ensuite refroidir, et griller un moment avant de les servir. On se sert de la même façon pour faire le boudin de sanglier.

Boudin blanc à l'ordinaire.

Vous ferez bouillir une chopine de bon lait, et mettrez une poignée de mie de pain dedans ; ensuite, après l'avoir passé dans une passoire, vous ferez bouillir tout cela en le remuant toujours, mais plus sur la fin, jusqu'à ce que la mie de pain ait bu tout le lait, et qu'il soit bien épaissi. Quand cela sera refroidi, vous couperez six oignons en dez, et les ferez cuire à petit feu, sans qu'ils aient aucune couleur, avec un morceau de

beurre ; ensuite, vous mêlez avec les oignons une demi-livre de pain que vous hacherez auparavant. Etant retiré du feu, vous mettrez une demi-douzaine de jaunes d'œufs avec la mie de pain, et un peu plus d'un demi-setier de crême ; tout cela étant bien délayé, vous y mettrez un assaisonnement de sel fin, de fines épices ; vous laverez bien des boyaux de cochon, et les couperez de la longueur que vous voulez faire votre boudin : il ne faut pas les emplir plus qu'aux trois quarts ; on lie le bout. Quand ils seront tous finis, vous ferez bouillir de l'eau, et quand elle sera bouillante vous y mettrez doucement le boudin, et le ferez toujours bouillir jusqu'à ce qu'il soit au bout de sa cuisson : il ne faut pas plus d'un quart-d'heure, car en les piquant avec une épingle, au bout de ce temps, il en sortira de la graisse. Vous les tirez tout doucement avec une écumoire, et les metterez ensuite dans de l'eau fraîche ; étant égouttés et grillés dans une caisse de papier, vous les ôterez de la caisse, et les servirez tout chauds.

DU COCHON DE LAIT.

Après l'avoir échaudé à l'eau bouillante, vous le viderez et mettrez dans le ventre

du poivre, du sel, des ciboules, un oignon piqué de clous de girofle, et un morceau de beurre; ensuite, vous le mettrez à la broche: on peut se servir, pour l'arroser, de beurre frais ou d'huile d'olive; ensuite, on lui fait prendre une belle couleur. Il se sert avec poivre, sel, et jus d'orange; on peut aussi le farcir avec du foie que l'on hache bien, du lard blanchi, truffes, rocamboles et fines herbes, du sel et du poivre passés à la casserole; on le ficelle et on le fait cuire comme dessus.

Cotelettes de cochon.

Après avoir coupé vos cotelettes de cochon, comme celles de veau, sans qu'elles soient tout-à-fait dégraissées, vous les aplatirez pour qu'elles aient une belle forme, et les servirez quand elles seront bien cuites avec une sauce aux cornichons, que vous trouverez à l'article *des Sauces.*

Cotelettes de porc frais en ragoût.

Vous prendrez un carré de porc frais que vous couperez en cotelettes, et que vous ferez cuire avec du bouillon, persil, ciboules, un peu de sel et du poivre; vous y ajouterez un ris que vous ferez blanchir, et

que vous couperez en dez ; ensuite, vous le déposerez dans une casserole avec des champignons, du foie de volaille et un peu de beurre ; passez tout cela ensemble sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, et mouillez avec moitié bouillon, vin blanc et jus ; pour donner de la couleur au ragoût, du sel, du gros poivre, du persil, ciboules, la moitié d'une gousse d'ail. Après avoir fait cuire et réduire à courte sauce, vous servirez sur les cotelettes : les cotelettes se peuvent parer encore comme le ragoût. Après les avoir fait cuire à plus de moitié, on y dépose le ris, le foie, les champignons, et on assaisonne de même.

DU JAMBON.

On met la cuisse et l'épaule en jambon ; on les sale et les fume ; on fait une saumure de sel et de salpètre, avec du thym, du laurier, du baume, et toutes sortes d'herbes qui aient un bon goût ; on mouille avec de l'eau et de la lie de vin, moitié l'un, moitié l'autre ; vous laissez infuser tout cela dans la saumure pendant un jour et une nuit ; ensuite, étant passée au clair, vous faites tremper le jambon dedans, pendant deux semaines ; après cela, étant tiré de la sau-

mure, vous l'égouttez, l'essuyez, et le faites fumer dans une cheminée. Etant sec, on le conserve, en le frottant avec du vinaigre et de la lie de vin, et un peu de cendre par-dessus. Pour le faire cuire, on ôte tout le mauvais, sans endommager la couenne, et on le met dans l'eau pendant deux jours, pour en ôter le sel ; ensuite on le met dans un linge blanc, et dans une marmite de la même largeur du jambon, avec deux pintes d'eau, autant de vin blanc, des racines, oignons, et toutes sortes de fines herbes. Votre jambon ayant cuit pendant six heures, tout doucement, lorsqu'il sera refroidi dans sa cuisson, vous le retirerez et en ôterez doucement la couenne, à laquelle vous laisserez sa graisse; on met dessus la graisse, du persil bien haché, avec du poivre; ensuite, de la chapelure de pain dessus une pelle rouge, pour que la chapelure puisse s'imbiber un peu dans la graisse, et prenne une belle couleur. On le sert pour gros entremets froid, et sur une serviette.

On fait cuire à la broche les jambons petits et nouveaux; on les sert pour entremets chauds ou froids; il faut faire attention de ne pas leur laisser autant de sel pour la broche que pour la braise.

Du Petit-Salé de cochon.

Il y a beaucoup de parties du cochon qui sont excellentes pour faire le petit-salé ; elles le sont toutes généralement : on aime cependant mieux le filet. On coupe les morceaux aussi gros qu'on le veut ; on prend du sel pilé. Quand on en met quinze livres, on ne met qu'une livre de sel. La viande étant bien frottée partout, on la met à mesure dans un vase que l'on bouche bien, quand il est plein, de peur que le vent n'y entre : il doit être bon au bout de six jours. Si on veut le conserver encore plus long-temps, on le sale un peu plus : le salé nouveau est toujours le meilleur. Après cela, on s'en sert avec de la purée de lentilles, de navets, ou avec du ragoût, ou légumes. De telle manière que vous vouliez le servir, il ne faut pas saler le ragoût que l'on doit servir avec ; si votre salé l'était trop, vous le baigneriez dans de l'eau froide, avant de le faire cuire.

Echine de cochon.

Quand vous couperez votre morceau carrément, vous ferez attention qu'il y ait un doigt de graisse d'épaisseur ; il faut bien couvrir votre carré, et que le gras qui le couvre

soit bien ciselé. On le met à la broche, et il ne faut pas plus de deux heures pour son entière cuisson: il se sert pour entrée ou pour rôt avec la sauce que l'on aime le mieux.

Du Fromage de cochon.

Après avoir nettoyé et désossé une tête de cochon, vous enleverez toute la chair et le lard sans endommager la couenne; la chair étant coupée, enfilée mince, et le lard étant de même, vous mettrez le maigre sur un grand plat à part et le gras dans un autre; les oreilles étant aussi coupées en filets, vous mettrez un assaisonnement, des deux côtés, de sel fin, de gros poivre, un peu de laurier, du thym, six clous de girofle, tout cela haché très-fin, avec deux gousses d'ail, trois ou quatre échalottes que vous hacherez aussi; après que vous aurez mis la peau de la hure dans une casserole, vous arrangerez vos filets de viandes, en mettant un lit de vinaigre et du jambon coupé en tranches, quelques feuilles de persil arrangées proprement; vous ferez toujours de même jusqu'à la fin; après avoir cousu la couenne et l'avoir plissée en bourse, vous la mettrez dans un torchon blanc, vous la serrerez fort avec une ficelle; vous mettrez ce fromage dans une

marmite de la grandeur, et le ferez cuire avec du bouillon pendant sept heures, avec une pinte de vin blanc, des racines, un oignon, du sel, du poivre et une gousse d'ail; quand il sera cuit, vous l'égoutterez et le mettrez dans un vase juste à sa grandeur et rond; vous mettrez un couvercle dessus avec un poids pesant, pour que cela lui donne la forme que vous voudrez, jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait froid. Vous le servirez alors pour vos entremets.

Quartier de cochon à la broche.

Vous couperez bien carrément, et jusqu'à la première côte près du rognon, un quartier de cochon; on le couvre de sa couenne, on le cisèle en losange, et pour que sa forme ne change pas on passe de petites brochettes dans le flanc; ensuite on le met à la broche, où on le laisse quatre ou cinq heures, parce qu'il faut que le cochon soit bien cuit.

Des Queues de cochon.

Vous couperez de sept ou huit pouces, par le gros bout, une demi-douzaine de queues, ayant chacune leur couenne: étant nettoyées et flambées, vous les ferez cuire avec des lentilles, deux oignons, autant de clous de

girofle et une feuille de laurier ; on peut mouiller avec du bouillon ou de l'eau ; vous y ajouterez du sel : quand vos queues seront cuites, vous les mettrez avec du bouillon dans une casserole, et passerez les lentilles à l'étamine ; votre purée étant mise dans une casserole et réduite, si par hasard elle n'était pas assez épaisse, quand vous serez près de servir vous déposerez la queue sur le plat et verserez la purée dessus.

Comment accommoder la Hure de cochon.

Après que vous aurez désossé toute la tête, vous la mettrez avec des débris de porc frais, vous ajouterez un assaisonnement de sel, de poivre sans être bouilli ; des aromates que vous pilerez, des quatre épices, quelques petits oignons, des ciboules hachées ; vous mettrez tout cela dans un vase et le laisserez pendant une dixaine de jours ; quand vous jugerez qu'elle a pris son assaisonnement vous la retirerez du vase, l'égoutterez, rassemblerez tous les morceaux, vous les mettrez de manière que la tête se trouve remplie et ait sa première forme. Il faut que l'ouverture par laquelle vous l'avez désossée soit cousue avec du gros fil ou de la ficelle ; il faut aussi qu'elle soit bien arrangée, pour qu'elle ne change pas de forme en

cuisant ; vous l'envelopperez d'un linge blanc et la ficellerez par les deux bouts; ensuite vous prendrez une braisière et mettrez-le tout dedans avec les os, quelques couennes, une douzaine de carottes, du persil et de la ciboule, une demi-douzaine de feuilles de laurier, quelques branches de thym, quelques clous de girofle, une petite poignée de sel, quelques débris de cochon ou d'autre viande; vous mouillerez la hure avec de l'eau jusqu'à ce qu'elle baigne ; vous la ferez bouillir pendant dix heures à petit feu ; pour voir si elle est cuite, vous la piquerez avec une lardoire; si elle a de la peine à entrer, c'est qu'elle ne l'est pas assez. Lorsqu'elle est cuite, vous l'ôtez de dessus le feu et la laissez deux heures dans son assaisonnement; puis vous la prenez avec un autre linge blanc et la pressez entre vos deux mains sans lui ôter sa forme, afin que la liqueur qui est restée en sorte : vous la laisserez alors refroidir dans le linge ; étant bien froide, vous l'approprierez, et plierez une serviette sur un plat où vous la mettrez après l'avoir déficelée.

Oreilles de cochon à la Parisienne.

Pour faire cuire les oreilles de cochon, vous les assaisonnez comme la hure ; après

que vous les aurez fait refroidir, vous les couperez en filets minces que vous mettrez dans une casserole. Vous couperez ensuite par la moitié une douzaine de gros oignons, en en ôtant la tête et la queue ; on les passe dans un morceau de beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien blonds : si par hasard vous n'avez pas de sauce, vous vous serviriez d'une cuillerée de farine que vous tournerez avec vos oignons, en y versant un demi-verre de vin, un verre de bouillon, du sel et du gros poivre. Après que vos oignons auront jeté quelques bouillons, vous les verserez sur votre émincée d'oreilles de cochon ; après que vous aurez sauté tout cela, vous le tiendrez toujours chaud sans qu'il bouille : quand vous serez près de servir, vous mettrez votre ragoût sur le plat et le garnirez de carottes.

Pieds de cochon.

Vous déposerez dans une casserole un pied de cochon bien entortillé avec du ruban de fil bien large, pour qu'il ne se défasse pas en le faisant cuire ; on y joint des racines, des oignons, du thym, du laurier, quelques clous de girofle, et un bouquet garni, avec un peu de saumure, une demi-bouteille de vin blanc, plus ou moins, selon la quan-

tité de temps qu'il doit rester au feu. Vous le mouillerez beaucoup, et le ferez bouillir pendant vingt-quatre heures, sans l'arrêter. Après qu'il aura refroidi dans la cuisson, vous le développerez et le laisserez jusqu'au lendemain. Au moment de le servir, vous le tremperez dans du beurre que vous ferez tiédir auparavant, et mettrez du gros poivre, et roulerez dedans de la mie de pain; ensuite, vous le ferez griller tout doucement, et le servirez sans sauce.

Rognons de cochon, sans façon.

Vous mettrez sur un grand feu et dans une casserole des rognons de cochon émincés, avec un morceau de beurre, du sel, du poivre; vous retournerez toujours votre émincé, pour qu'il n'ait pas le temps de s'attacher. Vos rognons étant rôtis, vous y jetterez un peu de farine que vous remuerez avec votre émincé; vous y verserez un verre de vin de Champagne, et retournerez le ragoût sans le faire bouillir.

Saucisses.

Pour bien les faire, on emploie la chair du porc, plus grasse que maigre; on la hache, on y joint du persil, de la ciboule,

du sel, et du poivre. Tout cela étant bien mêlé ensemble, vous mettrez la chair dans des boyaux. Quand on veut donner aux saucisses un bon goût, on y jette un verre de vin ordinaire, de Champagne, ou autre.

DE LA VOLAILLE.

On l'emploie sous différentes formes en cuisine, elle fait l'ornement de nos tables: sa chair est facile à digérer, et elle est très-nourrissante.

Si le dinde est dur ou coriace, il fait une fort mauvaise nourriture pour les personnes d'une constitution délicate; mais la chair des dindons gras et tendres est très-facile à digérer, et c'est d'ailleurs un mets fort agréable au goût.

DU CANARD ET DU CANNETON.

Il y en a de deux sortes, le canard sauvage et celui de basse-cour : on se sert du canard domestique pour faire des entrées, et du sauvage pour faire le rôti : les meilleurs se trouvent à Rouen; il y en a peu au-dessus d'eux pour la bonté.

La chair du canard, et en général de tous les oiseaux qui vivent sur l'eau et se nourrissent de poisson, est d'un manger agréable

lorsqu'elle est bien cuite, mais elle ne convient nullement aux personnes qui digèrent difficilement les viandes compactes.

Canard au salpicon.

Vous mettez dans le corps d'un canard flambé, vidé, un salpicon : ainsi composé vous prenez un ris de veau que vous coupez en dez, avec du menu lard entrelardé ; vous maniez après cela le tout avec champignons, échalottes, persil et ciboule, le tout haché ; vous y joindrez un peu de sel et de gros poivre ; il faut que le canard soit cousu, pour que ce que vous avez mis dedans ne sorte pas ; ensuite, faites-le cuire avec une barde de lard sur l'estomac, bouquet garni, la moitié d'une carotte, deux oignons, un verre de bouillon, autant de vin blanc. Sa cuisson étant faite, vous passez sa sauce au tamis, et en ôtez la graisse et la liez avec un peu de coulis ; vous la faites réduire, et la servez sur le canard.

Canard au petit-maître.

Votre canard étant cuit avec un demi-verre de vin blanc, du bouillon et clous de girofle, persil et ciboule, vous versez dessus une sauce faite de cette manière : Vous

passez sur le feu une demi-douzaine de gros oignons en tranches, que vous mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre; vous avez soin de les remuer souvent jusqu'à ce qu'ils aient une couleur; vous y joignez un peu de farine, et vous vous servez de la cuisson du canard, pour mouiller. Quand vos oignons sont cuits et réduits, vous les dégraissez et y joignez un filet de vinaigre ou de verjus, et servez.

Canard à la purée verte.

Prenez un canard, troussez les pattes dans le ventre, faites-le cuire dans du bouillon, avec persil, ciboules, clous de girofle, sel et poivre. Vous avez ensuite des pois cuits dans du bouillon, que vous passez à l'étamine, et auxquels vous ajoutez une essence de jambon, et les servez sur le canard.

Canard à l'Italienne.

On le fait cuire avec un demi-setier de bouillon, autant de vin blanc, sel et gros poivre; quand vous êtes près de servir, vous versez dessus une sauce dégraissée et faite de cette manière: Vous passez sur le feu et dans une casserole des champignons, une gousse d'ail, six ciboules, le tout haché, et deux

cuillerées d'huile ; vous y joignez un peu de farine ; vous vous servez de la cuisson du canard pour mouiller, que vous dégraissez et passez au tamis ; vous faites réduire ensuite et servez.

Canard aux navets.

Vous prenez un canard que vous flambez, videz, et auquel vous troussez les pattes en dedans ; ensuite vous faites cuire votre canard bien épluché avec des navets coupés avec propreté dans une sauce faite de cette manière : Vous faites roussir, de belle couleur, un morceau de beurre dans une casserole, et vous mouillez de bouillon ; vous joignez un bouquet garni de sel gros et de poivre. Si les navets que vous mettez avec le canard sont durs, vous les mettez en même temps, et, s'ils ne le sont pas, vous les mettrez quand il sera à moitié cuit ; votre ragoût étant cuit, vous dégraissez, y ajoutez un filet de vinaigre ou de verjus, et servez à courte sauce. C'est comme cela que se fait le canard aux navets à la bourgeoise. Voici une autre manière : On fait cuire le canard dans une braise blanche ; on tourne les navets une minute, on les fait blanchir et cuire avec un bon bouil-

lon, coulis et jus de veau ; le ragoût étant fait, vous le servez sur le canard.

Canard aux concombres.

Quand il est à moitié cuit à la broche, on le coupe en filets sans le détacher ; on a un ragoût de concombres sur lequel on le sert. Le canard se peut encore servir à la braise, sur un ragoût de concombres, quand il est bien égoutté.

Cannetons aux pois.

Vous prendrez deux cannetons vidés et échaudés ; vous leur trousserez les pattes, de façon que l'on n'en voie que les griffes. Quand ils auront blanchi un moment à l'eau bouillante, vous les mettrez accompagnés d'un litron de petits pois, du persil et des ciboules, dans un roux fait de cette manière : Vous mettrez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine ; vous prendrez du bouillon avec lequel vous mouillerez le ragoût ; quand vos cannetons y seront, vous ferez bouillir doucement jusqu'à ce qu'ils soient entièrement cuits ; vous servirez à courte sauce, et salerez.

Canard à la Parisienne bourgeoise.

Vous faites cuire dans une marmite

moyenne un canard coupé en quatre, vidé et coupé, en y joignant des navets, la moitié ou plutôt le quart d'un chou, racines, oignons, tout cela coupé avec beaucoup de propreté. Quand il aura blanchi pendant huit ou dix minutes, vous le mettrez dans la marmite avec du bouillon du même lard en tranches qui tienne à la couenne. Vous le ficelez, y ajoutez un bouquet garni et du sel; quand la cuisson est entièrement faite, vous déposez la volaille dans une terrine propre à servir sur table; vous l'entourez avec les légumes, dégraissez le bouillon de la marmite où vous avez fait cuire les légumes, et y joignez un peu de coulis, et le servez à peu de sauce sur le canard et les légumes.

Canard en Macédoine.

Faites bouillir dans de l'eau quatre culs d'artichaux coupés en morceaux avec un litron de fèves de marais blanchies et écalées; faites bien cuire tout cela; égouttez, ensuite mettez-les dans une casserole avec beurre, champignons, sariette, persil et échalottes, le tout haché bien fin; joignez-y une cuillerée de farine, et deux de jus de veau et un verre de vin blanc; faites mijoter tout cela jusqu'à ce que ce soit bien cuit, et jusqu'à ce que

la sauce soit réduite comme il le faut ; ajoutez-y encore un peu de coulis, le jus d'un citron, du sel et un peu de poivre : vous mettez ce ragoût sur les canards découpés et cuits dans une braise avec tranches de veau ; il faut que tout soit bien assaisonné.

Canard farci.

Quand votre canard est flambé et vidé par la poche, et que vous lui avez ôté tous les os sans lui percer la peau, vous le remplissez à moitié : faites une farce de volaille ou de godiveau ; on fait sa farce de godiveau en hachant ensemble de la rouelle de veau de la grosseur d'un œuf, deux fois autant de graisse de bœuf, persil, ciboules et champignons, le tout haché : vous joindrez un demi-setier de crême, deux œufs, sel et poivre, et ferez entrer tout cela mêlé ensemble dans le corps du canard ; vous le ficelez bien et le faites cuire à la braise. Quand sa cuisson est achevée, vous essuyez bien sa graisse, et le servez avec une sauce ou bien un ragoût de marrons qui se fait de cette manière : Vous faites cuire les marrons avec un peu de coulis, un demi-setier de vin blanc, un peu de sel, et servez.

Canneton roulé.

Vous roulez votre canneton coupé en deux et désossé dans une farce faite avec l'estomac d'un poulet rôti ; vous liez par-dessus du lard en tranches, et faites cuire dans un verre de vin blanc un peu de bouillon, fines herbes et clous de girofle ; quand il est bien cuit, vous dégraissez le canneton, l'appropriez, et le servez avec la sauce que vous jugez à propos.

DU CHAPON.

Le chapon, lorsqu'il est jeune et tendre, est un mets fort délicat et un aliment léger, excellent pour les malades. Cependant les personnes que la chair de veau relâche doivent s'abstenir aussi de celle du chapon.

Chapon à la poêle.

Votre chapon étant tout préparé, et les pattes étendues sur les cuisses, vous le mettez dans une casserole ; quand il est bridé, il faut qu'il y ait des bardes dessus et dessous, et vous les faites cuire. Après l'avoir recouvert d'une poêle, vous le laissez pendant une heure, en ayant soin qu'il n'aille pas trop fort : vous le retirerez et le servirez sans sauce.

DU COQ-VIERGE, ET DE LA POULE DE CAUX.

On les emploie ordinairement pour faire les rôts ; on les fait cuire à la broche quand ils sont piqués : cependant, on peut encore les servir comme les poulets à sec, ou avec une sauce.

DU DINDON.

On le sert à la broche, piqué ou bardé, pour un plat de rôt, quand il est gras et nouveau et qu'il est cuit et refroidi ; ce qu'on a desservi de la table s'emploie pour différentes entrées.

Dindons, dindonneaux et dindes rôtis.

Lorsqu'ils seront mortifiés, vidés et troussés avec propreté, vous les ferez blanchir sur de la braise ; quand ils seront piqués de petit lard, vous les ficellerez. Mettez-les dans du papier, et faites-les rôtir ; quand ils seront presque cuits, vous les sortirez du papier, leur ferez prendre couleur, et servirez. (Observez qu'il ne faut piquer que les dindonneaux.)

Des vieux dindons.

Les vieux dindons se plument et se vident,

on leur coupe les pattes, on leur trousse les cuisses en dedans, et on les bride. Quand ils sont flambés et épluchés, vous y mettez du gros lard, sel, poivre, et fines herbes; vous mettez votre dindon dans une pressoire; dessus, des bardes de lard, deux jarrets de veau, les pattes du dindon, persil, ciboule, laurier et quatre ou cinq oignons; vous mettez encore des bardes de lard par dessus, avec un morceau de papier beurré; vous le mouillez de bouillon, et laissez mijoter pendant quatre heures; quand c'est cuit, vous le retirez et vous dégraissez le mouillement au travers d'un linge fin; vous le faites réduire d'un quart; vous prenez une casserole, vous battez bien un œuf cassé dedans, vous versez la gelée dessus, et la battrez bien avec votre œuf; vous la tiendrez sur le feu, en la remuant bien fort jusqu'à ce qu'elle soit presque bouillante. Quand ses premiers bouillons seront rendus, vous la mettrez sur le bord du fourneau, la couvrirez, mettrez du feu dessus le couvercle; quand elle aura mijoté pendant une demi-heure, vous la passerez au travers d'un linge fin, et, quand elle sera froide, vous la servirez à l'entour du dindon.

Dindon à la poêle.

Vous battez légèrement l'estomac, et avec un couperet, un dindon flambé et épluché; vous trousserez les pattes dans une casserole, avec beurre, persil, ciboule, champignons, ail, le tout haché; vous les faites refaire et les changez de casserole, ainsi que l'assaisonnement que vous mettez avec sel et gros poivre. Vous coucherez des bardes de lard sur l'estomac; vous mouillerez avec vin blanc et bouillon, un verre de chaque; vous ferez cuire tout doucement; vous ôterez la graisse du dindon et lierez la sauce avec un peu de coulis: on se sert des mêmes préparations pour les poulets et les poulardes.

Dindon en blanquette.

Vous levez les chairs de l'estomac d'un dindon cuit à la broche et refroidi; vous les émincez et les aplattissez; vous les passez ensuite dans une casserole; après cela, vous tournez des champignons coupés bien minces, et pour qu'ils restent toujours blancs, vous les laisserez dans une eau où vous aurez mis du citron; vous prenez une casserole, dans laquelle vous mettez des champignons, du beurre, un peu de citron; quand vous

les aurez sautés sur le feu, qu'il ne leur restera plus d'eau, et que le beurre sera tourné en huile, vous y joindrez une demi-douzaine de cuillerées de velouté et autant de consommé; votre sauce écumée et dégraissée, vous en masquez le blanc du dindon, et quand vous êtes près de servir, vous mettez la blanquette sur le feu, avec une liaison de trois jaunes d'œufs, et un morceau de beurre de la grosseur d'une noix.

Dindon en galantine.

Quand il est bien échaudé et désossé à forfait, vous l'étendez sur une serviette blanche, vous étalez dessus une farce de viande bien assaisonnée et épaisse comme un gros sou; vous couvrirez la farce d'une rangée de jambon coupé en lardons, une de lard, de truffes et une de jaunes d'œufs durs; vous remettez de la farce par-dessus tous ces lardons, ensuite vous roulez le dindon, en faisant attention de ne pas déranger les lardons. Garnissez de bardes de lard et d'une étamine; ficelez-le bien fort, et faites-le cuire pendant deux heures et demie, et mieux trois heures avec moitié vin blanc et moitié bouillon, oignons, carottes, panais, un peu de céleri, des échalottes, thym,

laurier, basilic, ail, clous de girofle, persil, ciboules, sel et gros poivre; quand il est cuit et refroidi dans la cuisson, on le sert froid pour entremets : toutes sortes de galantines se font de même.

Dindon roulé.

Vous coupez un dindon en deux, après l'avoir flambé et en avoir oté les os à forfait; couvrez chaque partie d'une farce de viande bien faite; ficelez-le et mettez des bardes de lard dessus, pour le faire cuire avec bouillon, vin blanc, un verre de chaque, du persil, de la ciboule, de l'ail, quelques clous de girofle, thym, laurier, basilic, tranches d'oignons, une racine, un panais, sel et poivre. Quand il sera cuit, vous ôterez la graisse de la sauce, que vous passerez au tamis et que vous lierez avec un peu de coulis; vous la servirez ensuite sur la viande. On y met la sauce ou le ragoût que l'on juge le plus convenable.

Ailerons de dindon en matelote.

Vous mettrez les ailerons dans un petit roux, composé d'une cuillerée de farine, de beurre mouillé avec un demi-setier de vin blanc, autant de bouillon; vous y joindrez du persil, de la ciboule, de l'ail, thym, laurier, basilic,

clous de girofle, sel et gros poivre. Quand ils seront à moitié cuits, vous ferez blanchir à l'eau bouillante une douzaine de petits oignons blancs pendant un quart-d'heure, et que vous éplucherez ; ensuite vous les mettrez dedans le ragoût ; vous passerez sur le feu, avec un peu de beurre, de la mie de pain, large comme un petit écu, jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur. Quand le ragoût est achevé à courte sauce, vous y jettez un peu de câpres fines entières ; vous dressez les ailerons, les croutons dessus et autour, et la sauce par-dessus.

Ailerons de dindon en fricassée de poulet.

Votre volaille étant échaudée et épluchée, vous la faites cuire de même que la fricassée de poulet. (Voyez *l'article de ce nom.*)

Ailerons de dindon en fricandeau.

Vous échauderez et éplucherez bien une douzaine d'ailerons, les piquerez de menu lard, faites-les blanchir une minute dans l'eau, et les faites cuire comme le fricandeau à la bourgeoise (Voyez *Fricandeau à la bourgeoise.*)

Ailerons de dindon aux petits pois.

Vous faites cuire huit ou dix ailerons avec

du bouillon, une tranche de jambon et bouquet garni. Quand ils sont à moitié cuits, vous y joignez un litron de petits pois, un morceau de beurre frais de la grosseur d'un œuf, un peu de coulis et de jus ; le ragoût étant dégraissé, vous y mettez un petit assaisonnement, et y joignez un morceau de sucre de la grosseur d'une noix.

Ailerons de dindon au Parmésan.

Vous mettez dans le fond de la casserole du veau, des champignons, huit ailerons, bouquet garni et lard fondu ; vous mettez des bardes de lard dessus, et faites cuire sur la cendre chaude ; votre sauce dégraissée, vous y mettez du coulis et la passez au tamis ; vous mettez du parmésan rapé au fond d'un plat, la sauce par-dessus et les ailerons : sur tout cela, le restant de sauce et un couvercle de parmésan rapé, et faites attacher sur un fourneau et glacez avec la pelle rouge.

Ailerons de dindon aux navets.

Vous prenez deux ailerons que vous faites blanchir et cuire dans une braise bien nourrie, et vous servez avec un ragoût de navets tournés en façon d'amandes cuites, moitié bouillon et moitié jus. On les met après dans

une bonne essence, et on les sert sur les ailerons.

Ailerons de dindon à l'Espagnole.

Vous mettez des bardes de lard dans une casserole, avec vos ailerons blanchis et épluchés, un verre de bouillon, autant de vin blanc, un peu de coriandre, deux cuillerées d'huile, persil, ciboule, deux gousses d'ail, sel et poivre. Quand la cuisson est faite, passez la sauce au tamis; ôtez-en la graisse, et liez-la avec un peu de coulis; essuyez bien les ailerons avec une serviette blanche, et servez la sauce dessus.

Abattis de dindon en fricassée, au blanc ou au roux.

Vous échaudez et épluchez les ailes, les pattes, le cou, le foie et le gésier d'un dindon; passez-les sur le feu dans une casserole, avec beurre frais, champignons, clous de girofle, persil, ciboules, et, si on veut, du thym, du laurier et de l'ail; vous y joignez un peu de farine; employez du bouillon pour mouiller, et si vous n'en avez pas, servez-vous d'eau; mettez du sel et du poivre pour assaisonnement, ensuite vous ferez cuire et réduire à peu de sauce. Au moment de servir, vous ôtez

le persil, vous liez trois jaunes d'œufs avec de la crême, et y versez cette liaison ; vous faites lier en ayant soin de ne pas faire bouillir, et quand vous servez vous y versez un filet de vinaigre. Si vous voulez les mettre au roux, vous les farinez, les mouillez, moitié jus et moitié bouillon ; vous laissez réduire à peu de sauce. Si vous voulez les mettre aux petits pois, vous les mettez dans une casserole, les passez avec du beurre ; vous farinez et mouillez avec moitié jus et moitié bouillon, vous faites cuire et réduire à peu de sauce, et servez.

Des pattes de dindon.

Ordinairement on les sert cuites à la broche, comme la langue de bœuf bien assaisonnée. Quand leur cuisson est finie et qu'elles sont refroidies, on les pane de mie de pain après les avoir trempées dans la graisse de leur cuisson, et on les met sur le gril jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur. On les sert sans sauce pour entremets ; quand on veut les manger froides, on a de l'œuf battu dans lequel on les trempe, on les pane ensuite, les fait frire de belle couleur, et les sert entourées de persil frit. On peut aussi, avant de les servir, envelopper les pattes d'une farce.

DE L'OIE.

L'oie sauvage est plus estimée que celle de nos basses-cours ; sa chair est chargée de sucs moins visqueux que l'autre. Si on veut les manger l'une ou l'autre, il ne les faut choisir ni trop jeunes ni trop vieilles, mais bien nourries. Si elle est domestique, il faut qu'elle ait été élevée dans un endroit où il n'y ait pas de marais; trop jeune la chair en est visqueuse, trop vieille elle est dure, sèche et indigeste : l'oie sauvage se sert ordinairement rôtie.

L'oie est le mets favori du peuple, mais elle paraît rarement sur la table des riches. Ses sucs grossiers conviennent peu à des estomacs accoutumés à une nourriture recherchée. On ne doit jamais la servir à des convalescens ou à des malades.

Oie à la daube.

On se sert d'une vieille oie, on la vide et lui trousse les pattes dans le corps; ensuite, quand elle est refaite sur le feu et épluchée, on a du lard que l'on coupe en lardons, que l'on assaisonne et manie avec échalottes, la moitié d'une gousse d'ail, tout cela haché : on y jette une feuille de laurier, thym, ba-

silic haché bien fin, sel, poivre et un peu de muscade rapée. L'oie lardée et ficelée, vous la mettez dans une marmite de sa grandeur avec un demi-verre d'eau-de-vie, un peu de sel et de poivre, deux verres de vin blanc, autant d'eau ; couvrez bien la marmite, et faites cuire tout doucement pendant quatre heures ; quand elle est cuite et que la sauce est bien courte pour pouvoir se tourner à la gelée, vous déposez la daube sur un plat ; et quand elle est froide, vous versez la sauce dessus, et ne la servez que quand elle sera tournée en gelée pour entremets froid.

Oie à la sauce relevée.

Vous épluchez, videz et flambez une jeune oie bien tendre, vous ôtez les foies, que vous dégagez de l'amer ; quand ils sont bien hachés, vous mêlez avec un bon morceau de beurre, sel, gros poivre ; vous y ajoutez des échalottes, du persil, des ciboules, tout cela haché, une feuille de laurier, thym et basilic haché comme en poudre, vous en farcissez l'oie que vous cousez et embrochez, et la faites cuire, en ayant soin de l'arroser souvent avec un peu de beurre ; et toutes les fois que vous arroserez, vous mettrez un vase dessous pour recevoir ce qui en tombe ;

quand la cuisson est presque achevée, vous mettez une cuillerée de moutarde dans le beurre, avec lequel vous arrosez; reversez alors sur l'oie, et jetez de la mie de pain à mesure jusqu'à ce que le dessus de l'oie en soit tout-à-fait couvert; achevez la cuisson, en ayant soin qu'elle ait une belle couleur, et servez avec une sauce faite comme celle dont nous allons dire la manière : Vous prenez deux pincées de farine, un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf, que vous mettrez dans une casserole avec une grande cuillerée de moutarde, du vinaigre, plein une cuiller à café, un petit verre de bouillon, sel et gros poivre, et faites lier sur le feu; si vous n'avez pas de bouillon, vous vous servez de jus, et dressez dessous l'oie.

Aiguillettes d'oie.

Vous prendrez les aiguillettes de trois oies cuites à la broche, que vous couperez en morceaux longs et égaux; vous verserez le jus qu'elles auront jeté dans de l'espagnole que vous faites réduire jusqu'à ce qu'elle soit bien épaissie; vous y joignez un peu de zeste de citron, son jus et du gros poivre; échauffez la sauce sans la faire bouillir, et en masquez les aiguillettes.

Cuisses d'oie à la sauce Robert.

Vous désossez jusqu'au joint de l'intérieur une demi-douzaine de cuisses d'oie bien en graisse ; vous y joignez du sel, du gros poivre ; vous avez de bon lard haché que vous mettez à la place des os. Vous cousez la chair des cuisses en leur donnant une belle forme; vous mettez ensuite vos cuisses sur des bardes de lard que vous arrangez dans une casserole ; vous en remettez encore par-dessus avec une grande cuiller à pot de bouillon clair, quelques croûtes, oignons, clous de girofle, thym et laurier. Quand tout cela aura bouilli pendant une couple d'heures, vous égoutterez les cuisses, les placerez sur un plat, et verserez dessus telle purée ou telle sauce que vous voudrez.

DES PIGEONS.

Il faut les choisir jeunes et gras. On les apprête d'une infinité de manières: nous donnerons ici celles dont on se sert le plus. On en distingue de trois sortes : les pigeons cauchois, les pigeons de volière et les bisets.

Le pigeon n'est point ordinairement saigné, ce qui rend sa chair brune et d'une digestion assez difficile. Le pigeonneau con-

vient beaucoup mieux aux constitutions délicates.

Pigeons à la Bourgeoise.

Echaudez, videz et troussez les pattes en-dedans, ensuite faites-les blanchir un instant, mettez-les dans l'eau froide. A mesure que vous les retirez, posez-les dans une casserole après les avoir épluchés, avec bouillon, culs d'artichaux coupés en quatre et à demi-cuits, bouquet garni, champignons, sel et poivre; quand ils seront bien cuits, vous y jetez un peu de coulis, et servez à courte sauce. Si vous n'avez pas de coulis, vous délayerez des jaunes d'œufs avec du bouillon, un peu de persil haché, et vous mettez cette liaison dedans.

Pigeons au ragoût de truffes.

Vous plumez, videz et échaudez deux pigeons; vous les faites cuire sur une braise un peu ardente, après les avoir farcis de gros lard bien assaisonné; quand vous jugez que leur cuisson est achevée, vous les dressez sur le plat, et les masquez d'un ragoût de truffes. (*Voyez ce ragoût.*)

Pigeons à la broche.

Vos pigeons étant vidés, flambés, épluchés

et bridés, vous leur mettez sous la barde une feuille de vigne si c'est la saison; vous les embrochez et les laissez cuire pendant une demi-heure; après cela retirez-les, jetez-y du sel, du poivre, et servez.

Pigeons à la Hollandaise.

Vous les ferez cuire accompagnés de bouillon, un verre de vin de Champagne, ris de veau, tranches de jambon; vous y joindrez un morceau de beurre coupé en quatre, de petits oignons blanchis ou des champignons; vous les ferez cuire tout doucement; quand ils le seront à moitié, vous les dégraisserez, y verserez une cuillerée de coulis : la cuisson étant achevée, dressez les pigeons, la garniture autour et un peu de persil blanchi dessus.

Pigeons à la poêle.

Vous prenez de petits pigeons que vous plumez, videz sans leur ôter les pattes; vous les faites refaire un peu sur la braise; vous les passez sur le feu dans une casserole, avec beurre, persil, champignons, ciboule, le tout haché, sel et gros poivre; ensuite vous mettez dans une autre casserole des tranches de veau blanchi un instant à l'eau bouillante. Vous

y placez vos pigeons avec leur assaisonnement, vous y joignez un demi-verre de vin blanc ; mettez des bardes de lard par-dessus et un rond de papier blanc ; couvrez la casserole et faites cuire tout doucement, qu'ils ne fassent que mijoter ; dégraissez la cuisson et la liez avec un peu de coulis, et servez sur les pigeons.

Pigeons à la Marianne.

Vous flambez un peu trois ou quatre pigeons de volière, vous leur troussez les pattes en dedans, vous leur faites une longue fente sur le dos, depuis le cou jusqu'au croupion, vous les videz et ensuite les aplatissez en les battant légèrement sur l'estomac ; vous y mettez du sel et du gros poivre, vous trempez vos pigeons dans un morceau de beurre tiède et ensuite panez-les ; après cela, faites-les griller à un feu doux en les changeant de côté souvent ; mettez-les sur le plat, et dessus un jus clair ou une sauce à l'échalotte ; joignez-y un demi-verre de bouillon, des échalottes hachées, sel et poivre, vinaigre et chapelure de pain ; quand la sauce aura rendu quelques bouillons, vous la verserez sur les pigeons.

Pigeons à la Provençale.

Vous mettrez dans une casserole un morceau de beurre, du sel, du gros poivre, une feuille de laurier et le jus d'un citron ; vous y placerez vos pigeons à la cuiller, flambés, et les poserez sur le feu, étant roides ; vous mêlerez avec le beurre un peu de farine ; ajoutez-y une cuillerée à pot de consommé et vous ferez bouillir vivement ; si vous voulez vous y mettrez un oignon piqué d'un clou de girofle et des champignons : au bout d'un quart d'heure vous retirerez les pigeons de la sauce que vous ferez réduire, et dans laquelle vous verserez une liaison de trois jaunes d'œufs ; vous retirerez le laurier et l'oignon, et verserez la sauce sur les pigeons : vous mêlerez avec la sauce vos champignons hachés, vous en farcirez les pigeons ; arrosez-les bien avec la sauce ; prenez-les ensuite et roulez-les après cela dans des œufs battus et assaisonnés. Quand vous serez près de servir, vous les ferez cuire jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur ; alors vous les dresserez sur le plat et mettrez dans le milieu du persil frit. Vos pigeons cuits, refroidis et coupés en deux, vous les farcissez, les panez de même, et les faites frire.

Pigeons aux asperges en petits pois.

Vous couperez à peu près la valeur d'un litron et demi d'asperges en petits pois, les mettrez à l'eau fraîche ponr les laver plusieurs fois; vous les faites blanchir, après cela, un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, les retirez à l'eau fraîche, les égouttez et les accommodez de la même façon que ceux aux petits pois, mais dans le bouquet vous y mettez de plus un peu de sariette et de clous de girofle.

Pigeons cuits avec leurs foies à la farce.

Vous prendrez de petits pigeons que vous ferez blanchir et fendrez sur le dos; vous les emplirez d'une farce faite avec leurs foies, ail, persil, ciboules, basilic, sel et poivre; faites-les cuire dans une braise comme la langue de bœuf; quand ils sont cuits, vous les mettez refroidir, les trempez dans deux œufs hattus, et les parez à mesure avec de la mie de pain; faites-les frire et servez garnis de persil frit.

Pigeons au court bouillon.

Vous flambez et videz trois gros pigeons, vous leur troussez les pattes dans le corps, les

lardez de gros lard ; vous les mettez dans une marmite qui est juste à leur grandeur, avec bouquet de persil, une gousse d'ail, deux échalottes, des ciboules, clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, une carotte, un panais, deux oignons, et gros comme la moitié d'un œuf de beurre, sel, poivre ; vous mêlez tout cela avec un verre de vin blanc et autant de bouillon ; faites cuire à petit feu. Lorsque vos pigeons fléchiront sous les doigts, vous passerez la sauce au tamis et la ferez réduire. Si par hasard elle était trop courte, vous y joindrez une cuillerée de verjus ou un peu de vinaigre.

Pigeons au jambon.

Vous faites blanchir et coupez autant de tranches de jambon que vous avez de pigeons ; vous les asssaisonnez de persil, ciboules hachées ; détachez la peau qui est dessus l'estomac et faites-y entrer une tranche de jambon ; vous les blanchissez, les mettez à la broche ; étant cuits, ôtez les bardes de lard ; dressez et servez avec une essence de jambon.

Pigeons au point du jour.

Farcissez-les avec champignons, truffes, ail râpé, fines herbes, sel, gros poivre ;

cousez-les, et enveloppez-les de lard, et mettez-les à la broche, puis, après cela, faites de petits fricandeaux d'une noix de veau piquée de lard, et garnissez-en vos pigeons, puis mettez une sauce dessus.

Pigeons aux pois.

Vous prenez trois pigeons ou plus; vous les échaudez et les faites blanchir, puis, après cela, vous les coupez en deux; vous les mettez dans une casserole, avec du beurre, persil, ciboules et un litron de petits pois, pincée de farine; vous placez sur le feu, vous mouillez avec un verre d'eau, et faites cuire à petit feu. Quand tout est cuit et qu'il n'y a presque plus de sauce, vous mettez un peu de sel et faites lier sur le feu, sans bouillir, une liaison faite avec deux œufs liés avec de la crême, et vous servez à courte sauce.

Compote de pigeons.

Vos pigeons étant vidés, flambés, troussés et bridés, vous les ferez blanchir; retirez-en les cous et les ailes. Vous ferez tiédir un morceau de beurre dans une casserole, et y ajouterez des truffes, des champignons et un peu de farine; vous ferez un roux,

ensuite, et ferez rôtir du petit lard coupé en tranches, et verserez sur les pigeons un peu de bouillon, ou du vin blanc, si vous en avez, ou bien de l'eau; vous les tournerez bien fort, jusqu'à ce qu'ils bouillent. Si vous voulez, vous vous servirez d'eau pour les mouiller; vous y ajouterez des champignons, du persil, des ciboules, laurier, gros poivre; votre ragoût écumé et vos pigeons presque cuits, vous passerez au beurre de petits oignons bien épluchés : aussitôt qu'ils auront une couleur blonde, vous les égoutterez et les joindrez au ragoût, que vous dégraisserez quand vous serez près de servir: vous mettrez les pigeons sur le plat, et la garniture dessus.

Pigeons à la crapaudine.

Vous trousserez les pattes en dedans, et, s'ils sont bien gros, vous les couperez en deux, sinon vous ne leur ferez qu'une fente par derrière, et les aplatirez sans casser beaucoup les os; vous les ferez mariner avec champignons, persil, ciboules, le tout haché, avec lard fin, sel et gros poivre : il faut tâcher qu'ils prennent bien l'assaisonnement; vous les panerez, les ferez griller de belle couleur, et vous vous servirez de ce qui

restera de la marinade, pour les arroser. Quand ils seront cuits, vous les servirez avec une sauce faite de cette manière : Vous mettez dans un mortier, avec du verjus, un oignon coupé ; vous pilez bien tout cela, et vous faites rendre le plus de jus que vous pouvez, pour mettre avec bouillon, sel et gros poivre ; vous faites chauffer, et servez les pigeons dessus : on peut les servir aussi sans verjus, en mettant une sauce claire et un peu piquante ; au lieu d'huile, on se sert de beurre, saindoux ou bonne graisse de pot.

Pigeons en crépine.

Vous échaudez et blanchissez à l'eau bouillante, pendant une minute, une demi-douzaine de petits pigeons ; vous leur troussez les pattes et les faites cuire, pendant une demi-heure ou trois quarts-d'heure, avec bouillon, vin blanc, persil, ciboules, ail, thym, laurier, basilic, clous de girofle, sel et poivre. Vous les faites refroidir ; après cela, vous enveloppez chaque pigeon dans une farce faite de cette manière : Vous mettez de la rouelle de veau dans une casserole, avec de la graisse de bœuf, de la mie de pain desséchée, avec du lait ou de la crême, champignons hachés, persil, ciboules, sel et poivre,

liés de trois jaunes d'œufs, et les blancs fouettés; faites tenir ensuite la crépine avec de l'œuf battu; panez-les par-dessus et leur laissez prendre couleur en les couvrant d'un couvercle de tourtière, pendant une demi-heure, tout doucement, afin que les œufs puissent cuire; essuyez-les de leur graisse et servez avec la sauce de la cuisson des pigeons, que vous dégraissez et passez ensuite au tamis; vous la liez avec un peu de coulis, et en masquez les pigeons.

Pigeons en matelote.

Échaudez vos pigeons moyens; troussez les pattes en dedans; passez-les ensuite dans une casserole, avec beurre, deux petits oignons blancs cuits un demi-quart d'heure dans l'eau pour pouvoir les éplucher; joignez-y un quarteron de menu lard entrelardé et en tranches, bouquet garni et un peu de farine : vous mouillerez de moitié vin blanc et moitié bouillon. Vos pigeons étant cuits et réduits à courte sauce, vous aurez trois jaunes d'œufs avec un peu de lait que vous mettrez dedans, et en servant versez un filet de verjus.

Pigeons en ragoût d'écrevisses.

Vous ferez blanchir quatre pigeons de

moyenne grosseur ; après les avoir bien échaudés et vidés, vous leur ferez une petite fente sur le dos pour que leur estomac soit plus large ; vous les ferez cuire ensuite avec un verre de vin blanc, un peu de bon bouillon, sel, poivre, bouquet garni. Quand ils seront cuits, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre, gros comme la moitié d'un œuf, des champignons ; vous y joignez dix ou douze écrevisses bien épluchées ; passez-les sur le feu, et y joignez un peu de farine. Vous vous servirez de la cuisson des pigeons, passée au tamis, pour mouiller. Vous ferez bouillir le ragoût pendant une demi-heure ou trois-quarts d'heure, et jusqu'à-ce qu'il n'y ait presque plus de sauce. Vous aurez trois jaunes d'œufs que vous lierez avec de la crême, un peu de muscade râpée, et un peu de persil haché bien fin que vous y ajouterez. Vous faites lier, ayant soin de ne pas faire bouillir sur un feu moyen, en tournant toujours ; vous égouttez ensuite les pigeons, que vous dressez sur ce plat, et que vous couvrez avec le ragoût d'écrevisses.

Pigeons en surprise.

Vous prenez de beaux pigeons que vous faites cuire à la braise, après les avoir

plumés, flambés et vidés; vous faites blanchir et égoutter autant de laitues que vous avez de pigeons; vous en dégagez les cœurs, et mettez à la place un pigeon garni de godiveau et de coulis froid. Les laitues étant ficelées, vous les faites cuire dans la même braise que vos pigeons; ensuite vous les égouttez, vous les mettez mitonner dans une essence de jambon, et servez avec un jus d'orange ou de citron.

Pigeons en surtout.

On fait pour ces pigeons le même ragoût que pour ceux à la bourgeoise: reduits à courte sauce, vous les mettez refroidir. Vous prenez un plat qui va sur le feu pour les servir, vous mettez au fond du plat une bonne farce de viande, vous arrangerez le ragoût de pigeons dessus, ensuite vous le couvrirez avec de la même farce que celle qui est dessous; vous l'unirez avec un couteau que vous tremperez dans de l'œuf; vous panerez avec de la mie de pain; vous faites cuire dessous un couvercle de tourtière jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur, vous égouttez la graisse, vous servez dessus une bonne sauce, d'un coulis clair.

DE LA POULARDE.

Cet oiseau est plus délicat, plus nourrissant que la poule et le poulet ; on le sert ordinairement pour un plat de rôt. On se sert du foie gras des poulardes, chapons, dindons et gros poulets pour beaucoup de ragoûts, et pour des entremets particuliers ; elles se font cuire à la broche, enveloppées de bardes de lard et panées de mie de pain : on les sert avec une sauce piquante. On peut aussi les mettre en caisse, ce qui se fait avec du papier huilé ; on les fait cuire après cela dans leur jus avec champignons, persil et ciboules : tout cela haché, en mettant des bardes de lard dessus et dessous, un peu d'huile, et du jus de citron. Quand on les sert, on les met en papillote ou bien en ragoût avec une sauce quelconque.

La poularde, la poule, le poulet et le chapon dont nous avons déjà parlé, ont la chair si nourissante et si facile à digérer qu'on la sert aux malades.

Poularde à la bourgeoise.

On se sert toujours d'une poularde cuite à la broche et desservie de la table, à laquelle on lève toute la chair par filets. Vous prenez une casserole, dans laquelle vous mettez un

demi-setier de lait; quand il bout, vous mettez du beurre de la grosseur d'une noix, manié d'un peu de farine, avec sel, poivre, persil, ciboules, thym, laurier, échalottes, et y joignez une gousse d'ail; vous faites bouillir tout doucement pendant un bon quart-d'heure ou une demi-heure, et quand elle est réduite au point d'une sauce et qu'elle est passée au tamis clair, vous y mettez la poularde et vous faites chauffer sans bouillir. Si la sauce ne peut pas se lier tout-à-fait, vous y joindrez un jaune d'œuf : alors vous ferez lier en ayant soin de ne pas faire bouillir, et, quand vous servirez, vous y mettrez quelques gouttes de vinaigre.

Poularde à la Berri.

Quand votre poularde sera désossée et farcie de bon salpicon, vous la remettrez dans sa première forme et la ferez cuire à sec, à la braise et tout doucement; vous la servirez avec jus de citron et poivre dessus et dessous, et un jus d'orange.

Poularde à la braise.

Vous y faites une fente sur le dos jusqu'au croupion, l'assaisonnez de sel, gros poivre et fines herbes hachées bien fines; ensuite vous

y jetez un morceau de jambon gros et haché, avec un bouquet garni ; vous la faites cuire à la braise avec tout cela, et mettez un assaisonnement dessus comme dessous ; quand elle est cuite, vous la déposez sur le plat, et versez sur la poularde du jus que vous passez, avec un jus de citron.

Poularde à la Bourguignotte.

Quand elle sera refaite au beurre, vous la laisserez dans une casserole sans ôter le beurre, et en y mettant deux tranches de veau, une de lard, la poularde par-dessus, l'estomac en dessous, quelques tranches d'oignons, des racines ; vous mouillerez avec un verre de vin de Champagne et du bouillon ; remettez encore des bardes de lard par-dessus, sel et gros poivre, et faites cuire tout doucement ; mettez-la ensuite dans un plat, passez la sauce au tamis et faites-la réduire. Si elle est trop longue, vous servez avec un jus de citron et un peu de persil blanchi et haché.

Poularde à la Chia.

Cette espèce de cornichon se trouve dans les Indes. Vous la coupez par tranches, et la faites tremper une petite demi-heure dans de l'eau près de bouillir ; ensuite vous la

faites égoutter et la mettez dans une sauce au coulis, et la servez sur une poularde cuite à la broche.

Poularde aux olives.

Vous la farcissez entre cuir et chair, et mettez dans le corps le ragoût que vous voudrez ; ficelez-la et faites-la cuire à une braise bien nourrie, à feu dessus et dessous, avec un ragoût d'olives que vous aurez fait mitonner dans une bonne essence.

Poularde à la Provençale.

Vous employez les mêmes procédés que pour la poularde aux olives, en mettant un ragoût, câpres, huile fine et un bon coulis pour lier.

Poularde en cannelon.

Votre poularde étant désossée tout-à-fait et battue légèrement avec un rouleau, après l'avoir fendue en deux, vous couvrez ces deux moitiés, l'épaisseur d'un sou, avec une farce fine de blanc de volaille; vous passez chaque moitié dans une étamine avec des bardes de lard ; ensuite vous la ficelez et la faites cuire à une braise ardente, et servez ensuite dessus une essence avec jus d'orange.

Poularde en croustade.

Vous prenez une poularde bien grasse, que vous flambez et videz et à laquelle vous troussez les pattes dans le corps ; vous prenez ensuite du petit lard bien entrelardé, que vous coupez en gros lardons, et avec lesquels vous la lardez ; vous la faites cuire avec du bon bouillon, bouquet garni, sel et poivre. Quand elle est cuite vous faites tenir toute la sauce autour et la faites refroidir ; vous mouillerez avec un peu de lait, sel et poivre, un morceau de beurre roulé dans un peu de farine, et faites lier cette sauce en ayant soin qu'elle soit bien épaisse. Vous l'étalez sur le plat et jetez de la mie de pain à mesure jusqu'à ce qu'il se forme une espèce de croûte ; vous la couvrez d'un couvercle de tourtière pour lui donner de la couleur et la servez avec une sauce piquante.

Poularde en hochepot.

Quand elle est coupée en quatre, vous la faites cuire tout doucement à la braise avec des racines, la mouillez de bouillon, sel et poivre. Vous retirez ensuite les racines et la poularde, et, quand le jus est passé au tamis,

vous le dégraissez; faites réduire et servez sur le hochepot.

DE LA POULE ET DU COQ.

Ils sont excellens pour faire de bon bouillon et de la gelée de viande pour les malades, en y joignant un peu de jarret de veau de Pontoise ou de Caen. On s'en sert aussi pour faire de bons consommés et donner du corps à toutes sortes de sauces et de ragoûts.

DES POULES D'EAU.

Il y en a de plusieurs espèces et de grosseurs différentes; les unes ont les pattes rose ou rouges, les autres les pattes verdâtres; elles demandent toutes les mêmes préparations que le canard.

DU POULET.

Sa chair est plus délicate que celle de la poule, quand on le choisit jeune, tendre et bien nourri. Il y en a de quatre sortes, les poulets gras, les poulets aux œufs, les poulets à la reine et les poulets communs. Ceux à la reine sont plus petits et meilleurs, ceux aux œufs tout après, et les poulets gras, qui sont les plus forts et très-bons quand la chair en est bien blanche et qu'ils sont bien gras.

Poulet à la broche.

Vous prendrez un poulet, que vous viderez et flamberez; après cela vous le briderez et le piquerez de lard fin; vous assujettissez les pattes sur la broche, en ayant soin que votre poulet soit bien cuit sans l'être trop, et vous le dressez sur le plat.

Poulets à la jardinière.

Vous faites chauffer les pattes de deux poulets vides pour pouvoir les éplucher; vous en retranchez les ergots; vous faites entrer les pattes dans le corps de vos moyens poulets, et ensuite vous les faites revenir sur le feu. Vos poulets étant épluchés, vous les coupez en deux; vous les battez un peu avec un couperet pour les aplatir; vous les faites ensuite mariner pendant trois quarts-d'heure, et même une heure, avec du beurre bien chaud, des champignons, de l'ail, du persil et de la ciboule, tout cela haché menu. Il faut avoir soin que la marinade s'attache aux poulets, que vous panerez de mie de pain; vous les mettrez ensuite sur le gril à un feu un peu ardent, et les arroserez avec le reste de la marinade; quand ils seront cuits et qu'ils auront une belle couleur, vous ferez

une sauce avec trois cuillerées de verjus, sel, gros poivre et persil haché, deux jaunes d'œufs et un peu de jus; vous faites lier sans bouillir, et servez avec les poulets.

Poulets à la gibelotte.

Vous mettez dans une casserole et passez sur le feu vos poulets coupés par membres avec les abattis, un peu de beurre, des champignons, bien peu de poivre, du persil et de la ciboule, thym, laurier, basilic, clous de girofle; ajoutez-y un peu de farine; vous mouillerez avec vin blanc, bouillon, et du jus seulement pour donner de la couleur au ragoût, sel et gros poivre; après cela vous faites cuire et réduire à courte sauce, et servez.

Poulets en ragoût.

Vous enlevez les chairs de l'estomac de deux poulets cuits comme ceux à la poêle et refroidis; ces chairs étant coupées en petits dez, vous y ajoutez des champignons que vous coupez de même, de la tétine de veau cuite, de la grosseur d'un œuf; vous mettez tout cela dans une casserole avec trois ou quatre grandes cuillerées à dégraisser de béchamel (voyez *Béchamel*, à l'article *des Sauces*),

du gros poivre ; vous en masquerez le ragoût et le tiendrez chaud au bain-marie ; vous mettrez vos poulets dans une casserole avec un peu de beurre fondu, et les ferez chauffer. Quand vous serez près de servir, vous les égoutterez, les poserez sur le plat, et verserez le ragoût dans le corps de vos poulets, et mettrez une béchamel claire dessus.

Poulets à la Française.

Vous flambez et videz deux poulets bien gras et aussi gros l'un que l'autre. Vous les emplissez avec un assaisonnement fait comme je vais le dire : Quand les os du brochet sont retirés, on fait fondre un morceau de beurre dans une casserole ; on y jette du sel et du gros poivre, un peu de muscade, si l'on veut, et du jus de citron ; on bride après cela les poulets de lard sur l'estomac ; vous emplissez le fond d'une casserole de bardes de lard ; on y met les poulets en les entourant de bardes de lard, du veau en tranches, deux carottes, quelques oignons, clous de girofle, laurier, persil, ciboules et un rond de papier beurré ; vous y joindrez une cuillerée de grand bouillon ; quand ils auront resté sur le feu pendant près d'une heure avec du feu dessus et dessous, et que vous serez près de

servir, vous les égoutterez, les débriderez; les glacerez et les poserez sur le plat avec une sauce espagnole claire.

On peut encore servir dessus un petit ragoût mêlé, un sauté de champignons, ou un sauté de truffes, ou mieux une sauce tomate.

Poulets à la poêle.

Vous fendez en deux deux poulets moyens, flambés et épluchés; vous les videz, ensuite vous les passez dans une casserole avec beurre, champignons, échalottes, persil, ciboules et une pointe d'ail, le tout haché; joignez-y un peu de farine; vous mouillerez avec un verre de bouillon et autant de vin blanc; vous y mettrez du sel et du gros poivre; vous ferez après cela cuire et réduire à courte sauce, et en ôterez la graisse avant de servir.

Poulets à la Princesse.

Vous flambez et videz par la poche trois jeunes poulets à la Princesse, que vous garnissez de beurre, pour les faire cuire comme les poulets à la poêle. Quand ils sont cuits, égouttés et débridés, accompagnez d'une sauce hollandaise, une sauce tomate ou un ragoût mêlé.

Poulets à la Sainte-Menehould.

Vous flambez, videz deux poulets, et dressez leurs pattes dans leur corps : vous les ferez cuire dans une casserole avec beurre, un verre de vin blanc, persil, ciboules, ail, clous de girofle, sel et gros poivre ; il faut que la sauce s'attache autour des poulets que vous tremperez dans de l'œuf battu ; vous les panerez après cela, et les tremperez dans du beurre, les mettrez sur le gril, jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur dorée, et vous les dresserez à sec, ou bien, si vous voulez, une sauce piquante claire.

Poulets à la Tartare.

Vous les flambez, les videz, les coupez par moitié, et les faites refaire sur le feu. Les os étant un peu cassés, vous les faites mariner avec du beurre frais fondu ; ajoutez-y du persil, de la ciboule, des champignons, ail, tout cela haché, sel et poivre ; ensuite vous les trempez dans le beurre et les panez de mie de pain, vous les mettez sur le gril, à un petit feu, et servez sauce, ou bien une petite bien claire.

Poulets à la Gastronome.

Vous mettez dans une casserole vos poulets

dépecés avec un litron de petits pois, du beurre, persil, ciboules; vous les passez sur le feu et y ajoutez un peu de farine : vous vous servez de moitié jus et moitié bouillon pour mouiller le ragoût; ensuite vous faites cuire et réduire à courte sauce; vous ne salerez que quand vous serez près de servir; vous y mettrez du sucre, si vous en avez.

Poulets en culotte.

Vous levez la culotte de deux poulets, la battez, ainsi que l'estomac et les ailes, vous les faites cuire après cela à l'étouffée; vous passez la sauce au clair, et avec la graisse de de cette sauce vous donnez une belle couleur aux poulets, ensuite vous servez la sauce claire avec du beurre d'écrevisses ou un verd.

Poulets en surprise.

Vous prendrez deux poulets que vous farcissez avec leurs foies et ingrédiens ordinaires; vous ferez un trou par le côté à deux noix de veau, dans lesquelles vous mettrez vos poulets farcis; vous couserez ensuite les noix, les ferez cuire. Glacez comme les fricandeaux et servez de même.

Poulets roulés à l'anguille et au vin de Champagne.

Vous prendrez deux poulets que vous fendrez en deux et désosserez entièrement; vous les couvrirez d'une farce faite de blanc de volaille que vous étenderez dessus ; vous y ajouterez des filets d'anguille, vous roulerez les poulets et les garnirez ensuite de tranches de lard et d'étamine. Vos poulets ficelés, vous les ferez cuire à la braise, les développerez, en essuierez la graisse, et les servirez avec une sauce au vin de Champagne.

Sauté de filets de poulets.

Vous arrangerez sur une tourtière une demi-douzaine de filets de poulets bien gras et assaisonnés de sel, gros poivre et persil haché ; vous verserez dessus un morceau de beurre tiède et un peu gros, vous les placerez sur un bon feu, quand vous serez près de servir, en les tournant des deux côtés ; ensuite vous les retirerez du beurre, les mettrez sur un plat et un crouton glacé entre chaque ; vos filets étant trempés dans du velouté, quand vous serez près de servir, vous y mettrez le fond du sauté clair, et en ôterez le beurre ; vous y joindrez un morceau de beurre,

gros comme la moitié d'un œuf, que vous ferez fondre dans le velouté. (Voyez *Velouté.*)

Fricassée de poulets.

Vous prendrez deux poulets bien gras, vous les flamberez, les éplucherez et les viderez; ensuite vous les couperez par morceaux et les ferez dégorger dans de l'eau tiède; vous ôterez l'amer des foies et les mettrez de même dans l'eau, ainsi que les gésiers, auxquels vous ferez une fente pour leur ôter ce qu'ils renferment; vous y joindrez les pattes, auxquelles vous ôterez la peau en les mettant sur la braise; on retranche les ergots; on ajoute les cous, la moitié de la tête étant coupée; ensuite vous ferez égoutter votre volaille dans une passoire ou bien sur un tamis; vous les passerez sur le feu dans une casserole avec du bon beurre, des champignons, une tranche de jambon, si on en a, du persil, de la ciboule, une seule feuille de laurier, du thym, basilic et quelques clous de girofle, jusqu'à ce qu'il n'y reste plus qu'un peu de sauce; vous y ajouterez un peu de farine et vous vous servirez d'eau chaude pour mouiller, en y joignant du sel et du gros poivre; vous ferez cuire et réduire à peu de sauce; au moment de servir, vous délayerez trois jaunes d'œufs

avec de la crême ou bien du lait ; on y joint cette liaison, et on fait lier sur le feu, en ayant soin de ne pas faire bouillir, parce que cela ferait tourner la sauce ; vous y verserez un jus de citron, et si vous n'en avez pas vous vous servirez d'un filet de vinaigre qui vous en tiendra lieu ; vous coucherez la fricassée sur le plat, les abâtis au fond ; vous les couvrirez avec les cuisses et les ailes, et vous arroserez avec la sauce et les champignons. Si vous voulez que votre fricassée soit plus blanche, vous dépouillerez les poulets avant de les dépecer. On les met aussi au roux avec des culs d'artichaux qu'on ne fait cuire qu'à demi : on coupe les poulets par membres ; on met un morceau de beurre dans une casserole avec les poulets coupés en morceaux, un bouquet garni et les artichaux ; vous passerez tout cela sur le feu, vous y ajouterez un peu de farine et vous mouillerez avec un demi-verre de vin blanc, du bouillon et un peu de jus ; vous faites bouillir tout doucement et dégraissez la sauce. Les poulets étant cuits, vous les servez à courte sauce, en ayant soin qu'ils aient un bon sel.

Autre fricassée de poulets.

Vous leverez, dépecerez et ferez blanchir

des poulets, que vous mettrez tremper ensuite dans de l'eau fraîche ; après cela vous les égoutterez, les mettrez dans une casserole avec beurre frais, lard fondu, bouquet garni, oignons, champignons, sel, poivre et une pincée de farine ; vous passerez tout cela au feu, et le mouillerez avec moitié eau et moitié bouillon ; vous laisserez bouillir ; ensuite vous verserez dedans une liaison de quelques jaunes d'œufs avec de la crême ou du lait, et du persil haché ; la sauce étant réduite, vous la liez sur le feu et servez.

DU GIBIER.

On entend sous ce nom les faisans, les faisandeaux, les canards sauvages, les poules d'eau, les rouges, les albrans, les alouettes appelées *mauviettes*, les sarcelles, les bécasses, les bécassines, les bécots, les cailles et cailleteaux, les guimards, les ortolans, les ramiers, les ramereaux, perdreaux rouges et gris, les merles, grives, génilotes, pluviers, rouges-gorges et vaneaux. Sous le nom de gibier à poil, on entend : les lapins, lapereaux, lièvres, levreaux. Sous le nom de la venaison, ou de la viande noire, on comprend le chevreuil, le daim, le faon, le cerf, la biche, le sanglier, le marcassin.

DES ALOUETTES OU MAUVIETTES.

Cet oiseau est très-connu, il a un goût très-délicat : le temps où les alouettes sont meilleures, est vers la fin de l'automne et dans l'hiver; elles sont alors plus succulentes et plus grasses.

L'alouette a la chair très-savoureuse, et d'une facile digestion ; mais les personnes qui n'ont pas d'assez bonnes dents pour en briser les os, ne doivent pas manger de ce gibier sans précaution, car les piqûres que font les petits os aux intestins, peuvent leur donner des coliques très-violentes.

Alouette à la broche.

On écorche la tête, on la pique, la barde et la fait rôtir, en mettant dessous des rôties, pour recevoir ce qui en tombe; alors vous servez votre alouette sur des rôties, pour un plat de rôt.

Alouettes en ragoût.

Vos alouettes étant vidées, vous les passez au roux avec lard et farine ; après cela, vous les ferez cuire dans un bouillon assaisonné de sel, poivre, champignons, bouquet de fines herbes et morilles. Quand elles seront cuites à moitié, ou aux trois-quarts, vous y

verserez un verre de vin blanc. Quand elles seront cuites tout-à-fait, vous y mettrez un peu de jus d'orange avant de servir.

Alouette en salmis à la bourgeoise.

Vous prendrez les restes d'alouettes qui ont été desservis de la table ; vous en retranchez les têtes, les gésiers, et tout ce qu'elles ont dans le corps ; vous pilez tout cela avec les rôties dans un mortier ; vous délayez avec un peu de bouillon ; vous les passez après cela à l'étamine, et y mettez un assaisonnement de sel, gros poivre, un peu de rocamboles écrasées, et un filet de verjus ; vous mettez dedans, les alouettes, sans les couper, et vous faites chauffer sans bouillir : vous les servirez ensuite, entourées de croutons frits.

Alouette en tourte.

On met avec du lard râpé les gésiers, les foies et les cœurs dans le fond de la tourte, et on met, par-dessus, les alouettes sans têtes ni pieds ; passez à la casserole avec beurre, persil, ciboules, champignons : on hache tout cela, et on fait la tourte à l'ordinaire.

DES BÉCASSES, BÉCASSINES ET BÉCASSEAUX.

Cet oiseau est un fin manger pour les gas-

tronomes. Les bécasses sont plus grasses sur la fin de l'hiver, et on prend les meilleures dans les temps de brouillards. On les sert cuites à la broche, quand elles sont piquées et bardées avec des feuilles de vigne, si c'est la saison. On ne les vide pas; on a des rôties de pain que l'on met dessous, pendant qu'ils cuisent, pour recevoir ce qui en sort. On les sert avec les rôties et du jus de citron.

Ces différens oiseaux ont la chair succulente, mais il est prudent aux malades et aux convalescens de s'en abstenir.

Bécassines au vin blanc.

Quand vos bécassines seront flambées, troussées et épluchées, vous prendrez un bon morceau de beurre que vous mettrez dans une casserole avec vos bécassines, en y ajoutant des échalottes hachées, du sel et du gros poivre; vous les ferez sauter un demi-quart d'heure; vous y mettrez un poisson de vin blanc, le jus de deux citrons, et de la chapelure de pain. Vous ne les ôterez pas du feu avant qu'elles aient jeté un bouillon; quand elles l'auront jeté, vous les retirerez et les servirez.

Bécasses à la Provençale.

Votre gibier étant troussé, vous lui mettez

une barde de lard sur l'estomac, et le faites rôtir; vous prenez un ris de veau, persil et ciboules hachés; vous en faites un ragoût que vous passez à la casserole, en y ajoutant du lard, de la farine, du vin blanc, un verre de câpres et un anchois, quelques olives désossées, un bouquet de fines herbes, du coulis de bœuf pour liaison. Vous passez vos bécasses sur le plat, le ragoût par-dessus, et servez avec jus de citron. On peut servir de même les poulardes, chapons, perdrix, poulets et dindons.

Bécasses en salmis.

Vous coupez vos bécasses par membres, quand elles sont à moitié cuites; ensuite vous les mettez dans une casserole avec du vin; vous y ajoutez des truffes, des champignons, câpres, anchois, le tout haché menu; vous ferez cuire tout doucement. Vous y verserez un bon coulis pour lier; après cela, vous dégraisserez et servirez avec jus d'orange. Les bécassines, dindons et autres volailles peuvent se servir de la même façon.

DE LA CAILLE ET DU CAILLETON.

Ces oiseaux ne sont bons à manger qu'avant et après leur ponte; ils sont fort gras

et fort délicats sur la fin de l'été : on les sert cuits à la broche pour rôt. Quand ils sont plumés et vidés, on les fait refaire sur de la braise, on les met dans des feuilles de vigne, des bardes de lard, et on les sert avec du jus d'orange, si on veut.

Ce gibier de passage a la chair très-grasse et très-délicate ; mais il est des personnes qui la digèrent très-difficilement, ainsi que toutes les substances grasses.

Cailles aux choux.

Faites cuire comme les perdrix aux choux, excepté qu'il ne faut pas faire blanchir les cailles.

Cailles au gratin.

Vous plumez, videz et flambez huit cailles, que vous faites rôtir ensuite dans la graisse ; vous mettez dans le fond de la casserole du veau en tranches et du jambon de même ; vous y mettez les cailles, avec persil, ciboules et champignons hachés, et vous passez au lard fondu ; vous mettrez des bardes de lard par-dessus tout cela, et ferez cuire tout doucement ; ensuite vous dégraisserez la sauce, et vous vous servirez d'un coulis clair pour les mouiller ; vous les dégraissez encore, s'il le faut, et dressez vos cailles sur

le plat, versez la sauce dessus : quand vous voulez faire le gratin, vous liez avec deux jaunes d'œufs, deux foies de volailles hachés avec persil, ciboules, sel et poivre. Vous versez la sauce sur le plat que vous devez servir, et faites tiédir sur un petit feu ; la graisse étant égouttée, vous mettez vos cailles sur ce gratin avec un jus de citron.

Cailles au laurier.

Quand elles seront vidées et flambées, vous mêlerez les foies bien hachés avec persil, ciboules, beurre, sel et gros poivre ; remettez-les dans le corps, enveloppez-les de papier et faites-les cuire à la broche. Vous ferez ensuite bouillir six feuilles de laurier dans de l'eau pendant un petit quart-d'heure, et mettez-les après cela dans une sauce de coulis de veau pour qu'elles fassent un bouillon, et servez dessus vos cailles.

DU CHEVREUIL.

Le chevreuil doit être pris jeune et bien nourri ; sa chair est noire, son goût est sauvage. En cuisine il ne se sert que mariné et avec des sauces très-relevées. Le cerf, la biche, le faon, le daim s'accommodent comme le chevreuil, mais l'on ne s'en sert pas souvent.

Le chevreuil, lorsqu'il est tendre, est un aliment de bon goût; sa chair est facile à digérer, mais elle ne convient pas aux estomacs des personnes qui ne s'accommodent pas de la viande noire.

Quartier de chevreuil.

Le cuissot et le filet étant parés, vous les piquez de lard fin, et les laissez mariner pendant deux ou trois jours dans une terrine avec deux verres de vinaigre, sel, poivre, quelques feuilles de laurier, six clous de girofle, autant de branches de thym, des tranches d'oignon, persil et ciboules entières. Quand on veut s'en servir, on les sort de la marinade, les fait cuire à la broche pendant deux heures; quand on est près de servir, on les approprie et les sert avec une sauce piquante.

Filets de chevreuil.

Vous piquerez et ferez mariner comme le quartier deux filets de votre chevreuil. Quand vous voudrez vous en servir, vous les retirerez de la marinade et les préparerez; vous mettrez vos filets sur un assaisonnement fait avec des bardes de lard que vous mettrez dans une casserole avec des tranches de chevreuil, quatre carottes, autant d'oignons, quelques

clous de girofle, feuilles de laurier et du thym; vous mettez un papier beurré par-dessus et dessous. Au moment de servir, vous les égoutterez, glacerez et les déposerez sur un plat avec une sauce piquante dessous. Si on ne veut pas braiser les filets, on peut les mettre à la broche.

DU FAISAN.

Cet oiseau est de la grosseur d'un coq; il a un goût exquis. Il faut avoir soin de le laisser mortifier pendant deux ou trois jours, pour qu'il prenne un bon fumet.

Les faisans et les faisandeaux se servent ordinairement pour rôt.

L'habitude où l'on est de laisser mortifier la chair de cet animal, d'où nous est venu le mot de *faisander*, est une raison pour qu'on ne la serve pas aux personnes sujettes à des maladies qui proviennent de la putridité des humeurs.

Faisan en entrée.

Faites une farce avec le foie du faisan, persil, ciboules, champignons, truffes, le tout haché menu, et manié avec beurre fin, sel, fines épices; emplissez-en le corps du faisan, cousez-le, et dressez les pattes en long; faites-le cuire à la broche, et servez

avec ragoût de truffes, d'olives, ou une sauce à l'espagnole ou une à l'italienne. (*Voyez ces sauces et ces ragoûts.*)

Faisan à la broche.

Votre faisan plumé, vidé et flambé, il faut le piquer de petit lard ; on met une feuille de papier dessus, et on le met à la broche : quand il est presque cuit, on retire le papier, lui fait prendre couleur, et on le sert avec une sauce au verjus, sel et poivre, ou avec le jus d'orange.

Faisan à la purée de lentilles.

Vous viderez, trousserez et larderez votre faisan comme celui à l'essence de gibier, et le ferez cuire de même. Quand vous serez près de servir, vous le ferez égoutter, le débriderez et le mettrez sur votre plat; vous verserez dessus une purée de lentilles ; vous passerez le mouillement et le mettrez dans sa purée ; faites-la réduire ensuite pour que cela lui donne le goût de fumet de faisan.

Faisan à l'essence de gibier.

Lorsque vous l'aurez vidé, plumé et flambé, vous rentrerez les cuisses en dedans, vous le briderez ; vous vous servez de lardons assaisonnés de sel, gros poivre, de thym, peu de quatre épices; vous en lardez aussi l'estomac

et les cuisses ; vous mettez dessus des bardes de lard ; vous le ficelez ; vous mettez au fond de la casserole des bardes de lard et le faisan par-dessus ; vous mouillerez une poêle masquée avec du vin blanc et bouillon, moitié l'un, moitié l'autre. Quand il aura mijoté pendant une couple d'heures, et que vous serez tout prêt de servir, vous l'égoutterez, le débriderez et le mettrez sur le plat, en mettant une essence de gibier dessous.

Faisan aux choux et au petit lard.

Après que vous aurez plumé votre oiseau, vous le viderez, le flamberez et lui ferez rentrer les cuisses en-dedans ; après cela, vous le briderez et le piquerez avec des lardons moyens assaisonnés de sel, gros poivre ; vous en lardez l'estomac et les cuisses, vous mettez une barde de lard par-dessus, et le ficelez. Quand il le sera bien, vous mettrez des bardes de lard dans une casserole avec le faisan, une livre de petit lard, un cervelas, carottes, oignons, clous de girofle, laurier et tranches de veau, un peu de sel. Vous ferez blanchir vos choux bien ficelés ; vous les ferez cuire avec le faisan ; vous vous servirez de bouillon pour le mouiller, et vous y ajouterez du lard. Quand il aura mijoté pendant une couple

d'heures, et que vous serez prêt à servir, vous égoutterez les choux, et les mettrez avec le petit lard et le cervelas autour du plat, où vous aurez mis votre faisan, et vous servirez avec une sauce au fumet de gibier, dessus et à l'entour.

DE LA GRIVE.

Cet oiseau est très-commun ; il a un goût très-délicat et excellent, sur-tout au temps des vendanges. On le plume et le fait rôtir sans le vider : on le fait cuire à la broche et des rôties en dessous comme aux mauviettes ; on le sert aussi pour différentes entrées comme des bécasses ; on se sert des mêmes procédés. Les merles se servent aussi de même : on ne les vide point.

La grive, dans le temps des vendanges, a la chair très-délicate, d'un goût excellent, et très-saine ; mais comme à cette époque elle est fort grasse, il faut avoir soin de la bien faire cuire quand on la sert à des personnes d'une faible constitution.

Grives au genièvre.

Vous mettez des bardes de lard et du papier dessus les grives ; vous les embrochez ensuite et les faites rôtir ; pendant qu'elles rôtissent, vous faites bouillir dans une casserole un peu

de jus et de coulis, du vin blanc, du jus de citron; vous mettez dans votre coulis avec les grives dix graines de genièvre. Vous faites mitonner le tout, et vous ôtez la graisse de votre coulis quand vous êtes près de servir.

DU LAPIN ET DU LAPEREAU;

Comment les connaître.

Quand on veut connaître un lapereau d'avec un lapin, on lui tâte le dessous des pattes de devant au-dessus du joint; s'il y a une petite grosseur comme un petit pois, cela fait voir qu'il est jeune. On les connaît encore à la tête, parce que le nez est plus en pointe et l'oreille plus tendre; la marque la plus sûre est la patte. Pour le fumet, il faut lui flairer le ventre, et à force de vous en servir vous connaîtrez les bons.

Le levreau et le lièvre se connaissent de la même manière.

Ce petit animal, remarquable par sa timidité, sa vigilance et sa fécondité, a la chair ferme et saine. Les malades même peuvent le manger rôti.

Des Lapins et Lapereaux, de différentes façons.

Les lapereaux se servent ordinairement

pour rôt. Quand ils sont dépouillés et vidés on les fait refaire sur la braise ; ensuite, après les avoir piqués, on les met à la broche, et on les sert de belle couleur.

On les emploie à différentes entrées, comme la fricassée de poulet ; on les coupe par membres, et les fait dégorger long-temps dans l'eau ; ensuite, on les fait cuire comme la poitrine de veau en fricassée de poulet.

Lapereaux sans façon.

Quand votre lapin sera dépouillé, vidé et coupé en morceaux, et le mou ôté, vous essuierez proprement les morceaux, pour qu'il n'y ait plus de sang ; vous ferez fondre un bon morceau de beurre dans une casserole ; quand il sera un peu chaud, vous y mettrez le lapereau avec un peu d'aromates pilés, sel, gros poivre, et de la muscade râpée ; mettez-les sur un bon feu. Quand les morceaux seront bien roidis, jetez-y du persil, un peu de ciboules, des échalottes hachées bien menu ; vous laisserez encore quelques instans sur le feu, et servirez tout chaud : on peut encore faire de cette manière : Vous mettrez vos lapereaux arrangés, comme nous venons de dire, dans

une casserole où vous aurez fait fondre un morceau de beurre avec des champignons et un bouquet garni : passez-les sur le feu, et mouillez-les avec un verre de vin blanc, faites réduire, et versez-y ensuite quelques œufs liés avec de la crême, remuez bien tout cela, et servez.

Lapereaux en hachis.

Vous leverez toute la chair de ce qui restera de lapereaux rôtis qui auront été desservis de table ; vous les mettrez avec du mouton rôti. Quand vous aurez haché tout cela ensemble, vous couperez en petits morceaux les os de votre gibier, et les mettrez avec du beurre dans une casserole, en y joignant des échalottes, la moitié d'une gousse d'ail, thym, laurier, basilic. En les passant sur le feu, vous jetterez une pincée de farine; vous mouillerez avec un verre de bouillon, autant de vin rouge ; vous ferez bouillir trois petits quarts-d'heure, tout doucement ; vous passerez la sauce au tamis, et y mettrez la viande hachée avec sel, poivre. Faites chauffer sans bouillir : vous servirez tout chaud, et, si vous voulez, vous mettrez des croutons, comme ceux des épinards ; autour du hachis.

Lapereaux au gîte.

Vous prendrez deux lapereaux que vous farcirez avec leurs foies, un morceau de beurre, des champignons, persil, ciboules, le tout haché, avec sel et gros poivre. En les cousant, vous ferez en sorte que vos pattes de derrière se trouvent dessous le ventre, et celles de devant sous le nez : vous les ferez tenir avec huit petits attelets, et les ferez cuire avec vin blanc, bouillon, bouquet garni, sel et gros poivre. Quand ils seront cuits, vous passerez la sauce au tamis, en ôterez la graisse, et y mettrez un peu de coulis ; vous ferez ensuite réduire un peu votre sauce, et dresserez les lapereaux, comme s'ils étaient au gîte.

Lapereaux en bigarrure.

Vous dépouillez et videz deux lapereaux ; vous faites une farce avec les foies que vous hachez, en y joignant du lard râpé, du beurre, ou de la moëlle de bœuf, comme on l'a, bouquet de persil, ciboules, sel, gros poivre, et un peu de sariette hachée. Vous lierez la farce avec trois jaunes d'œufs, et la placerez dans les corps des lapereaux, que vous cousez, pour qu'elle ne sorte pas ; et vous les faites rôtir sur la braise. Vous cou-

vrirez le corps de vos lapereaux de mie de pain coupée en filets de la longueur du lapereau ; et du petit lard coupé en filets de même : il faut qu'ils soient bien entrelardés en mettant un filet de pain et un filet de petit lard, arrangés de manière qu'on ne puisse voir que la tête des lapereaux. Vous beurrerez bien deux feuilles de papier avec lesquelles vous les envelopperez, et vous les ferez cuire à la broche, tout doucement. Quand ils seront cuits, et que le pain sera un peu rissolé, vous ôterez les papiers, et servirez avec les filets de pain et de petit lard, et le jus de leur cuisson, ou vous ajouterez un filet de vinaigre.

Lapereaux en hatelet.

Quand ils sont coupés par membres, on les fait cuire avec un demi-verre de vin blanc, bouillon, bouquet garni, sel et gros poivre. Etant cuits, pour que la sauce puisse tenir après la viande, on la fait réduire, ensuite on fait refroidir, et on les embroche avec de petites brochettes. On a ensuite des œufs battus : on les trempe, on les pane, et les trempe dans la graisse pour les paner encore ; on les fait griller de belle couleur, et on les sert avec les brochettes.

Lapereau au vin de Champagne.

Employez la même préparation pour ce lapereau, que pour celui sans façon : faites-le cuire de même, assaisonnez pareillement, et ajoutez-y un peu de farine que vous mêlerez avec le lapereau, sans le passer sur le feu. Joignez-y un verre de vin de Champagne; mettez ensuite la casserole sur le feu, remuez-la pour que le ragoût puisse se bien lier sans bouillir. Quand la sauce sera liée, vous servirez.

Lapereau en tortue.

Votre lapereau étant vidé, en laissant le foie et ôtant l'amer, vous n'ôterez que les os qui se trouvent dans le milieu du râble; vous percerez la peau pour que la moitié du devant du lapereau puisse entrer; alors il sera renversé, et ressemblera à une tortue. Vous le ficelerez et le ferez cuire avec bouillon, un verre de vin blanc, persil, ciboules, une gousse d'ail, sel, poivre, thym, laurier, basilic et clous de girofle. Quand le lapereau est cuit, vous passez la sauce au tamis de soie, en ôtez la graisse, et la liez avec un peu de coulis. Vous faites réduire ensuite la sauce; et versez sur le lapereau.

Lapereaux aux culs d'artichaux.

Vous mettrez dans une casserole une livre de beurre, autant de petit lard coupé en morceaux carrés et petits, que vous ferez revenir dans le beurre; deux cuillerées à café de safran d'inde, une douzaine de gousses de petit piment pilé, avec un peu de sel, deux feuilles de laurier, autant de clous de girofle; quand l'assaisonnement sera bien revenu dans le beurre, vous y mettrez deux lapereaux coupés en morceaux, en en ôtant les poumons; vous ferez aussi revenir les lapereaux. Lorsque les morceaux seront formés, vous y verserez trois cuillerées à bouche de farine et du sel; vous mêlerez bien tout cela ensemble, et l'arroserez avec du bouillon ou de l'eau: il faut qu'il y ait beaucoup de mouillement pour qu'il aille à grand feu et qu'il réduise. Quand la cuisson sera presque finie, vous y mettrez des culs d'artichaux blanchis et de petits oignons blancs. Quand les lapereaux seront cuits, il faut avoir soin qu'ils trempent dans la sauce et dans le gras. Ainsi, il ne faut pas lui ôter sa graisse : on peut le servir comme cela, si on veut. On retire la viande et les garnitures, que l'on met dans un vaisseau concave où l'on doit le servir.

On fait sa sauce dans une liaison de demi-douzaine d'œufs ; on la remue sur le feu pour qu'elle ne bouille pas; et quand elle est liée, on la passe à l'étamine sur le ragoût, en ayant soin de regarder si elle est assaisonnée.

Filet de lapereau aux concombres.

Vous couperez en petites tranches bien minces deux belles concombres que vous ferez mariner dans une casserole, avec deux cuillerées de vinaigre et du sel, en ayant soin de les retourner souvent. Quand elles auront jeté leur eau, vous les presserez pour qu'il n'en reste plus ; vous les passerez sur le feu et dans une casserole, en ayant soin de les retourner de temps en temps jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur, avec du beurre, du persil, de la ciboule, une gousse d'ail, des échalottes, du laurier, du thym et du basilic ; vous y ajouterez une cuillerée à bouche de farine ; vous les mouillerez avec deux verres de bon bouillon. Après qu'elles auront cuit une bonne demi-heure, et que le ragoût sera un peu lié, vous retirerez le bouquet, et y mettrez vos lapereaux que vous émincirez et couperez de même que les concombres ; vous ferez chauffer sans bouillir ; vous mettrez un assaisonnement de sel, gros poi-

vre, et servirez. Pour les filets, vous prendrez ce qui restera de lapereaux rôtis, que l'on aura desservis de table.

Filets de lapereaux en salade.

Vous couperez proprement et comme de gros lardons de la mie de pain, que vous mettrez dans une casserole, et que vous passerez sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur d'or, et les ferez égoutter. Vous levez la chair de lapereaux cuits à la broche et desservis de table; vous les coupez ensuite en filets; vous arrangez après cela proprement sur le plat que vous devez servir, les filets de pain, ceux des lapereaux, et deux anchois bien lavés et coupés en filets tout petits, avec des câpres entières. On entremêle aussi proprement une douzaine de petits oignons blancs cuits dans le pot, si on en a; vous y mettez un assaisonnement d'huile et sel, gros poivre et vinaigre. Ordinairement on ne met l'assaisonnement que quand ils sont sur table.

Sauté de lapereaux en velouté à l'essence de gibier.

Vos filets étant levés et la peau nerveuse étant ôtée, vous les coupez en morceaux aussi

longs les uns que les autres, et les mettez dans une sautoire avec du sel et du poivre; vous les saupoudrez ensuite de persil et de ciboules hachés; vous versez ensuite du beurre tiède sur vos morceaux de filets. Quand vous serez à l'instant de servir, vous mettrez la sautoire sur un grand feu, en la retournant tantôt d'un côté, tantôt d'un autre, jusqu'à ce que leur cuisson soit achevée; ensuite vous mettez vos morceaux de filets dans un velouté à l'essence de gibier, avec un morceau de beurre, de la farine, et la moitié d'un œuf de beurre: vous remuerez le tout ensemble, et les dresserez sur le plat avec des croutons à l'entour.

Lapins à la bourgeoise.

Quand ils seront coupés par membres, vous les passerez au beurre, avec un bouquet garni, champignons et culs d'artichaux blanchis. Vous passez le tout avec un peu de farine, bouillon et verre de vin blanc, sel et poivre. Quand la sauce sera réduite, vous la lierez avec trois jaunes d'œufs, la délayerez dans du bouillon avec un peu de persil haché.

Lapin au coulis de lentilles.

On le fait cuire, coupé par membres, avec

du bon bouillon, du petit lard et un bouquet garni, poivre et sel. On prend un litron de lentilles à la reine, avec du bouillon seulement; quand elles sont cuites vous les retirez pour les passer à l'étamine avec leur bouillon; vous ôtez ensuite le pain et le petit lard de la cuisson, et vous faites réduire sur le feu jusqu'à ce que vous jugiez que c'est assez lié pour servir. Vous faites chauffer dedans, le lapin et le petit lard, et vous servez, s'il a un bon goût, dans une terrine.

Lapin au vin blanc.

Votre lapin étant dépouillé, vidé et coupé en morceaux, vous mettrez ces morceaux dans une casserole, avec beurre, persil, ciboules, quelques clous de girofle et deux verres de vin blanc; vous passez tout cela sur le feu, et mouillez avec un peu de jus; vous faites aller le feu tout doucement, et quand c'est presque cuit vous y versez un peu de vin blanc pour lier, et servez.

Lapin en papillote.

Vous ferez cuire un lapereau tendre, coupé par membres, avec champignons, ail, persil et ciboule, tout cela bien haché, en y joignant sel, gros poivre et huile fine; vous entoure-

rez chaque morceau avec l'assaisonnement, en mettant une barde de lard dans du papier blanc, que vous beurrerez ou brûlerez en dehors ; vous ferez cuire tout doucement sur le gril, en couvrant d'une feuille de papier graissée, ensuite on le sert tel qu'il est.

Usage des cuisses de lapin.

Vous ôtez les os de huit ou dix cuisses de lapin, ce qu'on fait en ôtant l'os jusqu'aux joints de l'avant-cuisse, en ayant soin de ne pas couper le dessus ; vous piquez le dedans de vos cuisses avec de moyens lardons que vous assaisonnerez de sel et de poivre ; étant bien piquées, vous les mettrez dans de l'eau toute bouillante, où vous les laisserez pendant quelques instans, ensuite vous les retirerez et les mettrez dans une casserole sur un assaisonnement composé de bardes de lard, que vous mettrez au fond de la casserole avec des tranches de veau, quelques carottes, oignons, laurier et thym ; vous mettrez encore des bardes de lard dessus, un rond de papier beurré, et y verserez une grande cuillerée à pot de bouillon ; vous les ferez bouillir pendant une couple d'heures. Quand vous serez près de servir, vous les ferez égoutter et les dresserez sur le plat avec une purée de lentilles.

Pain de lapin.

Vous emplirez un moule évidé de purée de farce à quenelle, vous la ferez mijoter au bain-marie; quand la farce sera cuite et que vous serez près de servir, vous la mettrez sur le plat, en ayant bien soin qu'il n'y ait point d'eau; vous emplirez le vide de votre pain de cervelles de lapin, de filets mignons et de rognons du même animal, mais qui seront sautés. Quand la sauce sera réduite, vous verserez sur les garnitures qui sont dans votre pain une sauce espagnole travaillée avec du fumé de gibier et un demi-verre de vin de Champagne, et vous en glacerez le dehors. On peut aussi mettre dedans une autre garniture, comme de petites noix de veau, des carottes et autres.

Quenelle de lapin.

Les filets de lapin étant enlevés, vous prenez les cuisses, vous séparez les chairs des nerfs avec la pointe d'un couteau; votre chair étant bien pilée et passée au tamis à quenelle, vous en faites un tas; vous faites tremper dans du lait, du bouillon ou de l'eau de la mie de pain tendre, ensuite vous la pressez bien dans un linge blanc, afin qu'il ne reste plus de ce liquide dans la mie de pain; vous

la pilerez bien et la passerez au même tamis que la viande; vous assemblez votre tas et le mettez à part. Si votre beurre est trop ferme, vous le pilerez et arrangerez en trois portions égales, c'est-à-dire qu'il y ait autant de pain que de viande et de beurre; vous pilerez vos trois corps ensemble: après cela vous y joindrez du sel, du poivre, de la muscade râpée, un peu d'aromates pilés. Il faut aussi que votre farce soit pilée, en y ajoutant de temps en temps un jaune d'œuf jusqu'à cinq: vous en mettrez deux entiers, et des trois autres que les blancs. Lorsqu'elle sera à son point, vous ferez une boulette que vous mettrez dans la marmite, pour voir si elle a un bon goût; vous fouetterez vos blancs d'œufs que vous avez tenus jusqu'à ce qu'ils se tiennent debout comme un fromage à la crême fouetté; vous les mettrez dans de la farce, et vous les mêlerez avec une cuiller de bois sans vous servir du pilon: alors vous l'ôtez de votre mortier et vous vous en servez au besoin.

DU LIÈVRE.

Cet animal est très-connu. Ceux des montagnes sont estimés meilleurs que ceux de la plaine; leur chair est de meilleur goût dans

l'hiver qu'en toute autre saison : la différence qu'il y a entre le levreau et le lièvre est un petit saillant que vous sentez à la première jointure, près de la patte de devant. Le levreau est un excellent manger, et le chasseur le préfère toujours au lièvre.

La chair du lièvre est d'un goût savoureux ; mais comme c'est une viande noire, on ne doit pas en conseiller l'usage aux malades.

Lièvre au civet.

Après que les cuisses et les épaules sont levées, on coupe le reste par morceaux et on le larde de gros lard ; on les passe ensuite à la poêle avec du lard fondu et du persil. On les fait cuire ensuite avec bouillon, vin rouge, bouquet de fines herbes, sel et poivre, laurier et citron vert. Après que le tout sera cuit, vous mettrez le foie à part en fricassée ; et quand il sera pilé, vous le passerez à l'étamine avec de la farine frite, un peu du même bouillon et jus de citron ; vous mouillerez le tout et servirez.

Lièvre en haricot.

Votre gibier étant dépouillé et vidé, vous en garderez le foie auquel vous ôterez l'amer; vous le couperez en morceaux, et mettrez tout

cela dans une casserole avec beurre, persil, ciboule, ail, thym, laurier, du girofle, des échalottes; vous le passerez sur le feu et y mettrez un peu de farine; vous vous servirez de deux cuillerées de vinaigre, d'un demi-setier de vin blanc et de deux ou trois verres d'eau ou de bouillon pour mouiller; vous ferez cuire une heure, ensuite vous couperez proprement des navets que vous ferez blanchir un petit quart-d'heure à l'eau bouillante, et que vous ferez cuire avec le lièvre. Vous assaisonnerez de sel et gros poivre, vous acheverez la cuisson de votre gibier et servirez à courte sauce; retirez le bouquet et servez chaudement. Si le lièvre est tendre, il faut mettre les navets en même temps.

Filet de lièvre à la poivrade.

Vous coupez les filets d'un lièvre cuit à la broche et froid; écrasez-en le foie avec une cuiller, et délayez-le avec du vinaigre; mettez ces filets dans une poivrade et faites chauffer sans bouillir, ajoutez-y votre foie délayé et servez.

Filet de lièvre en civet.

Vous coupez en filets, après en avoir levé les chaires, un lièvre rôti et que l'on a desservi de table; vous en concassez un peu les

os, et les mettez dans une casserole avec les flancs et un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf, des tranches d'oignons, une gousse d'ail, une feuille de laurier, deux clous de girofle ; en les passant sur le feu, vous y ajouterez un peu de farine, que vous mouillerez avec du bouillon et du vin rouge, sel et poivre. Après que vous aurez fait bouillir, trois petits quarts-d'heure, et réduire à moitié, vous passerez la sauce au tamis ; vous y mettrez les filets de lièvre avec un peu de vinaigre : faites chauffer sans bouillir.

DES ORTOLANS.

Ce sont de petits oiseaux très délicats et excellens ; on les sert pour rôt. Il faut les larder, les embrocher : on les met sur un grand feu pendant un bon demi-quart-d'heure.

La chair de l'ortolan est un manger exquis ; elle a toujours fait les délices des gastronomes ; mais quand elle très-grasse, elle ne convient pas aux estomacs faibles et délicats.

DES PERDRIX ET DU PERDREAU.

Il y en a de trois sortes : Les rouges, les grises et les blanches ; les perdrix grises sont très-communes dans toute la France ; les

rouges ne le sont pas tant, et on ne trouve les blanches que dans les Alpes et les Pyrénées. L'espèce qui est la meilleure est celle des perdrix rouges; les blanches ont aussi leurs bonnes qualités : la moindre et la plus commune espèce, est celle des grises. Les perdreaux gris se distinguent de la perdrix par la première plume, qui doit être pointue par le bec, et les pattes noirâtres; vous pouvez être certain, à ces différens signes, qu'ils sont jeunes : leur bonté dépend de la fraîcheur et du fumet. Les rouges se connoissent à la première plume de leur aile, qui doit aller en pointe, et qui est un peu blanche au bout : la perdrix rouge est meilleure que la grise.

La perdrix ainsi que le perdreau ont la chair très-fine et très-délicate; ils sont l'un et l'autre, rôtis ou bouillis, un manger excellent, que l'on peut servir aux malades, et qu'ils préfèrent à toute autre nourriture.

Perdreaux à l'eau-de-vie.

Quand ils seront fendus sur le dos, et farcis d'un hachis de leurs foies et de lard râpé, vous les ferez cuire avec du lard coupé en tranches, du veau et du jambon de même assaisonnés au milieu de la cuisson : vous

y joindrez un poisson d'eau-de-vie. Quand ils seront cuits, vous passerez leur sauce, en y ajoutant une cuillerée d'essence, et un peu de beurre : vous servirez à courte sauce, avec un jus d'orange et un peu de gros poivre.

Filets de perdreaux au crouton.

Vous embrocherez vos perdreaux une heure avant de servir ; quand ils seront bien cuits, vous leverez les filets ; vous prendrez le plat sur lequel vous devez servir, et vous y mettrez un crouton glacé, formé comme vos filets ; vous mettrez dans une casserole trois ou quatre grandes cuillers à dégraisser d'espagnole travaillée, du gros poivre, en ayant soin d'en mettre bien peu : quand votre sauce aura jeté un bouillon, vous en masquerez le filet.

Manière d'accommoder les perdrix et perdreaux.

Vous plumez, videz et flambez légèrement trois perdrix ou perdreaux ; vous les piquez ensuite avec des lardons assaisonnés de sel, gros poivre ; vous leur dressez après cela les pattes, et vous les bridez. Vous prenez des bardes de lard, un cervelas, des tranches de veau et une livre de petit lard, que vous blanchissez et nettoyez bien ; après

cela, vous les mettez dans une casserole avec tout le reste, et vous mettez encore des bardes de lard dessus vos perdrix, quatre carottes, autant d'oignons, quelques feuilles de laurier, et deux clous de girofle; vos choux étant blanchis, ficelés et pressés, vous en couvrirez vos perdrix, remettrez encore des bardes de lard par dessus; vous prendrez un papier que vous beurrerez, et que vous mettrez aussi dessus avec deux grandes cuillers à pot de bouillon; quand elles auront bouilli pendant deux heures, et que vous serez près de servir, vous les ôterez, les briderez et les poserez sur le plat. Vos choux étant aussi égouttés, vous les presserez bien, et en entourerez vos perdrix; vous mettrez votre lard coupé en morceaux, de distance en distance, sur les choux et sur le cervelas: vous les masquerez d'une sauce espagnole.

DES VIEILLES PERDRIX.

Quand elles sont cuites à la braise, faites comme celle de la langue de bœuf, en y ajoutant du vin blanc; vous la mettez dans une terrine, accompagnée d'un coulis de lentilles et de petit lard. (Voyez *Poitrine de veau aux choux et au petit lard.*) On fait de même des perdrix sans les faire blanchir. Elles se

servent aussi avec un ragoût d'olives, de truffes, de marrons, de montants de cardons d'Espagne : on peut aussi les mettre en pâté chaud et froid ; et quand elles sont cuites dans le pot, on s'en sert pour garnir le milieu d'un potage. On se sert du même procédé pour les perdreaux rouges que pour les perdrix, et on les sert de même.

DES PLUVIERS.

Ces oiseaux étant gras sont très-bons : on les sert toujours pour rôt ; on les plume, les pique sans les vider, et les embroche avec des rôties de pain dessous. Quand ils sont cuits, et qu'ils ont une belle couleur, on les sert avec les rôties dessous ; ils se servent aussi en entrées de broche ; quand on veut les employer sous ce nom, on prend ce qu'ils ont dans le corps, on en fait une farce, comme nous l'avons dit aux bécasses : on les fait cuire de la même manière, et les sert avec les mêmes sauces ou ragoûts ; quand on veut les faire cuire à la braise, on les fait cuire comme les cailles, et les sert de même.

Le pluvier est un mets fin et facile à digérer ; mais comme la chair en est un peu huileuse, on ne doit pas la servir aux malades que les substances grasses incommodent.

DES RAMIERS ET DES RAMEREAUX.

Ces oiseaux ressemblent à peu près aux pigeons sauvages : on les emploie pour des plats de rôt très-délicats et excellens ; quand ils sont piqués, on les fait cuire de belle couleur : on s'en sert aussi pour entrée de différentes façons. Ils s'accommodent comme les pigeons.

Les observations que présentent les pigeons bizets et de volière s'appliquent aux pigeons ramiers.

DU ROUGE-GORGE.

On emploie les mêmes préparations pour ces oiseaux que pour les ortolans, et ils demandent autant de temps pour leur cuisson. On met généralement tous les petits oiseaux à la broche comme les mauviettes, ou bien on les saute dans du beurre et de fines herbes.

La chair du rouge-gorge, quand il est jeune et gras, est fort appétissante ; comme elle est aussi très-légère et très-délicate, on peut la servir aux convalescens et aux personnes d'une faible constitution. Cet oiseau, qui est fort petit et ne vit que de mouches, a le goût et le fumet de la grive.

DU VANNEAU.

Le vanneau a la chair très-délicate et facile

à digérer. On peut la servir sans le moindre danger aux malades : on les met à la broche quand on veut les servir pour rôt.

DU SANGLIER.

Ce cochon sauvage demande d'être préparé presque comme le cochon domestique ; voyez par conséquent, à l'article *Cochon*, la manière dont on apprête la chair de cet animal.

Le sanglier, comme le cochon domestique, a la chair pesante ; elle ne convient qu'aux forts estomacs. Le marcassin ou jeune sanglier peut se servir aux personnes qui peuvent digérer le bœuf.

Hure de sanglier.

Les soies de votre hure étant bien grillées, vous la laverez bien, la nettoierez, la ratisserez, et vous vous servirez des mêmes procédés pour les apprêts, pour la cuisson et pour son assaisonnement, que pour celle du cochon que vous trouverez dans l'article du même nom ; vous suivrez enfin tout ce que vous dira l'article que nous venons de désigner.

Pieds de sanglier.

Les pieds se mettent à la Sainte-Menehould, comme ceux de cochon. On emploie

les mêmes procédés que dans le cochon. (Article *des Pieds de cochon.*)

Quartier de devant de sanglier.

Après que vous l'aurez fait mariner avec sel, poivre, vinaigre, ail et fines herbes, vous le mettrez à la broche, et le servirez avec une sauce piquante. (*Voyez* cette sauce.)

Quartier de derrière de sanglier.

Vous le piquez de gros lard, et quand il est mariné, vous le mettez à la broche, en bœuf à la mode. (Voyez *Bœuf à la mode.*)

DES SARCELLES.

La sarcelle est un oiseau aquatique de l'espèce du canard, mais plus petit, d'un goût plus agréable, et qui se digère mieux. On la fait cuire à la broche, quand elle est flambée et vidée, sans être piquée ni bardée : on la sert pour rôt.

La chair de la sarcelle est huileuse, comme celle de tous les oiseaux qui vivent de poisson, mais elle est d'une digestion plus facile que celle du canard. Il ne seroit néanmoins pas prudent de la servir à des malades, ni même à des convalescens.

Autre façon d'accommoder les sarcelles.

Quand vous aurez levé les cuisses de vos

sarcelles, vous en leverez les filets, et ensuite le croupion; vous couperez les filets en trois, et tous aussi gros les uns que les autres. Vous prenez une casserole dans laquelle vous mettez pas mal de beurre; vous y joindrez des échalottes que vous hacherez, un peu de muscade râpée, du persil, sel et gros poivre. Vous mettrez la casserole sur un grand feu, vous sauterez ce qui est dedans pendant un petit quart-d'heure; vous passerez le doigt sur vos morceaux, pour voir s'ils sont bien roides; vous mêlerez alors avec le ragoût un peu de farine, un verre de vin blanc, vous le remuerez un peu, et servirez.

DES POISSONS.

La chair de tous les poissons est en général d'une facile digestion, si l'on en excepte l'anguille.

Court-bouillon pour faire cuire tous les poissons d'eau-douce.

Vous prendrez de l'eau, un quart de vin blanc, du sel, du poivre, du persil, de la ciboule, quelques oignons, avec quelques carottes; vous mettrez tout cela dans une casserole ou bien dans une poissonnière, comme on l'a, mais pas plus grande que le poisson que

vous devez faire cuire ; vous ferez cuire le poisson avec tout cela. (On peut se servir plusieurs fois du même court-bouillon.) Le poisson que vous faites cuire dedans doit être entortillé dans une serviette pour pouvoir le retirer plus doucement quand la cuisson sera finie ; par ce moyen vous ne le romprez pas.

DE L'ANGUILLE.

Ce poisson est très-connu ; il est très-visqueux ; il est long et menu ; il ressemble à un serpent : ses préparations les plus ordinaires sont à la broche, à la poulette et à la tartare. Sa chair est délicate et très-nourrissante ; ceux qui ont des estomacs faibles ne peuvent la digérer facilement : pour la rendre plus aisée à digérer, on y joint des assaisonnemens de haut goût.

L'anguille est un des poissons dont la chair est la plus appétissante ; mais par les raisons décrites ci-dessus, il faut s'abstenir de la donner aux malades.

Anguille rôtie.

Après avoir ôté la peau de votre anguille et lui avoir coupé la tête, vous la viderez et la roulerez comme un cerceau, en l'assujettissant avec de petites broches et de la ficelle ;

ensuite vous la mettrez sur une tourtière. Vous prendrez une casserole, dans laquelle vous mettrez un morceau de beurre accompagné de carottes tranchées, d'oignons de même en tranches, du persil, de la ciboule, du laurier, du thym; l'assaisonnement étant bien revenu, vous le mouillerez avec du vin blanc, du sel, un peu de poivre; après qu'il aura bouilli pendant un bon quart-d'heure, vous le passerez sur l'anguille à travers un tamis de soie, et ensuite vous mettrez l'anguille au feu; vous la retirerez, après l'avoir laissée près d'une heure; vous l'ôterez de dessus la tourtière, et la déposerez sur un plat : on y verse dessous une sauce italienne; on passe de petites brochettes à travers de l'anguille, et on l'embroche, en l'assujettissant, après l'avoir mise dans un papier huilé.

Anguille à la Tartare.

Votre anguille étant coupée en tronçons, passez-la dans une casserole, en y joignant du gros poivre, du sel, un peu de muscade et un peu de vin de Champagne; quand elle est cuite, changez de casserole. Vous mettrez dans une casserole un morceau de beurre, deux douzaines de petits oignons passés au

blanc : ajoutez-y une cuillerée de farine que vous mêlerez avec le beurre. Le mouillement passé au tamis et mêlé avec les oignons, vous y jetterez du persil et de la ciboule : quand vous aurez fait cuire vos oignons, vous les prendrez avec une cuiller percée, et les mettrez sur votre anguille. Alors on le passe à travers l'étamine sur l'anguille. Au moment de la servir, vous passez des croutons au beurre, que vous mettrez dans le fond de la casserole ; vous posez votre anguille dessus : on la couvre de la garniture.

Anguille à la Poulette.

Vous couperez votre anguille en morceaux, que vous mettrez dans une marinade faite, comme nous l'avons dit, pour l'anguille rôtie. Vous y mettrez un peu de farine, et vous mouillerez les morceaux d'anguille. Vous les ferez cuire ; étant froids, vous les passerez dans de la mie de pain ; vous prendrez des œufs battus où vous les tremperez ; vous les panerez encore, et, quelques instans avant de servir, vous ferez griller vos morceaux à petit feu ; versez dessus un plat une sauce à la Provençale, et mettez vos morceaux dessus.

DU BARBILLON.

Le jeune barbillon se met en étuvée comme la carpe, on le fait aussi griller quand il est gros. (Voyez *Carpe.*)

Mêmes observations qu'à la carpe.

Barbillon grillé.

Votre barbillon étant écaillé, vidé, vous arrangez du persil sur un plat, avec de la ciboule, du sel, du poivre et du laurier que vous mettrez dessus. Une petite heure avant de servir, vous le faites griller tout doucement, et quand il l'est, vous versez dessus une sauce blanche. (Voyez *Sauce blanche.*)

DE LA BRÊME.

La brême est un poisson de rivière fort délicat dans certains pays, et très-peu dans d'autres : ses qualités bonnes ou mauvaises dépendent des eaux où elle se nourrit. On la sert frite pour un plat de rôt, et quelquefois grillée, avec une sauce blanche.

La chair de ce poisson, frite ou rôtie, est d'une très-facile digestion.

DU BROCHET.

Quand on le sert pour rôt, il ne faut pas en ôter les écailles, il faut seulement en reti-

rer les ouies avec un linge un peu gros pour ne pas se piquer les doigts ; étant vidé, on le fait cuire dans un court bouillon. Nous avons dit la manière de le faire, qui est celle dont on se sert pour tous les poissons d'eau douce.

Le brochet élevé dans de belles eaux est un mets très-délicat et très-appétissant ; celui qui s'est engraissé dans des étangs sent la fange et a la chair moins ferme : l'un et l'autre cependant se servent aux estomacs faibles et délicats.

Brochet à la Flamande.

Vous coupez plusieurs petits brochets en tronçons et les mettez sur le feu avec une feuille de laurier, persil, ciboules, sel et gros poivre, et vous ferez bouillir les brochets pendant trois petits quarts-d'heure ; vous les retirez, les écaillez et mettez les tronçons sur le feu dans une casserole ; vous passez ensuite du court bouillon au tamis de soie et le versez dessus. Au moment de servir, vous les égoutterez et les poserez sur le plat, ensuite vous ferez fondre du beurre dans une casserole, et y ajouterez une cuillerée de farine et du gros poivre ; vous mouillerez avec du court bouillon. Votre sauce étant sur le feu, vous la

remuerez toujours jusqu'à ce qu'elle bouille, vous ferez une liaison avec deux jaunes d'œufs que vous verserez dessus ; vous ne la laisserez pas bouillir, et vous la tournerez bien : étant passée à l'étamine, vous la verserez sur vos tronçons.

Brochet à la Portugaise.

Votre poisson étant cuit dans un court bouillon, vous l'écaillerez et le déposerez tout chaud sur le plat, en versant dessus une sauce à la Portugaise, selon que vous le jugerez à propos.

Brochet en fricassée de poulet.

Après avoir ôté l'écaille, vous le laverez et couperez par tronçons, que vous mettrez dans une casserole avec du beurre et un bouquet de champignons : tout cela étant passé sur le feu, vous y jetterez un peu de farine, et vous vous servirez de bouillon, de vin blanc pour le mouiller. On le fait cuire à grand feu, et quand il est bien cuit on y verse une liaison de jaunes d'œufs et de crême, et on le sert ensuite.

Manière de servir le brochet pour plusieurs entrées.

On le coupe par tronçons sans en ôter les

écailles, et on le fait cuire de la même manière au court bouillon ; quand la cuisson est faite et que l'on est au moment de le servir, on ôte l'écaille et on le dépose sur le plat où l'on doit le servir, en versant dessus une sauce blanche ou autre, à votre goût.

DE LA CARPE.

La carpe est une espèce de poisson d'eau douce couvert de grandes et larges écailles ; le mâle a la chair plus ferme : celles de rivière valent mieux que celles des étangs. Quand elles sont grasses et bien nourries, elles sont faciles à digérer, et on peut même les donner aux convalescens : il faut alors qu'elles soient grillées.

La carpe, quand elle est bien cuite, est un aliment sain : on peut la servir aux constitutions les plus délicates.

Carpe à l'étuvée.

Coupez en tronçons une belle carpe, mettez-en le sang à part ; vous faites bouillir dans un chaudron du vin avec vos tronçons ; joignez-y un assaisonnement de sel, poivre, clous de girofle, écorce d'orange, avec des oignons. Quand la sauce est près de tarir, vous la liez

avec le sang et du beurre manié de farine; vous y joignez un filet de vinaigre.

Carpe au bleu.

Votre carpe étant vidée, les ouies ôtées et le tout ficelé, vous la mettrez sur un plat, et ferez bouillir une bouteille de vinaigre que vous jetterez sur votre carpe : il faut vous arranger de manière qu'elle baigne tout-à fait dedans; une demi-douzaine d'oignons coupés en tranches, du persil, du laurier, du thym, du sel et du poivre. Votre carpe ayant bouilli une heure au plus, lorsqu'elle aura refroidi, vous la mettrez sur une serviette et l'arrangerez proprement, en y mettant une couronne de persil vert pour un plat de rôt au maigre.

Carpe au court bouillon.

On se sert de la même préparation pour cette carpe comme pour celle au bleu dont nous venons de parler : au lieu d'employer du vinaigre on fait bouillir du vin rouge que l'on verse dessus, et on le sert après cela avec un court bouillon.

Carpe frite.

Votre carpe étant vidée et l'écaille ôtée, on y fait une fente sur le dos de manière que

la tête se trouve coupée en deux, car il faut qu'elle ne tienne que par le ventre : pour donner une forme plate au poisson, on donne quelques coups sur la grosse arète ; on le farine après, ainsi que les œufs, et on fait bien chauffer une friture, où on le met. Tous les autres poissons d'eau douce se font frire de même.

Carpe grillée et sauce aux câpres.

Vous viderez votre carpe et l'écaillerez ; vous la poserez sur un plat, avec persil, ciboules, sel, poivre, et un peu d'huile. Une heure avant de servir, vous la faites griller tout doucement, et quand elle l'est, vous versez dessus une sauce aux câpres.

DES ÉCREVISSES D'EAU DOUCE.

Les écrevisses d'eau douce sont les meilleures; on les connaît aux pattes, qui doivent être rouges en-dessous: on les mange cuites dans le court bouillon en n'en ôtant que le beurre ; étant cuites, on les met sur une serviette. On fait aussi d'excellent coulis avec les écailles : on peut se servir des queues, ou pour entourer les entrées, ou pour en mettre sur les bords d'un plat à potage d'écrevisses. Quand on veut faire le potage d'écrevisses ou une entrée, on s'y prend de cette manière :

Quand elles ont bouilli un instant dans de l'eau, et que les écailles, que vous pilerez pendant trois heures, seront bien fines, vous les délayerez dans du bon bouillon et les passerez ensuite à l'étamine. Si le coulis est destiné pour un ragoût, il faut qu'il soit plus épais : alors on met dedans les queues d'écrevisses que l'on fait cuire dans un peu de bouillon, qu'il faut faire réduire jusqu'à sec; on met tout cela dans le coulis; on s'en sert pour ce qu'on juge à propos, soit pour viande ou poisson; l'ayant fait chauffer sans bouillir. Si c'est au gras, vous prendrez du bouillon qui ne soit pas dégraissé; et pour le maigre fait avec toutes sortes de bons légumes et d'une eau de pois, il faut que le bouillon soit bien clair pour ne pas troubler le coulis, que vous tiendrez plus clair. Si vous voulez faire un potage, vous mettrez dedans le bouillon où vos queues auront cuit; vous les mettrez en cordon autour du plat que vous devez servir; quand votre soupe aura bouilli avec le bouillon, vous y verserez le coulis d'écrevisses, le ferez chauffer sans bouillir, et le servirez.

L'écrevisse pêchée dans de belles eaux est un mets fort sain et fort savoureux. Elle est apéritive et facilite la transpiration. Cepen-

dant la digestion n'en est point facile, et on doit se garder de la servir aux personnes d'une faible constitution.

Autre manière de servir les écrevisses.

Quand vos écrevisses seront écaillées, vous les ferez bien cuire ; et quand elles le seront bien, vous les servirez, après avoir versé dessus une sauce à la crême, et les avoir fait un peu bouillir.

ESCARGOTS DE VIGNE EN FRICASSÉE DE POULET.

Les escargots se trouvent dans les vignes au printemps et en automne. Ceux qui les aiment les trouvent alors bons à manger. On met une poignée de cendre dans un chaudron, avec de l'eau de Seine, pour les faire sortir de leurs coquilles et les bien nettoyer. Quand l'eau commence à bouillir, jetez-y les escargots, et les y laissez pendant une petite demi-heure ; et dès que vous pourrez les tirer sans peine de leurs coquilles, vous les plongerez dans de l'eau froide pour les nettoyer à fond. Ensuite, vous les ferez bouillir un instant dans une eau claire ; étant retirés, vous les égoutterez : après cela, vous passerez sur le feu et dans une casserole un morceau de beurre, avec persil, ciboules,

thym, laurier, une gousse d'ail, des champignons, et, les escargots égouttés, vous y jetterez une pincée de farine. Vous les mouillerez avec du vin blanc, du bouillon, sel et poivre; quand les escargots seront moëlleux, et qu'il ne restera presque plus de sauce, vous les retirerez; et au moment de servir, vous y mettrez trois jaunes d'œufs liés avec de la crême : vous les ferez lier sans bouillir, en y versant un peu de vinaigre blanc et de la muscade. Si par hasard on n'avait pas de vinaigre, on se servirait de verjus.

Les escargots ou les limaçons ont la chair visqueuse et gluante. Ils ne conviennent pas par conséquent aux estomacs délicats; mais on peut les employer comme médicamens en en faisant un bouillon qui est pectoral et provoque le sommeil.

DU GOUJON.

Il y en a de deux sortes, de mer et d'eau douce. On les fait mariner avec ciboules, persil, laurier, poivre et sel : on les essuie, les farine, les fait frire, et on les sert garnis de persil frit.

Ce petit poisson, lorsqu'on le fait frire, a la chair très-délicate et d'une digestion très-facile.

Etuvée de goujons.

Vos goujons étant écaillés, vidés et essuyés sans être lavés, vous mettrez dans le fond du plat où vous devez servir vos goujons, un morceau de beurre, persil, ciboule; vous y ajouterez des champignons, y joindrez des échalottes, du laurier, thym et basilic que vous hacherez très-menu, avec sel et gros poivre; vous y déposerez après cela les goujons, et mettrez le même assaisonnement dessus que dessous; apèrs les avoir mouillés de vin rouge, et que le plat sera couvert, vous les ferez bouillir à grand feu jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce: alors vous les servirez, la cuisson ne demande qu'un quart-d'heure.

GRENOUILLES.

Les cuisses sont les seules parties bonnes à manger. Ainsi, il faut couper les pattes et le corps.

La chair des grenouilles n'est point fibreuse, et par conséquent elle est d'une très-facile digestion.

Grenouilles en fricassée de poulet.

Vous mettrez vos grenouilles dans de l'eau fraîche, et ensuite dans une casserole, après

les avoir passées à l'eau bouillante; vous y joindrez des champignons, des clous de girofle, du persil, de la ciboule et du beurre; après que vous leur aurez fait faire deux ou trois tours sur le feu, en y jetant un peu de farine, vous vous servirez de vin blanc et de bouillon pour les mouiller, avec du sel et du poivre. Après les avoir laissé cuire une petite demi-heure, et fait réduire à courte sauce, vous lierez trois jaunes d'œufs avec un peu de crême et un peu de persil haché, que vous mettrez dedans; ensuite vous ferez lier sans bouillir, et servirez.

Grenouilles frites.

Avant de les faire cuire, vous les ferez mariner pendant une petite heure, avec la moitié de vinaigre, un bouquet garni, des oignons coupés en tranches, deux gousses d'ail, du laurier, thym, basilic. Etant égouttées, vous jetez de la farine dessus et dessous, les faites frire, et servez avec du persil frit dont vous les garnissez.

Très-souvent, au lieu de les fariner, on fait une pâte avec de la farine que l'on délaye avec un peu d'huile d'olive, du vin blanc et du sel; on les trempe dedans: il faut que la pâte soit un peu épaisse, et qu'en

la versant avec la cuiller, elle coule un peu gros.

DE LA LAMPROIE.

Il y en a de deux espèces : celle d'eau douce, et celle de mer ; elles sont semblables toutes deux à une grosse anguille. Au printemps, elles sont délicates et de bon goût ; en toute autre saison, elles sont dures et coriaces.

On les limone comme la tanche, les coupe par tronçons, et les fait lier étant roulées dans de la farine.

On peut aussi les faire griller et les servir avec une sauce aux câpres, ou à la rémoulade : on délaye tout ensemble de l'huile que l'on met dans une casserole avec du vinaigre, sel, gros poivre et moutarde ; tout cela étant délayé, vous le servirez à part dans une saucière.

La lamproie, quand elle est tendre, et qu'elle n'est pas encore ce qu'on appelle *cordée*, fait un manger très-savoureux et très-recherché ; mais sa graisse rend sa digestion difficile pour ceux qui menent une vie sédentaire.

DE LA LOTTE OU BARBOTE.

C'est un des bons poissons d'eau douce ;

on l'accommode comme la tanche, excepté qu'il ne faut pas la laisser si long-temps dans l'eau bouillante. Pour lui donner plus de goût, on fait cuire le court-bouillon auparavant. La lotte verte est très-bonne; on la marine, et quand elle est de belle couleur, on la sert sur un linge blanc pour un plat de rôt. On la met dans les matelotes; on en fait aussi des entrées en gras, comme en fricandeau au naturel et au ragoût de carottes.

DU MEUNIER.

Le meunier est un poisson de rivière à qui l'on donne le surnom de *vilain*, parce qu'il ne se plaît que dans la boue. On le fait cuire à l'étuvée, comme le barbillon; on le sert de même, et on suit tous les mêmes procédés que l'on emploie pour le dernier poisson.

Les observations sur le barbillon s'appliquent au meunier.

DE LA PERCHE.

Les ouies étant ôtées, on la vide, on ne lui laisse que la moitié de ses œufs, on la fait cuire dans un court bouillon avec du vin blanc. Quand elle est cuite, vous lui ôtez les écailles, vous la posez sur un plat, et vous la masquez d'une sauce aux câpres,

ou un ragoût maigre ; au gras, la seule différence est dans la sauce ou dans le ragoût.

Ce poisson est d'un goût exquis, et a la chair si délicate, qu'on peut le servir aux malades et aux estomacs les plus faibles.

DE LA TANCHE.

La tanche est un poisson d'eau douce qui ressemble à la carpe ; il est très-visqueux, et il lui faut un grand assaisonnement. Les tanches qui vivent dans des eaux limpides ont un goût plus délicieux que celles qui habitent les endroits bourbeux.

Lorsque la tanche est tirée d'une bonne eau, elle convient à tout le monde, en ce que sa chair est très-délicate ; mais celle que l'on pêche dans les étangs ou dans les eaux bourbeuses, est d'une digestion moins facile.

Comment accommoder la tanche.

Vous ôterez le limon et l'écaille de la tanche, la couperez par morceaux, et la ferez dégorger, après l'avoir laissée un instant dans de l'eau près de bouillir. Vous ferez chauffer jusqu'à ce qu'il soit tiède, du beurre avec la tanche coupée en morceaux, que vous sauterez dans le beurre ; vous y mettrez un peu de farine. Après l'avoir mouillé avec un litre de vin blanc, vous y

mettez sel, poivre, laurier, bouquet garni, oignons et champignons. Vous ferez aller le ragoût à grand feu; étant cuit, vous y verserez trois jaunes d'œufs bien liés, ensuite vous ôterez le laurier, le persil et les ciboules, et servirez.

DE LA TORTUE.

Cet animal est amphibie ; sa tête et sa queue sont semblables à celles d'un serpent, et ses pieds à ceux du lézard, et il a sur le dos une écaille épaisse. Quand on veut manger la tortue seule on la met en ragoût : il faut d'abord en ôter la tête et les pattes ; on la fait cuire un instant dans de l'eau avec sel, racines, oignons, persil et ciboules, et on met dedans un citron ; après cela, on la retire, on en ôte l'écaille, en faisant attention de la dégager de son amer ; on coupe la chair en morceaux, et on la met dans le ragoût : il y a des endroits où on la met souvent en fricassée de poulet.

La tortue est un grand régal pour les Anglois ; mais on en mange peu en France : les bouillons néanmoins qu'on en retire dans tous les pays sont balsamiques et très-pectoraux.

DES TRUITES COMMUNES ET SAUMONÉES.

Cette espèce de poisson aime les eaux vives ; sa chair est délicieuse, et sa digestion facile pour les personnes délicates et pour les convalescens.

Ce poisson est très-agile et remonte avec une facilité surprenante les chutes d'eau et les torrens. Le mouvement continuel qu'il prend contribue à rendre sa chair très-salubre, et à en faire une nourriture excellente.

Truite commune.

La truite commune a la chair blanche ; elle se cuit dans un court-bouillon ; si on veut s'en servir pour entrée, on sert une sauce dessus comme pour les autres poissons : on peut aussi les faire griller en suivant la manière des autres poissons. Elle se sert avec un ragoût au maigre ; on l'accommode aussi souvent au gras comme le saumon frais.

Truite commune au court-bouillon.

Après l'avoir bien nettoyée, on l'incise pour qu'elle prenne mieux le goût ; on l'assaisonne de sel, poivre, girofle, oignons, persil, ciboules, tranches de citron vert ; on lui met dans le ventre une livre de bon beurre manié de farine ; on la plie dans une ser-

viette, la ficelle et la met dans une poissonnière, avec eau, vin et vinaigre, et fait cuire à grand feu. Faites-la bouillir sur la braise; ôtez-la ensuite, et servez à sec, sur un linge plié, entouré de persil frit, pour rôt.

De la truite saumonée.

Cette truite est meilleure que la truite commune; les apprêts se font de même, et elle sert pour le même usage. (Voyez *Truite commune.*)

DE L'ALOSE.

L'alose est un poisson de mer, qui bien souvent remonte dans les rivières au printemps, où, de sèche et maigre qu'elle était, elle devient grasse, charnue et délicate : celle de Seine est estimée la meilleure.

La chair de ce poisson est très-délicate et fait un mets succulent. Les aloses prises dans la saison la plus avancée sont les meilleures; celles de la primeur ont la chair trop ferme : de là le proverbe : Jamais pauvre n'a mangé de bonne lamproie, et riche de bonne alose. Quoi qu'il en soit, la chair de ce poisson convient à tout le monde.

De l'alose; comment l'accommoder.

On la sert entière ou par moitié, si on

veut s'en servir pour rôt : on la vide sans en ôter l'écaille ; on la fait cuire dans un court bouillon, comme le saumon ; étant cuite, on fait frire du persil, et on la garnit avec, après l'avoir mise sur le plat et sur une serviette.

Si on veut l'employer pour entrée, on ôte l'écaille, et on la sert avec plusieurs sauces, comme aux câpres, à l'huile ou à l'italienne.

Alose sur le gril.

Après avoir lavé et vidé votre poisson, vous l'écaillerez, l'essuierez et le ferez égoutter entre deux linges; vous le poserez sur un plat avec sel, poivre, persil, ciboules et un verre d'huile. Une heure avant de servir, vous la retournerez dans son assaisonnement, et la ferez griller ensuite tout doucement ; quand vous serez près de servir, vous la déposerez sur le plat, verserez dessus une sauce au beurre, semée de câpres par dessus, ou une purée brune d'oignons, comme vous le jugerez à propos, et la servirez ensuite.

DES ANCHOIS.

L'anchois est un petit poisson de mer qu'on fait confire au sel dans des barils, après lui avoir ôté la tête et les entrailles. On s'en

sert pour plusieurs sauces, comme celles au beurre, au maigre, sauce à la rémoulade, sauce au gras avec coulis et beurre ; on s'en sert aussi pour des salades : quand on veut l'employer pour ce mets, on le lave bien et on en ôte l'arête.

L'anchois a la chair ferme et d'un goût exquis. La digestion en est facile ; mais celui qu'on a salé ne convient pas aux personnes d'un tempérament délicat : il ne doit entrer dans leurs mets que comme assaisonnement.

Anchois frits.

Vos anchois étant dessalés, vous ferez une pâte avec de la farine, une cuillerée d'huile, et la délayerez avec du vin blanc, en ayant soin qu'elle ne soit pas trop liquide ; vous les tremperez dedans et les ferez frire, et lorsque vous verrez qu'ils auront une belle couleur, vous les servirez pour entremets.

DU BARBEAU.

Le barbeau est un poisson connu : il y en a de mer et d'eau douce. Comme il n'a pas bon goût, il faut y mettre un grand assaisonnement pour le manger avec plaisir. Nous allons donner la manière de le mettre en casserole. S'il est petit, on le vide et on l'écaille ; on le met ensuite dans une casserole, dans

laquelle on le fait cuire avec sel, poivre, fines herbes et bon beurre : on lie la sauce avec du beurre roulé dans de la farine, et on sert.

La chair du barbeau est légère et délicate ; elle convient aux cavalescens et aux malades.

DU BAR.

Votre poisson vidé et lavé, vous le faites cuire dans vin blanc, beurre, eau, racines, oignons, sel, poivre, persil et ciboule ; étant bien cuit, vous le faites égoutter et vous le servez pour un plat de rôt sur une serviette, entouré de persil vert. Si vous voulez l'employer pour entrée, vous le ferez mariner pendant un bon quart-d'heure, avec ail, sel, poivre ; faites-le griller, et servez-vous d'huile pour l'arroser. Quand il sera cuit, vous le servirez avec telle sauce que vous jugerez à propos, comme nous l'avons expliqué aux autres poissons.

Les observations du barbeau peuvent s'appliquer au bar.

DE LA BARBUE.

La barbue s'accommode de la même manière que le turbot. Elle ne diffère de celui-ci qu'en ce qu'il n'a pas d'aiguillon. (Voyez *le Turbot.*)

Mêmes observations qu'au barbeau.

DU CABILLAU OU MORUE FRAICHE.

Ce poisson se fait cuire dans un court bouillon comme le turbot. Quand il est vidé et lavé, on ficelle la tête, on le met dans une poissonnière, et on verse dessus une eau de sel, parce que ce poisson n'est pas trop salé: on le fait cuire très-doucement. Si vous voulez l'employer pour relevé, vous y joindrez une sauce à la crême; si c'est pour un rôt, vous plierez une serviette sur un plat: vous le servirez dessus, entouré de persil en feuilles.

Ce poisson est d'une digestion facile, et convient à tous les estomacs.

DU CARRELET.

Il ressemble à une plie; mais il est plus carré et semé de taches roussâtres. Il se prépare et se sert de la même façon que la limande. (Voyez *Limande.*)

Carrelet frit.

On le fait frire et le sert pour rôt, ou avec un coulis roux et un peu de moutarde, ou avec une sauce aux câpres.

Carrelets grillés.

Après que vous aurez vidé et lavé vos car-

relets, vous les essuierez, les huilerez, en y ajoutant du sel, du poivre ; vous ferez griller des chalumeaux de paille, et vos carrelets dessus ; vous les ferez aller à petit feu, vous les mettrez sur le plat et verserez dessus une sauce à l'italienne maigre.

DES ÉCREVISSES DE MER.

Vous les ferez cuire à un bon feu pendant une bonne demi-heure, avec de l'eau et du sel ; vous les laisserez refroidir, vous les frotterez avec un peu de beurre, pour leur donner une belle couleur : vous aurez le soin de leur ôter les pattes auparavant ; vous ouvrirez les écrevisses par le milieu, vous les servirez ensuite froides sur une serviette, et les entourerez de leurs grosses pattes.

Les observations sur les écrevisses d'eau douce s'appliquent à celles de mer.

DES ÉPERLANS.

L'éperlan est un petit poisson de mer qui remonte dans les rivières ; il tire son nom de la couleur de la perle : son goût est fin et délicat.

L'éperlan a la chair ferme et légère : on peut le servir aux convalescens et aux malades.

Eperlans à la maître d'hôtel.

On ne vide jamais ce poisson, on ne fait que le laver et l'essuyer entre deux linges. Après l'avoir fariné, on le fait frire à grand feu, et on le sert pour un plat de rôt.

DE L'ESTURGEON.

Ce poisson nous vient de la mer; on le trouve aussi quelquefois dans les fleuves: sa chair a beaucoup de consistance. On prétend que celui qui est pris en pleine mer vaut beaucoup mieux que celui qui est pris à la côte ou dans les rivières.

Pour le faire cuire, on le vide, le lave et le pose dans une poissonnière; on le masque d'une poîle aromatisée, qu'on mouille avec du vin et que l'on met sur le poisson.

Pour le faire cuire à la broche, on le fait mariner quelques heures dans une marinade faite avec un morceau de beurre manié de farine, que l'on fait chauffer en y joignant sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes, un demi-setier d'eau et un peu de vinaigre: il faut avoir soin de remuer toujours la marinade; quand elle tiède, on met l'esturgeon dedans. Quand il est assez mariné, on le fait cuire à la broche, et on le sert avec une sauce maigre.

On le fait aussi cuire au court bouillon comme le saumon, et on le sert avec les mêmes sauces maigres.

Esturgeon à la braise.

Vous le ferez cuire dans une marmite moyenne, avec du veau coupé en tranches, des bardes de lard, du vin blanc à peu près un demi-setier, racines, oignons, bouquet garni, sel, poivre et un peu de bouillon; quand il sera cuit, vous le servirez avec les mêmes sauces ou ragoût que quand on le fait cuire à la broche.

Esturgeon au gras à la broche.

Étant lardé de gros lard, vous le servirez avec toutes sortes de sauces, comme à l'espagnole, à l'italienne, à la ravigote, ou bien avec des ragoûts, comme aux truffes, mousserons, ris de veau, morilles, de crêtes et de petits œufs.

DU HARENG FRAIS.

Ce poisson se trouve dans la mer. Il se pêche au printemps et en automne; il y en a beaucoup sur les côtes de Bretagne et de Normandie. On en distingue de trois sortes, le frais, le salé et le sauret. Le meilleur est celui qu'on mange frais : il s'accommode, se fait cuire et se sert comme la sardine.

Le hareng frais a la chair d'un goût savoureux. Elle convient aux constitutions les plus délicates, pourvu qu'il entre peu de beurre dans son assaisonnement. Le hareng salé ne doit être servi que sur la table des gens qui prennent beaucoup d'exercice. Le hareng saur est encore plus difficile à digérer; il fait d'ailleurs un mets très-échauffant.

Harengs saurs à la Sainte-Menehould.

On prend deux harengs saurs, on les met tremper quatre heures dans l'eau, la tête et la queue étant coupées, et ensuite une couple d'heures dans un demi-setier de lait; étant égouttés et essuyés, vous faites chauffer du beurre que vous mêlez avec une feuille de laurier, thym, basilic haché bien fin, un jaune d'œuf et du gros poivre; vous les tremperez dedans, les panerez à mesure, les ferez griller légèrement, et verserez au fond du plat deux cuillerées de verjus : vous mettrez les harengs dessus, et servirez.

DES HOMARS ET DES CRAPES.

Ces poissons s'accommodent et se font cuire comme les écrevisses de mer.

Les qualités de leur chair tiennent beaucoup de celle des écrevisses d'eau douce et de mer.

DES HUÎTRES.

Ces poissons n'ont ni peau ; ni écailles, ni arètes ; ils sont enfermés entre deux écailles ; leur nourriture est d'eau de mer et de limon. Ce poisson est regardé comme une nourriture fort saine ; il est meilleur cru que cuit. Ce poisson se mange ordinairement cru avec du poivre ; on le fait cuire sur le gril avec ses coquilles, du poivre et du pain râpé ; on en met aussi sur le réchaud, avec une sauce au beurre et léger assaisonnement.

Les huîtres donnent une nourriture savoureuse, mais il faut qu'elles soient fraîches. La salure de leur eau accélère la digestion ; mais l'on doit soigneusement éviter d'en manger avec excès. Des indigestions d'huîtres sont très-dangereuses.

Huîtres en casserole.

Vous graisserez le fond d'un plat d'argent avec du beurre ; vous y mettrez vos huîtres, et jetterez dessus poivre, persil haché, un demi-verre de vin de Champagne ; vous les couvrirez avec du beurre frais pané, dont vous ferez un lit mince ; vous mettrez ensuite un couvercle de tourtière dessus, du feu dessous et dessus ; vous leur ferez prendre cou-

leur, dégraisserez et nettoyerez le tour du plat, et servirez pour entremets.

Huîtres grillées.

Après les avoir ouvertes, vous les mettrez dans du beurre fondu, avec poivre, chapelure de pain, et les ferez cuire sur le gril une pelle rouge par-dessus.

Autres manières de servir les huîtres.

Les huîtres servent encore à faire des ragoûts pour mettre avec différentes viandes, comme poulets, poulardes, sarcelles et autres; alors on les fait blanchir dans leur eau tout doucement, en ayant soin de ne pas les faire bouillir, car cela les racornirait. On les met ensuite dans l'eau fraîche, les retire, les égoutte sur un tamis; on a ensuite un bon coulis gras sans sel; on y met anchois hachés, et les huîtres; on les fait chauffer sans bouillir, et les sert avec ce qu'on juge à propos.

DE LA LIMANDE.

Ce poisson de mer est très-pituiteux, mais il y a des préparations qui corrigent un peu son mauvais goût. Après l'avoir écaillée, vidée et lavée, on l'essuie avec un linge blanc, on la fend sur le dos auprès de l'arête, et

on la poudre ensuite de farine pour la faire cuire dans une friture bien chaude et un peu claire. Quand elle est cuite et qu'elle a un bon sel, on la retire, et on la sert pour un plat de rôt, sur une serviette. On peut aussi, quand elle est cuite, la servir pour entrée : on verse dessus une sauce aux câpres et aux anchois, ou bien une à l'italienne ; elle se sert encore grillée après l'avoir fait mariner avec sel, poivre et ciboules, que l'on ôte avant de servir. Quand le poisson sera sur le feu, vous l'arroserez de temps en temps avec la marinade, et le servirez avec la sauce que vous jugerez à propos d'y mettre. On peut aussi la faire cuire dans un court bouillon, comme nous l'avons dit pour le turbot, et la servir après dans le même ragoût que ce poisson.

La limande offre une nourriture très-saine et très-légère ; mais il faut avoir soin de la faire bien cuire ; dans cet état, on peut la servir en toute sûreté aux malades et aux convalescens.

Limandes sur le plat.

Vous ferez fondre un morceau de beurre sur un plat, avec un peu de muscade râpée ; vous arrangerez vos limandes sur le plat,

après les avoir nettoyées et vidées ; vous y mettrez l'assaisonnement et verserez dessus un verre de vin blanc ; vous jetterez ensuite dessus de la chapelure de pain, les poserez sur un fourneau, et les couvrirez d'un four de campagne.

DE LA LUBINE.

Ce poisson est plus gros que la morue ; on le pêche sur les côtes de Bretagne ; on le fait cuire de la même façon que ces poissons, et le sert de même.

Les observations sur la morue sont applicables à la lubine.

DE LA MACREUSE.

Cet oiseau est aquatique ; il ressemble à un canard ; son goût sent le marais. On se sert plutôt de l'espèce noire, elle est meilleure ; la grise est très-coriace ; il leur faut un bon assaisonnement pour corriger leurs mauvaises qualités, car elles ne sont ni l'une ni l'autre, ni saines, ni de bon goût. On les fait cuire au court bouillon, comme celui du saumon frais, après les avoir fait bouillir pendant cinq ou six heures ; on les sert, avec une sauce, hachés, ou avec un ragoût de laitances de carpes, ou de champignons.

LE MAQUEREAU.

Le maquereau est très-connu ; il se pêche au printemps et au commencement de l'été. On le vide, le lave, et on lui fait une fente sur le dos ; on l'essuie dans un linge ; on le fait griller, et on le fait tremper auparavant pendant une demi-heure avec huile, sel et poivre ; vous vous servirez de cette espèce d'assaisonnement pour l'arroser pendant sa cuisson, cela ne lui donne qu'un bon goût. Étant cuit, vous le servirez accompagné d'une sauce blanche aux câpres et aux anchois.

Le maquereau offre une nourriture très-saine, même aux gens qui mènent une vie sédentaire, surtout quand il est frais et pourvu de laitances : il faut avoir soin cependant de le faire cuire à point.

MERLANS.

Ce poisson a la chair fort légère et facile à digérer, outre qu'elle est de bon goût. La manière ordinaire de le servir, c'est frit, d'une belle couleur dorée, et saupoudré de sel blanc, lorsque la friture est bien croquante. Le merlan ainsi servi forme un rôti en maigre, ou un relevé de rôt en gras ; on ne le prépare pas seulement à la poêle, on

peut le servir de diverses manières, et avec différentes sauces.

Ce poisson de mer est un aliment très-léger et très-sain, même pour les estomacs les plus faibles; il faut avoir soin seulement, quand on le sert aux malades, de ne pas mettre beaucoup de beurre dans l'assaisonnement.

DE LA MERLUCHE.

La plus blanche est regardée comme la meilleure. Avant de la faire tremper on la bat avec un marteau pour l'amollir; on la fait tremper plusieurs jours; on la fait cuire ensuite dans de l'eau de rivière, puis on la coupe en morceaux par feuillets. La sauce à la gascogne est celle qui convient le mieux à ce poisson; vous mettez la merluche dans une casserole avec de l'huile fine, beurre, gros poivre, ail et sel, si elle est trop douce; on la met dans une casserole sur le feu, en la tournant toujours, jusqu'à ce que le beurre soit bien lié avec l'huile; on la mange tout de suite, parce qu'à mesure que la sauce refroidit elle se tourne.

La merluche ou morue sèche est d'une chair plus ferme et plus compacte que la morue ordinaire; elle ne peut pas convenir à tous les estomacs.

Merluche au beurre roux.

Après que vous aurez ôté le sel, vous la couperez en morceaux et la ferez cuire ; ensuite vous l'essuierez, la farinerez, la ferez cuire au beurre roux, et la servirez avec une sauce robert, ou bien avec du beurre, un oignon haché, du poivre, sel et vinaigre.

DE LA MORUE SALÉE.

La chair de la bonne morue est blanche, la peau est noire, et elle a de grands feuillets ; on l'écaille et la lave, on la fait cuire un instant dans un chaudron avec de l'eau et sans sauce ; on l'égoutte ensuite et la lave par feuillets, ou bien on la laisse entière, si on veut ; on la sert avec la sauce que l'on veut ; on délaye avec du lait, et dans une casserole un peu de farine, du beurre et du poivre, en y ajoutant du verjus en grain ; la sauce étant liée, on y met la morue pour lui donner du goût, et on sert : du persil et des ciboules hachées.

Morue à la crême.

Votre morue étant cuite comme nous l'avons dit, vous en ôtez les arètes. Vous ferez fondre du beurre dans une casserole ; vous y ajouterez un peu de farine, sel, gros poivre, persil et ciboules hachées ; vous

y joindrez un verre de crême ; vous tournerez votre sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle ait jeté un bouillon : il faut qu'elle ressemble à de la bouillie par son épaisseur ; vous la verserez sur la morue, et la tiendrez chaudement, sans bouillir ; ensuite vous la déposez sur le plat et la servez.

Morue à la maître-d'hôtel.

Vous écaillerez et laverez la partie d'une morue que vous voudrez, ensuite vous la mettrez à l'eau fraîche dans un chaudron ; mettez-la après cela sur le feu. Quand elle sera près de bouillir, vous l'écumerez ; et quand elle bouillira, vous la retirerez du feu, vous la couvrirez d'un torchon pendant un petit quart-d'heure, ensuite vous la ferez égoutter, et la mettrez sur un plat avec persil, ciboules, gros poivre, beurre, et une cuillerée de verjus ; vous la ferez chauffer en la retournant, et la servirez toute chaude.

Morue à la sauce aux câpres et aux anchois.

Votre poisson étant cuit dans de l'eau de rivière, vous l'égoutterez, vous le mettrez bien chaud dans le plat que vous devez servir, et le masquerez d'une sauce aux câpres et aux anchois. (Voyez cette sauce.)

Morue au beurre noir.

Après qu'elle sera cuite dans l'eau, et égouttée, vous la poserez sur le plat que vous servirez avec la moitié d'un verre de vinaigre, autant de bouillon et du gros poivre ; après qu'elle aura bouilli une demi-heure, vous verserez dessus du beurre bien chaud avec du persil frit.

DES MOULES.

Il y en a de deux espèces, de mer et de rivière ; mais celles de rivière sont moins bonnes et plus difficiles à digérer. Voici la manière ordinaire de les accommoder : après les avoir bien lavées et avoir ratissé leurs écailles, on les égoutte et les met ensuite dans une casserole sur un bon feu de fourneau. Quand la chaleur les aura fait ouvrir, vous les éplucherez en ayant bien soin d'en ôter les crabes, s'il y en a ; mettez-les ensuite dans une casserole avec bon beurre, persil, ciboules hachées, et passez-les sur le feu ; jetez-y un peu de farine : vous les mouillerez avec du bouillon ; quand il n'y aura plus de sauce, vous y verserez trois jaunes d'œufs liés avec de la crême ; faites lier la sauce, et versez-y un filet de verjus.

DE LA PLIE.

Ce poisson nous vient de la mer et des rivières. On en prend beaucoup en eau douce. Celui que l'on pêche en pleine mer vaut beaucoup mieux.

Ce poisson est plus sain rôti, et avec une sauce blanche, que frit, parce qu'il boit trop de friture. Comme il est visqueux, on le fait cuire dans du vin blanc, avec de fines herbes et du sel, pour en corriger le mauvais goût.

Les plies de la Loire sont plus estimées que celles que l'on pêche dans les autres rivières. On suit les mêmes procédés que pour la limande, la sole et le carrelet.

Plies à la hollandaise.

Vous les ferez cuire dans une bonne eau et au court bouillon, lorsqu'elles seront vidées et nettoyées; mettez-les ensuite sur votre plat, et versez dessus une sauce à la hollandaise, que vous aurez eu le soin auparavant de bien lier avec un jaune d'œuf.

DE LA RAIE.

Ce poisson nous vient de la mer: il est très-cartilagineux et visqueux, difficile à digérer; cependant il a un goût qui le fait rechercher.

Il y en a de deux espèces, la commune et la bouclée : celle-ci est estimée la meilleure. Elles se servent de différentes façons.

Raie à la bourgeoise.

Vous mettez dans un chaudron de moyenne grandeur de l'eau, du vinaigre, des oignons en tranches et un peu de sel; vous y faites cuire la raie, après qu'elle sera bien lavée et que le foie de l'amer sera ôté. Pour qu'elle ne cuise pas trop, vous ne lui ferez pas faire plus de deux bouillons. Vous l'éplucherez ensuite sur un plat; remettez-la ensuite sur un fourneau, avec un peu de son court bouillon; ensuite vous l'égoutterez et verserez dessus la sauce que vous voudrez, comme une sauce au beurre, avec câpres et anchois, sauce à l'huile et autres.

Raie à la sauce au beurre noir.

Vous ferez cuire votre raie comme celle à la sauce blanche, la nettoierez et la parerez de même; vous mettrez du persil frit autour, et verserez dessus du beurre noir. (Voyez *Sauce au beurre noir.*)

DU ROUGET.

Le rouget est un petit poisson de mer qui a sur le dos des pointes piquantes. Il se nour-

rit d'écrevisses et de petits poissons ; il est meilleur en été qu'en hiver : le vrai rouget ne s'écaille pas. Après l'avoir vidé, on le lave, on l'essuie et on en garde le foie : on le fait griller comme la Vive, et on le sert avec les mêmes sauces, en ayant le soin cependant de mettre le foie dans la sauce que vous servez dessus.

DE LA SARDINE.

Ce poisson se trouve plus souvent dans les rivières que dans la mer. Il a beaucoup de ressemblance avec l'anchois ; il ne diffère de celui-ci que parce qu'il est plus gros et plus épais. On mange ce poisson frit et sur le gril ; mais il est plus sain grillé que frit : après l'avoir écaillé, lavé et essuyé, on le fait griller, et quand il est cuit on le sert avec la sauce que nous allons dire : On fait lier un morceau de beurre dans une casserole, avec un peu de farine, un filet de vinaigre, un peu de moutarde, sel, poivre et un peu d'eau ; alors on verse la sauce sur la sardine.

DU SAUMON.

Ce poisson de mer est très-connu. Il remonte cependant les rivières, sur-tout au printemps où il est plus gras ; mais s'il reste long-temps dans l'eau douce, il maigrit,

sèche et prend un mauvais goût. On le sert avec les mêmes apprêts que l'on emploie pour le turbot.

Le saumon frais est un excellent manger ; mais la chair en est huileuse et compacte : on ne peut donc le servir qu'aux personnes d'une bonne constitution. Le saumon salé ne convient qu'aux gens qui prennent beaucoup d'exercice.

Saumon au coulis et aux queues d'écrevisses.

Votre morceau étant cuit dans une bonne braise de veau et de jambon, avec racines, oignons, persil, ciboule, ail, clous de girofle et vin blanc, vous le servez avec un ragoût de coulis d'écrevisses. Si c'est en maigre, vous faites cuire votre saumon dans un court bouillon avec vin rouge, et vous le servez avec le même ragoût et coulis.

Saumon à la sauce au beurre et câpres.

Vous faites mariner une dalle de saumon avec huile, persil, ciboule et gros poivre ; sa cuisson ne demande qu'une heure, si elle est épaisse. On la pose sur le plat en la masquant d'une sauce au beurre et aux câpres.

Saumon à la maître-d'hôtel.

Faites mariner un morceau de saumon

avec un peu d'ail, du persil, du poivre; après cela mettez-le sur le gril en l'assaisonnant avec la marinade, ensuite vous le poserez sur le plat avec persil, ciboule, hachis, beurre et bouillon. Quand il aura fait quelques bouillons, vous y mettrez du jus de citron et servirez sortant du feu.

DE LA SOLE.

Ce poisson nous vient de la mer : il a un goût fin et délicat; sa chair est courte et facile à digérer. On la sert comme la limande, et on suit les mêmes procédés qui sont employés pour ce poisson.

La sole est un poisson dont la chair est excellente et légère; elle convient à tout le monde, et les malades même peuvent la manger sans risque.

Soles sur le plat.

Vous couperez le gros de la raie du côté noir; après avoir bien essuyé, vidé et lavé vos soles, vous prendrez un plat, vous y ferez fondre du bon beurre, y joindrez du persil, des échalottes hachées bien fines, sel, gros poivre et muscade râpée. Vos soles étant mises dessus cet assaisonnement, vous les masquez de fines herbes, de gros poivre et d'un peu de muscade râpée; vous y ajouterez de la mie de

pain arrosée avec du beurre. Un quart-d'heure avant de servir, vous mettrez votre poisson sur un petit feu, et un four de campagne dessus.

Comme on accommode le Surmulet.

Il faut l'écailler, le vider, le laver et le couper un peu sur les côtés; on l'accommode, le fait cuir et le sert de la même manière que le maquereau.

Les observations sur le maquereau sont applicables au surmulet.

DU THON.

Ce poisson est gros et fort commun dans la Méditerranée, vers les côtes de Provence et de Nice; il est meilleur et plus sain mariné que frit. On le mange ordinairement en salade : dans les endroits où l'on peut en avoir de frais, on l'accommode comme le saumon.

Le thon a la chair très-nourrissante; mais comme elle est compacte et serrée, on ne doit la servir qu'aux personnes douées d'un bon estomac.

DU TURBOT.

Le turbot est un poisson de mer, qu'on nomme le faisan de cet élément, à cause de

son bon goût: c'est un des meilleurs poissons pour la santé; on le fait cuire dans une casserole ni plus ni moins grande que lui; il faut en mettre assez pour que le poisson baigne bien; vous le faites bouillir à petit feu, et quand il commence à être moelleux, c'est qu'il est cuit. Il se sert toujours à sec, entouré de persil vert; il faut, quand on veut s'en servir pour une entrée en maigre, le mettre dans un plat, le masquer d'une sauce à l'huile, composée de sel, gros poivre, huile fine, et vinaigre qu'on fait chauffer sans bouillir.

Le turbot est un aliment très-savoureux et d'une digestion facile : pris avec modération, il ne peut jamais nuire à la santé.

Turbot aux câpres.

Votre turbot étant cuit comme nous l'avons expliqué plus haut, vous ferez fondre un morceau de beurre dans une casserole avec un peu de farine, sel et gros poivre; vous y ajouterez un anchois que vous laverez et hacherez bien, et des câpres fines; vous retournerez la sauce sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit bien liée, sans cependant la faire bouillir, et la verserez sur le poisson; on peut aussi la servir avec une

sauce à la béchamel: on fait réduire une bonne chopine de crême avec un peu de sel, et on sert le turbot; on l'emploie encore avec une sauce en maigre, ou un ragoût d'écrevisses.

DE LA VIVE.

La vive est un poisson de mer, grand et semblable à peu près au maquereau; il a un très-bon gout; sa chair, tendre et ferme est très-blanche; elle nourrit beaucoup sans charger l'estomac.

La vive, lorsqu'elle est en bonne chair, est un aliment très-sain et très-léger, que l'on peut servir aux plus foibles constitutions.

Vive à la bourgeoise.

Après que vous aurez vidé, lavé et essuyé votre vive, vous la couperez légèrement en plusieurs endroits de chaque côté; après l'avoir fait tremper avec ail, sel et poivre, vous la mettrez sur le gril, et l'arroserez souvent avec le reste de l'huile; vous la servirez ensuite avec la sauce que vous voudrez, telle que celle au beurre, câpres, anchois, un peu de farine, eau, sel et poivre que vous ferez lier sur le feu, et servirez dessus la vive.

On peut encore la servir avec une sauce au pauvre homme, ou une sauce hachée.

DES LÉGUMES.

Les légumes s'emploient en cuisine, ou comme assaisonnemens, ou comme aliment eux-mêmes. On verra, dans les pages suivantes, ceux qui sont le plus en usage.

DES ASPERGES.

On les mange de plusieurs façons; on s'en sert aussi pour faire des ragoûts que l'on emploie pour garnir des entrées de viandes et de poisson; on les sert toujours pour entremets avec une sauce blanche, ou bien avec vinaigre, huile, sel et poivre, quand elles sont cuites à l'eau et refroidies.

L'asperge est une plante diurétique et pectorale. Van Helmont est le seul médecin qui ait prétendu que, par la propriété qu'elle avoit de corrompre les urines, elle disposoit à la pierre.

Asperges aux petits pois.

Quand elles sont coupées de la grosseur des petits pois et bien lavées, on les laisse cuire un instant dans l'eau, les égoutte, les accommode comme les petits pois à la demi-bourgeoise, sans y mettre de laitue.

DES ARTICHAUX.

On les emploie pour entremets, et on se sert des culs pour garnir une infinité de ragoûts ; on les mange ordinairement quand le dessous est coupé et les feuilles de dessus à moitié. Quand ils sont cuits dans l'eau avec un peu de sel et fines herbes, on les égoutte, on en ôte le foin, et les sert après cela avec une sauce blanche : on peut aussi, quand ils sont cuits et froids, les manger à l'huile, avec vinaigre, sel et poivre. Les petits verts se mangent à la poivrade : on prend une assiette sur laquelle on les met avec un peu de glace ; ils se servent aussi à côté de la soupe pour un petit hors-d'œuvre.

Les artichaux sont une nourriture très-saine, un peu échauffante et bonne pour la jaunisse.

DES BETTERAVES.

Cuites dans l'eau ou au four, on les mange à l'huile ou fricassées. Quand on veut les mettre comme ce dernier mets, on les fait bouillir un quart-d'heure dans une casserole, avec beurre, persil, ciboule hachée, vinaigre, farine, sel et poivre, et un peu d'ail.

Les betteraves sont de deux espèces, la

rouge et la blanche. La rouge est la plus rafraîchissante, et offre, par conséquent, une nourriture plus saine.

DES CAPRES GROSSES ET FINES.

On se sert des premières pour mettre dans la sauce où l'on met des câpres hachées; on garnit des salades cuites avec les secondes, et on les met telles qu'elles sont dans la sauce.

DES CARDES-POIRÉES.

Vous les épluchez, les lavez et les faites cuire dans l'eau, en les tournant toujours, de crainte qu'elles ne contractent une couleur noire. Quand elles sont cuites, on les égoutte et on les met bouillir un instant et tout doucement, pour qu'elles prennent goût dans une sauce blanche, avec un peu de farine, de l'eau, du vinaigre, du beurre, du sel et du poivre, et vous faites lier sans bouillir.

En général, les cardes et cardons sont une nourriture facile à digérer. Celles de poirée, sur-tout, sont d'une nature rafraîchissante et propre à tenir le ventre libre.

DES CORNICHONS.

Les meilleurs viennent de Hollande, ils sont plus verts : on s'en sert pour garnir des

salades cuites et pour des ragoûts. Quand ils ont bouilli une minute dans l'eau, pour que le goût du vinaigre s'en aille, vous les posez après cela dans une bonne sauce sans faire bouillir, et servez avec la viande..

Les cornichons forment un assaisonnement sain et stomachique ; mais on ne doit pas en donner aux malades. Ce sont de petits concombres que l'on fait confire dans le vinaigre, du sel et du poivre et anet, qu'on met dans un pot de grès bien couvert, dans un endroit convenable, c'est-à-dire, ni trop exposé au froid, ni trop chaud, et dont on renouvelle la saumure au bout d'un mois.

DES CAROTTES.

On s'en sert toujours pour mettre dans des potages, pour des braises, des coulis : on s'en sert aussi pour entrées de viandes en terrine, que l'on appelle hochepot. On se sert de ragoût de racines pour garnir des entrées ; on la coupe alors longue de deux doigts, la fait cuire dans l'eau et la mettez dans une casserole avec vin blanc, bouillon, fines herbes et un peu de sel ; quand elles sont cuites, vous liez la sauce avec un peu de coulis, et servez avec ce que vous voulez : si vos carottes sont jeunes, vous les ferez

bouillir et les essuierez ; mais si elles ne le sont pas, vous les gratterez auparavant, les couperez par tranches, et verserez dessus du beurre chaud. Les jeunes carottes du printemps ne demandent qu'une demi-heure pour leur cuisson ; les grosses emploient une heure, et les vieilles deux.

Cette plante potagère, qui est d'une nature apéritive, offre une nourriture très-saine, et est recommandée par les médecins, comme stomachique et légèrement sudorifique.

DU CÉLERI.

Le céleri blanc et tendre se mange avec une rémoulade de moutarde, sel, ail, poivre et vinaigre ; il s'emploie aussi dans le pot où on en met un pied ou deux. On peut encore le servir en ragoût avec de la viande ; pour cela on le lave bien dans de l'eau fraîche, on le fait cuire pendant une demi-heure dans de l'eau bouillante, on le retire, le met dans de l'eau fraîche, vous le passez bien, le faites cuire avec bouillon et coulis ; assaisonnez bien et dégraissez ; quand il est cuit, on le sert avec la viande que l'on juge à propos.

Cette racine aromatique est très-échauffante et elle fortifie l'estomac. Elle chasse aussi les

vents et les flatuosités. Crue, elle incommode les personnes d'une constitution délicate.

CERFEUIL, POIRÉE, BONNE-DAME, OSEILLE.

On se sert de toutes ces herbes pour faire différentes épices de ragoûts et des farces très-bonnes ; on les hache bien menues, on les fait cuire après cela à l'eau ; on les retire, les remet dans une casserole avec un bon morceau de beurre. Quand elles auront bouilli deux minutes, vous y ajouterez une liaison de trois jaunes d'œufs, et vous vous en servirez soit pour mettre sous quelque viande ou poisson grillé, ou bien sous des œufs durs. On les confit l'été pour l'hiver. La manière de les faire est si connue, que nous ne la citerons pas.

Le cerfeuil est apéritif et diurétique, et il rend les mets plus agréables par son odeur et par sa saveur. La poirée, la bonne-dame et l'oseille sont très-rafraîchissantes. L'oseille sur-tout est très-propre à rafraîchir le sang et à corriger la putridité des humeurs.

DES CAPUCINES.

Ces fleurs qui sont rouges n'ont pas très-bon goût, mais elles sont purgatives. On les met dans les salades ; on les confit dans le

vinaigre de même que les cornichons, et on les sert de la même façon.

Ces fleurs donnent de l'appétit, et sont d'une nature un peu échauffante.

DE LA CHICORÉE BLANCHE ORDINAIRE.

On la mange ordinairement en salade, et on s'en sert pour faire des ragoûts; quand elle est épluchée et lavée, vous la mettez dans de l'eau pendant une demi-heure, et la faites bouillir ensuite; vous la pressez bien, après l'avoir mise dans de l'eau fraîche, et vous la faites cuire avec bouillon et beurre, ou bien, si vous voulez, vous liez la sauce avec un petit roux de farine. Quand elle est cuite et assaisonnée, on la dégraisse, on y ajoute un peu d'échalottes, et on sert sur du mouton rôti.

Il y a deux espèces de chicorée qui ne diffèrent nullement par leurs propriétés médicinales : cette plante, est très-rafraîchissante et détersive, on l'emploie très-utilement dans les obstructions. Schroder et Ray, néanmoins, la mettent au nombre des amers.

De la chicorée sauvage blanche et de la verte.

La chicorée sauvage ne se mange qu'en salade : on ne se sert de la blanche et de la

verte que pour des bouillons rafraîchissans et à faire des décoctions en médecine.

DES CHAMPIGNONS, MORILLES ET MOUSSERONS.

Ceux qui sont les plus estimés viennent sur couche, on en a de frais toute l'année. Pour ce qui est des morilles, des mousserons, on les trouve dans les bois et au pied des arbres, au mois de mai et d'avril; ils font partie de toutes sortes de sauces et ragoûts. Quand on veut avoir des morilles et des mousserons toute l'année, on les fait sécher, on leur ôte le bout de la queue, les lave, les met un instant dans l'eau bouillante, on les égoutte ensuite, les met sécher dans le four, qui aura une chaleur douce. Quand ils sont secs, vous les mettrez dans un endroit qui ne soit point humide, et, quand vous voudrez vous en servir, vous les tremperez dans de l'eau.

Les champignons sont une nourriture échauffante, difficile à digérer, et qui cependant provoque la digestion des autres alimens. Les plus célèbres médecins en ont proscrit l'usage, à raison de la difficulté de distinguer ceux qui sont salubres, de ceux qui sont d'une nature vénéneuse; mais ni leurs avis, ni les accidens fâcheux produits

par l'usage de cette plante fongueuse, n'ont pu parvenir à l'éloigner de nos tables : ce serait donc en vain que nous voudrions l'en bannir. Nous nous bornerons à faire observer ici que les personnes sujettes aux coliques et aux maux d'estomac, doivent s'en abstenir, et qu'on doit la refuser aux malades.

Champignons à la crême.

Vous mettez dans une casserole du beurre, du persil, de la ciboule et des champignons; quand vous les avez passés sur le feu, vous les mouillez avec de l'eau chaude, un peu de sel et de sucre. Leur cuisson étant faite et n'ayant plus de sauce, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême ; vous mettez dans le fond du plat un crouton frit dans du beurre, et le ragoût par-dessus.

DES CHOUX.

Il y en a de trois espèces : les blancs, les verts, et ceux de Milan. On les arrange tous de la même manière ; on les met toujours dans le pot, après les avoir ficelés, pour qu'ils ne se mêlent pas avec la viande.

Les choux, en général, sont diurétiques, parce que, d'après Etmuller, ils contiennent

beaucoup de nitre ; et l'Ecole de Salerne prétend qu'ils servent à dissiper les vapeurs du vin et des liqueurs spiritueuses : cette nourriture balsamique convient aux poitrinaires, mais elle n'est pas d'une digestion très-facile.

Choux à la bourgeoise.

Vous prendrez un chou, que vous laverez et laisserez dans l'eau bouillante pendant un quart-d'heure ; vous l'ôterez et le remettrez dans de l'eau fraîche ; quand il est refroidi, vous pressez sans que les feuilles soient endommagées, les ôtez les unes après les autres, et mettez à chacune d'elles un peu de farce ; ensuite vous arrangerez les feuilles l'une sur l'autre, comme si le chou étoit entier ; vous le ficellerez après cela, et le ferez cuire dans une braise ; vous en exprimerez ensuite la graisse en le pressant doucement ; vous le séparez en deux parties, le dressez sur le plat, et versez dessus un peu de coulis.

Choux au petit lard.

Votre chou coupé par quartiers et lavé, vous le ferez bouillir pendant une petite demi-heure dans de l'eau ; jetez-y un morceau de petit lard tenant à la couenne ; reti-

rez-le ensuite et mettez-le dans de l'eau fraîche ; égouttez-le bien et le ficelez. Vous le mettrez ensuite dans une braise pour le faire cuire avec le lard et la viande que vous devez servir, avec persil, ciboules, deux carottes, un panais, clous de girofle, sel et poivre. La viande et le choux étant cuits, vous les retirez, en ôtez la graisse, les mettez sur le plat où vous devez les servir, en les couvrant avec le petit lard.

DES CHOUX-FLEURS.

Le choux-fleur est une espèce de chou qui nous vient d'Italie. Ce légume est assez bon ; on s'en sert pour faire des entremets et pour garnir des entrées de viande. Si on veut s'en servir on l'épluche, le lave, le fait cuire dans l'eau, le retire pour le finir en cuisson dans une eau blanche, composée d'une cuillerée de farine délayée avec de l'eau, un peu de beurre et du sel ; quand ils sont cuits, vous les arrangerez sur le plat sur une sauce au coulis.

Choux-fleurs au jus de mouton.

Vous faites cuire vos choux-fleurs comme ceux à la bourgeoise, les passez à la poêle avec lard fondu, ciboules, persil et sel ; vous

faites mitonner, et servez ensuite avec jus de mouton, un filet de vinaigre et du poivre blanc.

DES CONCOMBRES.

Quand on veut faire confire des concombres, et qu'ils sont mûrs et petits, on les met dans des pots, et l'on étend dessus une saumure; et quand on s'en sert, on les pèle et les apprête de même que les autres.

La concombre est un fruit aqueux que l'on met au nombre des semences froides; il est peu nourrissant et très-diurétique, en ce qu'il humecte beaucoup les intestins, et ôte les ardeurs d'urine : les concombres confits avant leur maturité sont indigestes.

Concombres à la crême.

Vos concombres épluchés et coupés en petits carrés, vous les mettrez dans une casserole où vous aurez fait bouillir de l'eau et du sel; quand ils commenceront à s'attendrir, vous les retirerez de l'eau bouillante et les mettrez dans une eau fraîche, ensuite vous les ferez égoutter dans une serviette : vous aurez une sauce à la crême un peu liée, où vous mettrez les concombres, et les verserez sur le plat.

Concombres farcis.

Vous farcissez vos concombres avec une farce faite de blanc de volaille, haché avec lard blanchi et graisse blanche, jambon cuit, fines herbes assaisonnées, truffes et champignons : on peut les faire cuire avec du bouillon gras ou de bon jus, et les servir avec du jus de veau dessus.

DU CRESSON ALÉNOIS, DU CRESSON DE FONTAINE, DE L'ESTRAGON ET DE LA PIMPRENELLE.

La pimprenelle, l'estragon s'emploient pour la garniture des salades ; on en fait de petites sauces vertes : vous mettez de tout cela suivant sa force ; peu d'estragon, car il est très-fort. Quand le tout est cuit un moment dans l'eau, vous le retirez, le mettez dans de l'eau fraîche et le pressez bien ; vous le hachez bien menu, et le mettez dans un bon coulis.

Toutes ces plantes, qui se servent en salade et sous des viandes rôties, sont anti-scorbutiques ; mais le cresson de fontaine possède par excellence cette propriété : on l'emploie pour les obstructions des glandes et sur-tout contre le scorbut. Paracelse, s'il faut l'en

croire, a guéri la fièvre quarte avec du cresson alénois.

Les personnes qui mènent une vie sédentaire doivent s'abstenir de ce cresson, et si elles sont affectées du scorbut, il faut qu'elles emploient le suc de cette plante dans tous les mets où il peut entrer.

DES ÉPINARDS.

Ce légume est très-utile en cuisine. Vos épinards épluchés et lavés, vous les faites cuire dans l'eau, les retirez après dans de l'eau fraîche et les pressez bien; faites-les bouillir ensuite sur un fourneau et dans une casserole pendant un quart-d'heure, avec un morceau de beurre, un peu de farine et du sel : vous vous servirez de lait et de crême pour mouiller. Quand on veut les servir au gras, au lieu d'employer de la crême, on se sert de coulis ou de jus de veau; arrangés de cette manière, on les sert avec de la viande cuite à la broche.

Les épinards sont une plante aqueuse dont l'usage tient le ventre libre. Cet aliment convient aux constitutions les plus délicates.

DES FÈVES DE MARAIS.

Quand on veut les manger avec la robe,

on les fait cuire dans l'eau pendant sept ou huit minutes : elles se mangent toujours dérobées. On les passe sur le feu dans une casserole, avec beurre, persil, ciboules et un peu de sariette; on y ajoute une pincée de farine, un morceau de sucre de la grosseur d'une noix, et on les mouille de bouillon. On a une liaison de trois jaunes d'œufs et un peu de lait; on la met dedans. Quand elles sont cuites, on les sert pour entremets.

Les fèves forment un aliment très-nutritif; mais il est bon de les manger vertes, sans quoi elles causent des flatuosités. Les malades et les convalescens doivent s'abstenir de ce mets.

DES HARICOTS BLANCS.

Dès qu'ils sont cuits dans l'eau, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un peu de farine et de l'oignon haché; quand ils seront sautés, vous les fricasserez avec ciboules hachées, filet de vinaigre et persil, et lorsque le tout aura bouilli pendant un quart-d'heure ou une demi-heure, vous servirez. Les haricots au gras se font de même, excepté qu'on emploie du lard fondu au lieu de beurre, et de bon jus de veau pour

les mouiller. Ils se servent aussi en entremets au lieu de rôti.

Les haricots nouveaux sont un aliment nourrissant ; mais c'est en général un mets qui donne des vents. Les gens qui mènent une vie sédentaire doivent s'en abstenir.

DES HARICOTS VERTS.

Vos haricots bien tendres, vous en cassez le petit bout, les lavez et les faites cuire dans l'eau ; quand ils sont cuits vous les passez dans une casserole avec ciboule hachée, persil et beurre. Quand le beurre est bien fondu, vous faites égoutter les haricots et les mettez dedans ; vous leur faites faire quelques tours, vous y ajoutez un peu de farine, un peu de bon bouillon et un peu de sel ; vous faites bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste plus de sauce, ensuite vous délayez trois jaunes d'œufs dans du lait avec un filet de verjus, et vous les laissez prendre sur le feu sans bouillir, et servez. Quand on veut servir en gras, à la place de la liaison vous y mettez du jus et du coulis de veau.

Haricots verts à l'anglaise.

Vous épluchez et coupez en quatre des haricots, ensuite vous les mettez dans une eau

salée, et les retirez aussitôt que leur cuisson est achevée. Les légumes verts doivent se faire bouillir bien vite, parce que cela ne leur fait pas perdre leur couleur.

DES LAITUES POMMÉES ET ROMAINES.

On les mange, quand elles sont tendres, en salade, et quand on veut les manger en ragoût, ou bien s'en servir pour garnir des potages, on les épluche, les lave et les fait cuire pendant un quart-d'heure dans l'eau; on les retire ensuite à l'eau fraîche et les presse. Si c'est pour potage, on les ficelle et on les sert autour du plat à soupe; quand on veut les servir pour entrée, on les passe, les fait cuire avec coulis bien assaisonné, beurre et bouillon : prêt à servir, vous dégraissez le ragoût et le placerez sous la viande que vous jugerez la meilleure pour cet effet.

DES LENTILLES.

Il y en a de deux sortes : les premières sont les lentilles ordinaires, qui doivent être larges et d'une belle couleur blonde. On les lave, on les épluche, les fait cuire dans de l'eau, et on les fricasse de même que les haricots blancs. Les secondes, qui sont les lentilles à la reine, sont plus petites et ne servent qu'à faire des coulis.

Les lentilles forment un mets nourrissant qui convient à tous les estomacs ; il est peu de personnes qui doivent s'en abstenir, si ce n'est celles qui sont échauffées.

Lentilles à l'ordinaire.

Vous faites cuire vos lentilles, les égouttez et les passez à la casserole avec beurre, persil, ciboules hachées, sel et poivre : tout cela étant sauté ensemble, vous servez les lentilles sortant du feu.

DU FENOUIL, DE LA SARIETTE, DU BASILIC, DU THYM ET DU LAURIER.

Ces trois derniers se mettent dans tous les bouquets où il faut mettre des fines herbes ; on ne se sert de la sariette que pour mettre avec les fèves de marais ; on emploie le fenouil pour les ragoûts. Quand il a cuit un moment dans l'eau et qu'il est égoutté, on le met sur la viande sans le laisser tremper dans la sauce.

Toutes ces plantes ont des qualités détersives et servent à donner du goût aux mets sur lesquels on les place.

DE L'OIGNON.

On s'en sert beaucoup dans les cuisines ; il sert dans différens potages, jus et coulis ;

le petit oignon est le meilleur pour le goût: on ne l'épluche point, on n'en ôte que les bouts de la tête et de la queue; après qu'il est resté dans l'eau bouillante pendant un quart d'heure, vous le retirez et le mettez dans une eau fraîche, et quand la première peau est ôtée on le fait lier dans le bouillon. La cuisson entièrement faite, on lie la sauce avec deux cuillerées de coulis; on y met un bon assaisonnement, et on le sert avec ce qu'on juge à propos. Quand il est cuit dans du bouillon, égoutté et refroidi, on le mange en salade, avec huile, vinaigre, sel, et gros poivre.

L'oignon est un assaisonnement sain et stomachique; il convient aux personnes qui ont des embarras dans la vessie et les voies urinaires. Sa principale qualité est d'être diurétique. Il est aussi anti-pulmonaire et provoque singulièrement les expectorations dans l'asthme et dans toutes les difficultés de respirer. Il détruit aussi avec beaucoup de facilité les vers; il est encore très-propre à faire suppurer les tumeurs: appliqué tout cuit sur l'oreille, il fait aboutir dans la tête des abcès qui avoient résisté à tout autre remède.

DES MELONS.

Il est très-difficile d'en trouver de bons : quand on veut les connoître il faut les flairer ; s'ils sentent le goudron, s'ils ont la queue courte et grosse, et si, quand on appuie les doigts dessus, ils sont fermes, c'est qu'ils sont bons ; on les sert pour hors-d'œuvre après la soupe.

Le melon, lorsqu'il est mûr, a une chair parfumée qui humecte ; il convient sur-tout aux tempéramens chauds ; on ne doit jamais le servir aux personnes qui ont un estomac foible, aux malades ni aux convalescens.

DU NAVET.

On le met dans le pot et l'emploie pour faire de bons potages ; on s'en sert aussi pour des ragoûts à mettre sur la viande. Quand ils sont coupés avec propreté, vous leur faites faire un bouillon dans l'eau et les mettez ensuite cuire avec bouillon, coulis et certaines herbes ; quand ils sont cuits, vous les assaisonnez, vous dégraissez le ragoût, et servez dessus la viande que vous jugerez à propos. Il faut que les navets dont vous vous servez soient cuits dans une braise. Si vous voulez les faire plus simplement, vous met-

tez cuire les navets avec la viande; quand ils sont à moitié de leur cuisson, dégraissez le ragoût et mettez un bon assaisonnement.

Le navet est un aliment très-sain; il procure une nourriture fort légère aux constitutions affoiblies, et le suc qu'on en exprime lorsqu'il est cuit est très-bon pour guérir les obstructions et les tubercules aux poumons.

DU PANAIS.

On l'emploie pour les mêmes mets que les carottes. Quand ils ont bouilli dans beaucoup d'eau, et qu'ils sont bien tendres, on les pique sans peine avec une fourchette, car ils sont assez cuits. On les sert sans les couper, avec beurre chaud, ou bien une purée dans une jatte, en y ajoutant de la crême, du beurre, de la farine, un peu de sel, tout cela bien chaud.

Cette racine est légèrement apéritive, fondante et détersive; mais elle ne convient qu'aux estomacs robustes.

DE LA PATIENCE, BUGLOSE ET BOURRACHE.

On n'en fait que des bouillons pour rafraîchir, avec un peu de veau sans sel.

DES PETITS POIS VERTS ET DES SECS.

Juin, juillet et août sont les mois où on

les emploie ; les fins sont les meilleurs ; et ceux qui sont plus longs à venir, sont carrés : quoiqu'ils soient gros, ils sont toujours tendres. Les pois verts se servent avec toutes sortes de viandes : on en fait de très-bons ragoûts ; on les sert aussi en gras et en maigre pour entremets. La purée se fait avec les pois secs : quand on veut connaître s'ils sont bons, il faut s'assurer qu'ils sont nouvellement cueillis et écossés ; s'ils sont bons, il leur reste une petite queue, après en avoir ôté l'écosse.

Le goût savoureux de cet aliment est la source de beaucoup d'indigestions provenant de ce qu'on en mange avec excès. Quand on en fait un usage modéré, on n'en éprouve que quelques flatuosités, inconvénient commun à toutes les graines. Les gens d'un estomac délicat ne doivent manger des petits pois qu'avec précaution et beaucoup de sucre.

Petits pois à la demi-bourgeoise.

Vous mettrez dans une casserole un litron et demi de petits pois bien lavés ; vous y joindrez un bouquet de persil, ciboule, une laitue pommée que vous couperez en quatre ; vous les ferez cuire dans leur jus,

tout doucement. La cuisson faite, et réduite à courte sauce, vous avez trois jaunes d'œufs liés avec de la crême, vous y mettez cette liaison, vous faites lier sur le feu, et servez.

Pois verts à la crême.

Vous passez au beurre des petits pois bien tendres, que vous faites cuire tout doucement avec ciboules, bouquet de persil; vous salerez un peu. Quand ils seront aux trois-quarts cuits, vous y mettrez de la crême et du sucre.

Petits pois verts au lard.

Vous ferez suer tout doucement des tranches de petit lard; vous y mettrez vos pois avec du beurre; vous aurez de l'eau bouillante avec laquelle vous les mouillerez; servez à peu de sauce, et garni de croutons frits.

DU PERSIL ET DE LA CIBOULE.

On s'en sert toujours en cuisine, et on ne peut faire un bon plat sans eux: ces légumes sont sains et très-utiles. Pour qu'un ragoût soit bon, il ne faut pas qu'il y manque de ces plantes. On sait la manière de s'en servir, elle est trop générale pour la donner ici.

La ciboule et le persil sont des assaisonnemens donés de qualités apéritives, stomachiques et susceptibles d'aider la digestion ; ils donnent d'ailleurs un goût qui les relève. Le persil a une odeur agréable et aromatique.

DES POIREAUX.

On se sert de cette racine pour mettre dans le pot : elle donne un bon goût au bouillon, on peut aussi la manger en fricassée ; mais elle est si peu recherchée, que nous n'en parlerons pas ; elle n'a pas cependant de mauvaises qualités.

Le poireau, comme l'ail, est détersif, diurétique, et favorise l'écoulement des urines : il fait par ces raisons un assaisonnement sain. On lui attribue encore la propriété de prévenir la putridité des humeurs, d'être bon pour la poitrine, et même de procurer du soulagement aux hydropisies.

DES POMMES DE TERRE.

Ce légume est d'une grande utilité et très nourrissant ; nous allons donner ses préparations les plus ordinaires.

La pomme de terre est très-nourrissante et forme un aliment très-sain, sur-tout lorsqu'elle est réduite en purée ; mais on ne doit

la servir qu'avec précaution aux malades et aux convalescens. C'est en 1486 que sir Francis Drake l'apporta du Pérou en Angleterre. Elle est servie dans ce pays sur toutes les tables, à tous les repas, sous différentes formes, et ménage singulièrement l'usage du pain. On fait, avec la fécule de pomme de terre, des patisseries friandes et très-délicates.

Pommes de terre à l'anglaise.

N'épluchez pas vos pommes de terre, mettez-les dans une eau de sel, et faites-les cuire dedans; quand elles le seront bien vous les pellerez, les couperez en tranches et les jetterez dans un morceau de beurre que vous aurez fait tiédir : quand elles y seront, vous semerez un peu de sel et de poivre dessus; vous servez vos pommes de terre sur un plat, après les avoir sautées dans le beurre.

Quelquefois, quand elles sont cuites, on les coupe simplement en long, on étale du beurre sur les morceaux, un peu de sel par-dessus, et on les sert comme cela.

Pommes de terre à la maître-d'hôtel.

Faites cuire vos pommes de terre de même que celles à l'anglaise; sautez-les dans une casserole sur le feu et avec un morceau de

beurre et des fines herbes, du persil, de la ciboule, du sel et du poivre ; en servant vous y verserez un jus de citron.

DU POTIRON ET DE LA CITROUILLE.

Ce légume ne sert qu'à faire de la soupe avec du lait ; on le fait cuire à l'eau que l'on fait réduire, et on y met du lait, du beurre, du sucre ou bien du sel ; on trempe le pain dedans, en ayant soin de ne pas faire bouillir.

Le potiron a, comme le concombre, la propriété d'être diurétique et laxatif. Il est froid sur l'estomac, et ne convient pas aux malades. Les personnes d'un tempérament échauffé se trouvent fort bien de oette nourriture.

Potiron en fricassée.

Quand vous voulez le mettre en fricassée, et qu'il est cuit dans l'eau, vous le faites bouillir dans une casserole avec beurre, persil, ciboule, sel et poivre pendant un quart-d'heure, pour qu'il n'y ait plus de sauce ; versez trois jaunes d'œufs liés avec de la crême et du lait.

DE LA ROCAMBOLE, DE L'AIL ET DE L'ÉCHALOTTE.

On les emploie pour les sauces que l'on

doit relever; on peut en faire quelques sauces particulières.

Mêmes observations qu'au poireau. (Voy. *cette plante.*)

DES SALSIFIS ET DE LA SCORSONÈRE.

On les accommode tous les deux de la même façon. Quand ils sont ratissés et lavés, on les fait cuire comme les choux-fleurs, et les sert avec une sauce blanche.

Le salsifis est une plante mucilagineuse et balsamique; bouillie, elle est plus stomachique qu'en friture. Les malades et les convalescens peuvent la manger sans inconvénient.

DES TOPINAMBOURS.

On ne s'en sert pas beaucoup. Quand on veut les employer, on les fait cuire dans l'eau, après leur avoir ôté la peau, et ensuite on les met dans une sauce blanche avec de la moutarde.

Cette racine ne fournit que des sucs grossiers, et ne convient qu'aux gens robustes, et qui, pour se restaurer, ont besoin d'alimens qui séjournent long-temps dans leur estomac.

DES TRUFFES.

Celles qui viennent du Périgord sont les

plus estimées, mais il faut qu'elles soient grosses ; les petites ne sont pas si bonnes ; on les fait cuire ordinairement dans du vin et du bouillon ; vous les assaisonnez de sel, poivre, un bouquet de fines herbes, oignon et racines. Après les avoir fait tremper dans de l'eau, vous les ferez cuire dans du court bouillon ; lorsqu'elles sont cuites, vous les servez pour entremets sur une serviette : on les met aussi en ragoût quand elles sont pelées.

Les truffes, lorsqu'elles sont saines, sont un assaisonnement stomachique, et qui favorise la digestion. Prises en grande quantité, elles pèsent sur l'estomac et incommodent : elles ne conviennent ni aux malades ni aux convalescens.

Truffes à la maréchale.

Vous prenez de belles truffes que vous lavez et frottez avec une brosse ; vous mettez chacune d'elles assaisonnées de sel et de poivre ; vous les enveloppez de plusieurs morceaux de papier dans une petite marmite ; vous les faites cuire dans la cendre chaude, sans mouillement, pendant une heure, et les servirez chaudes, telles qu'elles seront.

DES OEUFS.

On ne se sert que des œufs de poules en cuisine, et quelquefois de ceux de cannes, que l'on mêle de temps en temps avec eux. Pour les connoître, on les approche de la lumière : lorsqu'on les voit clairs et transparens, on peut être sûr qu'ils sont jeunes; il ne faut se servir que de ces derniers : un œuf remet l'estomac quand il est du jour.

Les œufs sont un aliment sain et stomachique lorsqu'ils sont cuits à la coque; ceux que l'on fait durcir, exigent une constitution robuste pour être digérés. Dans ce dernier cas, l'usage du vinaigre est très-utile, parce qu'il donne du ton à l'estomac : on ne doit jamais servir des œufs durs aux malades ni aux convalescens.

OEufs à la bourgeoise.

Vous prenez le plat que vous devez servir, vous y étendez du beurre bien mince, en mettant partout de la mie de pain coupée en tranches bien minces, ainsi que du fromage de gruyère, coupé de même; après cela dix œufs, un peu de sel, du gros poivre et de la muscade; vous faites cuire ensuite sur un fourneau, et servez.

Œuf à la coque.

Vous mettez vos œufs pendant deux minutes dans l'eau bouillante ; retirez-les ; couvrez un instant pour qu'ils puissent faire leur lait, et servez dans une serviette.

Œufs à la crême.

Vous ferez bouillir et réduire à moitié un demi-setier de crême dans le plat que vous avez intention de servir ; mettez-y huit œufs, sel et gros poivre ; faites-les cuire ensuite ; passez la pelle rouge dessus, et servez à demi-mollets.

Œufs à la huguenotte.

Vous mêlez dans le plat que vous devez servir un peu de jus ; vous le posez sur un feu moyen, vous y joignez des œufs que vous cassez doucement pour que les jaunes restent entiers ; vous y ajoutez du sel, du gros poivre ; vous faites cuire le dessus, en passant une pelle rouge, et servez à demi-mollets.

Œufs à la neige.

Vous séparez les blancs des jaunes d'une douzaine d'œufs ; vous fouettez les blancs, comme si vous vouliez vous en servir pour

des biscuits; quand ils seront pris, vous y mettrez du sucre en poudre, à peu près deux cuillerées, et un peu de fleur d'orange; vous mettez ensuite dans une casserole, une pinte de lait, une demi-livre de sucre, et un peu de fleur d'orange. Votre lait bouillant, vous y verserez une cuillerée à bouche de blanc; vous faites pocher vos blancs, et les mettez égoutter sur un tamis. Quand ils sont tous pochés, vous ne laissez que la moitié du lait dans la casserole; vous mettez dedans les jaunes d'œufs délayés, que vous tournez avec une cuiller de bois. Quand vous voyez qu'ils commencent à se lier, vous les relevez du feu, les passez à l'étamine dans une autre casserole; vous mettez les œufs sur le plat, et la sauce dessus.

OEufs à la tripe.

Vous faites roussir sur le feu un petit morceau de beurre, une cuillerée de farine; coupez ensuite de petits oignons en carrés, et mettez-les dedans; vous les ferez cuire dans le roux, en y joignant un peu de beurre; vous les mouillerez avec du bouillon, et mettrez avec vos oignons cuits des tranches d'œufs durs; vous ferez faire un bouillon, y

jetterez un filet de vinaigre, sel, poivre, et servirez sans beaucoup de sauce.

OEufs au gratin.

Faites un petit gratin avec de la mie de pain, du beurre, persil, ciboules, anchois hachés, une échalotte de même et trois jaunes d'œufs; quand le tout est mêlé, on le verse dans le fond du plat et le fait attacher sur le feu tout doucement; ensuite vous casserez dessus une demi-douzaine d'œufs assaisonnés de sel et poivre; vous faites cuire à petit feu, passez la pelle rouge par-dessus, ensuite on sert le jaune mollet.

OEufs au fromage.

Faites bouillir tout doucement dans une casserole un bon morceau de fromage de Gruyère râpé, un morceau de beurre de la grosseur d'une noix, un demi-verre de vin blanc, persil et ciboule hachés, un peu de muscade et du gros poivre; vous remuerez tout cela jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Il faut y mettre alors une demi-douzaine d'œufs, que vous brouillerez et ferez cuire tout doucement : servez garni de mie de pain.

OEufs en gratin au Parmésan.

Vous prendrez un morceau de mie de pain

gros comme une forte noix, avec un petit morceau de fromage de Parmésan râpé, du beurre, deux jaunes d'œufs crus, de la muscade et du gros poivre; vous faites un mélange de tout cela et l'étalez dans le fond du plat. Faites attacher tout doucement sur un feu doux, et ensuite cassez-y dix œufs; jetez du parmésan râpé sur le dessus des œufs; faites cuire, et passez la pelle rouge par-dessus: vous servirez après cela. Les jaunes d'œufs doivent être à demi-mollets.

OEufs brouillés.

Mettez des œufs dans une casserole, joignez-y un bon morceau de beurre et une cuillerée de crême, du sel et du gros poivre; mettez la casserole sur le feu, et tournez bien vos œufs; quand ils seront pris, vous les dressez sur le plat et l'entourez de verjus en grain.

OEufs brouillés au jambon.

Mettez vos œufs sur le feu après les avoir cassés, faites-les prendre; coupez ensuite un quarteron de jambon en petits dez, achevez l'apprêt des œufs, et garnissez de croutons.

OEufs au miroir.

Vous étendez dans le fond d'un plat un

morceau de beurre, en ayant soin qu'il y en ait partout ; vos œufs cassés, vous les mettez dessus avec deux cuillerées de lait, sel et poivre ; vous les mettrez ensuite sur un fourneau pour les faire cuire, passerez la pelle rouge dessus, et servirez.

OEufs en salade.

Vous mettez dans le fond d'un plat un peu de laitue hachée : mettez dessus vos œufs durs coupés en deux et arrangés en symétrie ; vous les entourez avec de la fourniture de salade : ajoutez-y du vinaigre, de l'huile, du sel et du poivre.

OEufs frits.

Vous prenez des œufs, en faites une omelette bien assaisonnée ; étendez-la ensuite sur un couvercle ; faites quatre morceaux de votre omelette ; faites-les frire ensuite de belle couleur, et servez-les, en ayant soin que les jaunes ne se durcissent pas. Si on veut les faire plus généralement, on fait trois omelettes bien minces de trois œufs chacune : on y met un bon assaisonnement de sel, gros poivre, persil et ciboule ; quand on les frit, on les roule bien serrées sur un couvercle : on fait six morceaux des trois ; ensuite on

les pane après les avoir trempées dans de l'œuf battu ; on les passe à la friture, et quand ils ont une belle couleur, on les retire, les dresse sur un plat.

Omelette aux rognons.

Pour que votre rognon se mêle bien avec vos œufs, il faut qu'il soit bien haché. Le tout étant bien battu, vous le mettez dans une poêle de même que les autres. Pour ce qui est de l'assaisonnement, vous vous réglerez sur celui qu'il y a dans le ragoût pour saler l'omelette.

Celles aux morilles, mousserons, celles au lard, aux pointes d'asperges, aux champignons et aux truffes, se font toutes de même.

DES SAUCES.

Elles servent à lier les diverses parties d'un mets, et à leur donner cette vue séduisante qui provoque notre appétit. Nous allons nommer celles que l'on emploie le plus ordinairement, et que l'on sert sur les meilleures tables.

Sauce à la Béchamel.

Faites réduire dans une casserole trois cuillerées à pot de consommé et sept ou huit cuil-

lerées de velouté : il faut que le feu sur lequel vous les ferez réduire, en tournant toujours votre sauce, soit très-ardent, car il faut qu'elle diminue à cinq cuillerées ; vous ferez réduire sur un fourneau trois pintes de crême qu'il faudra réduire à moitié ; il faut gratter le fond de la casserole et bien tourner votre crême avec une cuiller de bois, pour qu'elle ne s'attache pas : vous mêlerez tout cela ensemble et vous le ferez bouillir à grand feu. Quand votre velouté et votre crême seront réduits, quand il y aura à peu près une heure que vous tournerez votre Béchamel, vous la passerez à l'étamine si elle est assez liée.

Sauce à l'allemande.

Vous prendrez un anchois et des câpres, un peu de coulis, du bouillon, une pincée de persil haché, deux ou trois oignons que vous mettrez dans une casserole, avec deux foies de volaille cuits ; vous hacherez tout cela très-fin ; vous y ajouterez un morceau de beurre gros comme un petit œuf ; vous ferez lier la sauce sur le feu, et la servirez sur les mets indiqués.

On peut encore la faire, en prenant du velouté travaillé, et en y mettant deux ou trois oignons, selon la quantité de sauce

dont vous avez besoin. Vous y ajouterez du beurre gros comme la moitié d'un œuf. Quand elle sera liée, et que votre beurre sera fondu, vous passerez votre sauce à l'étamine, en la remuant, pour qu'il ne s'y mette point de germes. Vous mettrez votre sauce au bain-marie, et vous y joindrez un peu de gros poivre : vous ferez attention qu'elle ait un bon sel.

Sauce à la maître-d'hôtel.

On pétrit dans une casserole un bon morceau de beurre; vous y presserez un citron, y ajouterez des échalottes hachées, du sel, et très-peu de poivre : si on veut, on peut mettre un peu de persil. Quand on est près de servir, on sert la sauce dessus ou dessous, selon les viandes que l'on a apprêtées.

Sauce à la poivrade.

Vous prendrez un morceau de beurre équivalent la moitié d'un œuf, que vous mettrez dans une casserole, avec quelques oignons coupés par tranches, une gousse d'ail, des carottes et des panais coupés en zestes, une feuille de laurier, des clous de girofle, du thym, basilic ; vous ne l'ôterez pas de dessus le feu, tant qu'elle ne prendra pas de couleur.

Joignez-y une pincée de farine que vous mouillerez avec un verre de vin rouge, un verre d'eau, une cuillerée de vinaigre; faites bouillir pendant une demi-heure, ensuite vous la dégraisserez et la passerez au tamis; vous y mettrez du sel, du gros poivre, et l'emploierez à tout ce qui a besoin d'être relevé.

Sauce à la Provençale.

Vous prendrez deux cuillerées de bonne huile que vous mettrez dans une casserole avec des tranches de champignons, des oignons, du persil, deux gousses d'ail, un peu de basilic; vous mouillerez ensuite avec un verre de vin de Champagne et un peu de bouillon, du sel, du gros poivre. Vous ferez bouillir cette sauce tout doucement, pendant l'espace d'une demi-heure ou trois quarts-d'heure; vous la dégraisserez et la lierez avec des jaunes d'œufs, pour servir au besoin; vous ne laisserez d'huile que ce qu'il faudra, pour qu'elle soit légère et perlée; vous ôterez les deux gousses d'ail et le bouquet de persil, et vous la servirez avec les mets que vous aurez apprêtés.

Sauce à la ravigote.

Vous ferez bouillir, un moment, dans

l'eau et dans une casserole un verre de bouillon, un petit morceau de beurre manié de farine, une petite cuiller à café de vinaigre, du sel, du poivre, deux pincées de fourniture de salade ; pressez bien tout cela, et hachez fin ; mettez-le dans la sauce, ensuite vous le ferez lier sur le feu, et vous vous en servirez pour ce qui vous sera nécessaire. Si par hasard vous mettez la fourniture sans la faire blanchir, il en faudrait bien moins.

Sauce à la rémoulade.

Mettez dans une casserole des échalottes hachées, un anchois, des câpres, de la moutarde, sel et gros poivre ; délayez tout cela ensemble, et joignez-y de l'huile et du vinaigre.

Sauce à la sultane.

Faites bouillir, une heure et demie, à petit feu, et réduire au point d'une sauce une chopine de bouillon avec un verre de vin blanc, du persil, de la ciboule, un oignon et une racine, et quelques tranches de citron sans peau, et passez-la au tamis ; ensuite vous y mettrez un jaune d'œuf dur haché, une pincée de persil haché, un peu de sel et de gros poivre.

Sauce à la hollandaise.

Vous prendrez du gros poivre et un filet de vinaigre que vous mettrez dans du velouté après l'avoir réduit; il faut que votre sauce soit toujours chaude; vous prendrez à peu près la grosseur de la moitié d'un œuf de beurre fin, que vous ferez fondre dans votre sauce que vous mettrez dedans au moment de vous en servir; ensuite vous délayerez un peu de vert d'épinards dans votre sauce, et vous la servirez.

Sauce à l'anglaise.

Vous mettrez dans une essence claire des câpres et des anchois que vous hacherez sur une nappe avec quatre jaunes d'œufs durs, deux ciboules et du bon beurre : maniez d'une pincée de farine, versez la sauce sur un plat après l'avoir fait lier sur le feu, et jetez sur la viande ce qui restera des jaunes d'œufs.

Sauce à l'espagnole.

Prenez deux tranches de jambon, et mettez-les dans une casserole avec quelques tranches de veau, deux oignons coupés en tranches, un bouquet de persil, une gousse d'ail, de la ciboule, deux racines, du laurier. Faites-la suer sur le feu, mouillez de bouillon et de

coulis et une demi-bouteille de vin de Champagne, que vous ferez bouillir auparavant; mettez-y deux cuillerées d'huile, de la girofle, du persil, des ciboules, un peu de coriandre, une gousse d'ail; il faut faire bouillir cette sauce pendant quelques heures sur un feu doux; vous la dégraisserez, la ferez réduire et la passerez au tamis; ensuite vous y mettrez un bon assaisonnement, avec un peu de sel et de poivre, et vous la servirez avec ce que vous avez apprêté.

Sauce aux anchois.

Il faut prendre des anchois, en ôter les arêtes; ensuite il faut les laver, les hacher et les mettre dans une casserole, avec un coulis, rouelle de veau et de jambon, du poivre et du sel, et un quarteron de beurre roulé dans de la farine; il faudra les remuer jusqu'à ce que le mélange bouille. Vous pourrez ajouter aussi un peu de vin rouge, de la marinade de noix, un peu de jus de citron, du capchut, et vous la servirez sur les mets que vous avez apprêtés.

Sauce au blanc.

Faites bouillir une livre de lard râpé, une demi-livre de beurre bien bon, deux feuilles

de laurier, autant de clous de girofle, quatre carottes coupées en dez, quatre oignons, une petite cuillerée à pot d'eau; faites bouillir, dis-je, jusqu'à la réduction, en ayant soin de ne pas laisser attacher votre blanc; quand le mouillement n'y sera plus, et que votre graisse sera fondue, vous prendrez du sel blanc que vous jetterez dessus; ensuite vous le ferez bouillir et vous l'écumerez, après cela vous le jetterez sur les mets que vous êtes en train de faire.

Sauce au jus d'oranges.

Vous prendrez du beurre la moitié d'un œuf, manié avec un peu de farine, que vous mettrez dans une casserole, avec un demi-verre de bon bouillon, autant de jus, quelques zestes de plure d'orange aigrie, du sel et du gros poivre; vous y passerez ensuite le jus d'une orange aigrie, après l'avoir fait lier sur le feu.

Sauce bachique.

Vous ferez bouillir un instant dans une casserole une cuillerée d'huile fine, une chopine de vin blanc, un demi-setier de bouillon que vous ferez réduire aux trois quarts, en y mettant de l'estragon, du cresson alénois,

des échalottes, du cerfeuil, de la ciboule, du persil, du sel, du gros poivre, et un peu d'ail; vous hacherez tout cela très-fin; aussitôt que cela aura bouilli, vous le servirez. Si vous voulez faire une sauce encore meilleure, vous y mettrez un peu de coulis. On l'emploie pour toutes sortes de viande.

Sauce blanche aux câpres.

Quand on veut faire cette sauce, on prend des câpres fines que l'on ne coupe point, avec deux anchois hachés et bien nettoyés; ensuite ajoutez-y un peu de persil, un peu de pain râpé, un peu de poivre et de sel, une pincée de farine, du bon beurre, deux ciboules, un peu d'eau; il faut avoir le soin que votre sauce se lie sans bouillir. Il faut la verser dans une saussoire, et l'emploierez à ce que vous aurez apprêté.

Sauce piquante.

Il faut prendre une tranche de jambon et la mettre dans une casserole avec trois racines, autant d'oignons coupés en filets, bouquet de persil, ciboule, ail, cinq ou six clous de girofle, laurier; passer le tout à petit feu; long-temps arroser avec du vinaigre, un peu de bouillon et de coulis. Passez la sauce

à travers un tamis et servez-vous en au besoin. On peut encore la faire en mettant un morceau de beurre avec deux gros oignons en tranches, une carotte, un panais, une pincée de poivre avec une gousse d'ail, du persil, de la ciboule, du thym, du laurier, basilic, clous de girofle, deux échalottes; vous passez le tout ensemble sur le feu jusqu'à ce qu'elle ait une belle couleur; faites reduire à moitié ce qui est dans la casserole: alors vous y verserez trois grandes cuillerées à dégraisser d'espagnole, deux cuillerées de bouillon; on la fait cuire à très-petit feu, on la dégraisse, on la passe au tamis, l'assaisonne de sel, de gros poivre, et on se sert de cette sauce pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

Sauce Robert.

Vous prendrez une cuillerée de farine, que vous ferez roussir doucement dans une casserole avec un petit morceau de beurre; quand elle aura une belle couleur vous hacherez trois gros oignons, vous y mettrez assez de beurre pour que votre oignon puisse cuire, vous vous servirez de bouillon pour le mouiller, vous dégraisserez la sauce, et la laisserez pendant une demi-heure bouillir, vous y metterez un peu de

sel, du gros poivre, un filet de vinaigre et de la moutarde au moment de la servir.

Sauce tomate.

Vous prendrez du sel, du gros poivre avec un peu de bouillon, et une douzaine de tomates que vous mettrez dans une casserole; vous ferez cuire et ensuite réduire. Vous passerez vos tomates à l'étamine, quand vous les aurez bien fait épaissir. Vous prendrez du beurre à peu près de la grosseur d'un œuf, que vous mettrez dans votre sauce pour le faire fondre. Quand vous serez près de la servir, vous verrez si elle a un bon assaisonnement et vous la verserez sur les choses que nous avons dites.

Espagnole travaillée.

Faites bouillir tout doucement cinq cuillerées à pot d'espagnole, deux ou trois autres de consommé, une poignée de champignons; vous aurez soin de l'écumer et de la dégraisser. Quand vous l'aurez fait reduire et qu'elle sera liée comme une bouillie claire, vous la passerez à l'étamine, la mettrez dans une casserole et vous vous en servirez au besoin.

COULIS BOURGEOIS ET AUTRES.

Ce coulis se fait en prenant de petits mor-

ceaux de lard et assez de rouelle de veau, suivant ce que vous voulez faire de coulis; quand vous aurez mis une livre pour un demi-setier, vous y mettrez deux ou trois oignons, autant de racines; vous couvrirez bien la casserole de son couvercle et la mettrez sur un petit feu, afin que les morceaux que vous y avez mis puissent jeter leur jus. Ensuite vous aurez un feu très-ardent sur lequel vous les poserez jusqu'à ce qu'ils soient près de s'attacher : après cela vous mettrez la casserole sur un feu bien moins vif, pour que la viande se tienne petit à petit, ce qui fait un beau gratin : quand vous aurez ôté vos viandes et vos légumes de la casserole, vous y mettrez un morceau de beurre avec de la farine, toujours selon ce que vous voudrez avoir de coulis, et la moitié d'une cuillerée à bouche pour demi-setier; vous tournerez toujours jusqu'à ce que le roux soit devenu beau, et vous ferez chauffer du bouillon avec lequel vous le mouillerez; vous le laisserez encore cuire pendant une couple d'heures dans la casserole, sur un feu doux; vous aurez soin de dégraisser à chaque instant votre coulis : étant fini vous le passerez dans un tamis et vous en servirez au besoin.

Cette méthode est la seule pour faire toutes

sortes de coulis : ce qui en change, c'est le changement de viande ; mais on se sert du veau pour tous les coulis que l'on veut faire.

Coulis d'écrevisses.

Vous prendrez des écrevisses et vous les laverez à plusieurs eaux ; vous les ferez cuire à l'eau, ensuite vous les éplucherez et mettrez les écailles à part ; vous prendrez douze amandes douces, et les pilerez dans un mortier avec les écailles ; vous prendrez ensuite un oignon, avec quelques carottes et panais, coupez-les par tranches, passez-les avec un peu de beurre. Quand il sera à demi-roux, vous ajouterez du lard fondu, un peu de farine ; vous lui ferez faire quelques tours en le remuant ; mouillez le tout d'un bon bouillon, et assaisonnez le de sel avec deux ou trois clous de girofle, autant de champignons et de truffes, basilic, quelques côtes de pain, un peu de persil, une ciboule ; faites mitonner le tout, et mettez dans ce ragoût ce que vous avez pilé ; vous faites prendre ensuite un bouillon, vous passez à l'étamine, et vous vous en servez pour toutes sortes d'entrées et potages maigres.

Coulis de lentilles.

Vous prenez des lentilles à la reine, que

vous lavez, épluchez et faites cuire avec un bouillon gras ou maigre, selon ce que vous en voulez faire; vous les passez à l'étamine, vous les mouillez avec leur bouillon; vous mettez un bon assaisonnement dans le coulis, et vous vous en servez pour ce que vous jugerez à propos.

GRANDE ESPAGNOLE.

Vous prendrez une casserole, dans laquelle vous mettrez deux noix de veau, quatre perdrix, la moitié d'une noix de jambon, une demi-douzaine de carottes grattées, et autant d'oignons et des clous de girofle; vous aurez une bouteille de vin blanc avec laquelle vous mouillerez vos viandes, et ensuite une bonne cuillerée de gelée; vous ferez cuire tout cela sur un grand feu, et quand vous aurez fait reduire votre mouillement, vous le laisserez sur un feu doux. Quand votre glace a une couleur blonde, vous retirez votre casserole du feu et la laissez un quart-d'heure dehors, pour que la glace ne reste pas. Vous aurez soin de suer des sou-noix, et vous mouillerez votre espagnole; vous aurez un roux que vous délayerez avec le mouillement, et que vous verserez sur votre viande; quand elle sera bien écumée; vous y joindrez quel-

ques feuilles de laurier, de persil, des ciboules, des échalottes, du thym, des champignons; vous ferez bouillir votre sauce à petit feu pendant deux ou trois heures, jusqu'à ce que vos viandes soient cuites : ayez soin que votre sauce ne soit ni trop brune, ni trop pâle, ni trop claire, ni trop épaisse, et que ce que vous mettrez sur le feu soit bien écumé.

PURÉE BRUNE D'OIGNONS.

Il faut prendre une quarantaine d'oignons, les éplucher et les couper en deux du haut en bas; vous aurez soin d'ôter ces deux extrémités pour empêcher que votre purée ne soit âcre; vous couperez vos oignons par tranches, et les mettrez dans un quarteron et demi de beurre; vous passerez vos oignons jusqu'à ce qu'ils aient pris une couleur blonde; vous mettrez deux grandes cuillerées à dégraisser d'espagnole, et une à pot de bouillon; ensuite vous ferez réduire votre purée. Quand elle sera devenue assez épaisse, vous la passerez à l'étamine; vous ne la ferez plus bouillir, de peur qu'elle ne prenne de l'âcreté; vous la tiendrez chaude au bain-marie.

Dans le cas où vous n'auriez pas de sauce,

vous emplirez une cuiller à pot de farine, et lorsque votre oignon sera blond, vous y verserez du bouillon, un morceau de sucre gros comme une noix, et vous passerez votre purée à l'étamine quand elle sera réduite.

PURÉE BLANCHE D'OIGNONS.

Quand vos oignons sont préparés comme ceux de la purée brune d'oignons, pour qu'ils ne prennent pas de couleur, il faut les mettre sur un feu doux; vous versez après cela quatre cuillerées à dégraisser de velouté, un petit morceau de sucre, et une pinte de crême; vous tournerez toujours, et vous ferez réduire votre purée à grand feu; quand elle sera épaissie, vous la passerez à l'étamine.

ROCAMBOLES.

Vous mettrez dans de l'eau bouillante un grand verre de rocamboles que vous éplucherez; quand elles commenceront à s'amollir, vous les retirerez et les mettrez dans de l'eau froide; vous les égoutterez quand elles seront refroidies, et mettrez dedans du velouté que vous ferez réduire. (Voyez *Velouté.*)

DES RAGOUTS.

Les ragoûts fins et délicats piquent l'ap-

pétit et provoquent la sensualité. On les sert quelquefois pour entremets, c'est-à-dire quelques-uns seulement. Ces ragoûts sont souvent indigestes, mais ceux qui les aiment et qui n'ont pas de crainte d'en manger, savent en profiter : c'est un régal excellent pour ceux qui sont en bonne santé.

Ragoût au coulis d'écrevisses.

Vous ferez cuire vos écrevisses dans du bouillon et du vin blanc ; quand il ne restera plus qu'un peu de sauce, vous les mettrez dans un coulis d'écrevisses, fait comme nous l'avons dit.

Ragoût de champignons et de morilles.

Ce ragoût est de même que celui aux mousserons, excepté qu'il faut bien laver et bien battre dans plusieurs eaux les morilles, pour que le sable puisse en sortir.

Ragoût d'écrevisses.

Quand vos écrevisses auront bouilli une minute dans l'eau, vous les retirerez, en épluccherez les queues que vous passerez dans une casserole, et que vous ferez bouillir pendant une petite demi-heure, avec à peu près la moitié d'un verre de bouillon, autant de vin blanc, et un verre de coulis ; vous servirez ensuite avec ce que vous voudrez.

Ragoût de farce.

Vous mettrez dans une casserole un bon morceau de beurre, de l'oseille avec cerfeuil, persil, ciboules, laitues, pourpier. Quand tout cela aura été bien lavé, haché, et surtout bien pressé, pour qu'il n'y reste plus d'eau, on passe cela sur le feu; on y met une pincée de farine, on mouille avec jus, coulis, sel et poivre. Quand tout cela sera cuit, vous servirez avec courte sauce. Si c'est au maigre que vous voulez le servir, lorsque vous aurez mis la farine, vous mouillerez avec bouillon maigre, et vous ferez bouillir jusqu'à ce que les herbes soient cuites, et qu'il n'y ait plus de sauce; vous y mettrez une liaison de trois jaunes d'œufs, vous les délayerez avec de la crême, et les ferez lier sur le feu, sans bouillir.

Ragoût de foies gras.

Vous faites blanchir vos foies entiers, une minute à l'eau bouillante, après en avoir ôté l'amer; vous les faites bouillir pendant une demi-heure, en les mettant dans une casserole, avec un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, deux cuillerées de coulis, persil, ciboule, sel et gros poivre : il faut avoir soin de bien dégraisser. On peut le

servir avec les viandes que l'on veut, seul, ou bien pour entremets.

Ragoût de marrons.

Vous mettrez dans une poêle percée une cinquantaine de marrons auxquels vous ôterez la première peau, et que vous tournerez sur le feu jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde sans peine; mettez les ensuite dans une casserole avec un peu de vin blanc, une cuillerée de bouillon, deux de coulis et du sel. Vous ferez cuire et réduire à courte sauce, en ayant soin qu'ils soient cuits sans être en morceaux.

Ragoût de mousserons.

Vous passerez au feu une casserole dans laquelle vous aurez mis des mousserons, du beurre, du persil, de la ciboule; vous y joindrez un peu de farine; vous mouillerez avec un demi-verre de jus, autant de bouillon et un verre de vin. Quand ils auront cuit pendant cinq quarts-d'heure, tout au plus, vous en ôterez la graisse et y verserez un peu de coulis. (Cela n'est pas très-nécessaire, on en met si on en a.) Si vous n'en avez pas, vous y mettrez de la farine à la place du coulis; quand vous les passerez, vous y

mettrez un assaisonnement de sel et gros poivre.

Ragoût de poulets.

Vous coupez en deux et lardez de gros lard des poulets mortifiés : après cela, vous les passez au roux avec bon beurre, farine frite et beurre fondu ; vous les mouillez de bouillon, en y joignant un bouquet, des truffes, des champignons, sel et gros poivre. Vous faites cuire et lier la sauce ; ensuite vous dressez et servez entouré de foies gras rôtis ou bien de persil frit.

Ragoût de truffes.

Vous mettez dans une casserole de moyennes truffes coupées en tranches et pelées, avec un peu de beurre, persil, ciboule, la moitié d'une gousse d'ail et quelques clous de girofle ; ajoutez-y un peu de farine. Vous mouillerez avec vin blanc, sans en mettre plus d'un verre et un de bouillon. Il faut faire cuire tout cela tout doucement pendant un bon quart-d'heure ou un peu plus ; ensuite vous en ôterez la graisse, et y verserez un peu de coulis, sel et gros poivre.

Ragoût d'olives.

Vous prendrez autant d'olives que vous

voudrez, vous les couperez l'une après l'autre en tournant tout autour du noyau pour que la chair ne s'en aille pas ; vous les mettrez ensuite à mesure dans l'eau, les égoutterez et les servirez dans une sauce d'un coulis de veau blanc bien assaisonné.

DU BEURRE, DU FROMAGE ET DU LAITAGE.

Ce sont les plus utiles en cuisine. Pour ce qui est du fromage et du laitage, on s'en sert beaucoup en maigre. Il est rare de faire un bon repas sans s'en servir.

DU BEURRE.

Celui qui est naturellement jaune et qui ne sent pas est le meilleur ; mais le blanc n'est pas à beaucoup près aussi agréable au goût. Il est bon, fin et d'un goût délicat dans les mois de mai et de septembre. Nous allons donner la manière de le conserver.

Beurre fondu.

Vous mettez trente livres de beurre dans un chaudron que vous nettoyez bien ; vous y mettez deux feuilles de laurier, quatre clous de girofle, deux oignons ; vous faites cuire à petit feu pendant trois heures, et vous attendrez qu'il soit parfaitement clair pour l'écumer ; vous le retirez du feu ; ensuite vous le faites reposer une heure, l'écumez et le ver-

sez doucement dans des pots de grès ; puis après cela, vous passez le fond de votre beurre à travers un tamis. Vous portez vos pots à la cave quand ils sont pleins, vous les couvrez d'un papier et d'une ardoise. Il se conserve long-temps dans cet état.

Beurre salé.

Vous lavez votre beurre à plusieurs reprises pour faire sortir son lait ; vous en prenez deux livres à la fois que vous mettez sur une table propre ; vous prenez un rouleau de l'épaisseur du doigt, avec lequel vous l'étendez ; vous joignez du sel en certaine quantité ; vous pétrissez à plusieurs reprises pour que le beurre puisse bien se mêler avec le sel. Achevez toujours de même, deux livres par deux livres, jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus ; vous le jetterez à mesure dans les pots de grès que vous aurez bien appropriés ; et pour qu'il n'y ait point de vide, vous le presserez bien avec la main ; les pots étant emplis, vous mettrez sur le haut un peu de sel fondu dans de l'eau : portez-les dans une cave, et couvrez-les de même que ceux de beurre fondu.

DU FROMAGE.

Comme le détail du fromage est très-

étendu, nous ne parlerons que de ceux dont on se sert souvent en cuisine : d'abord nous avons les fromages de chevrette, que l'on fait en mêlant du lait de chèvre avec un tiers de lait de vache; le raffinement étant fait, ils sont excellens. Il y aussi les fromages de Brie ; ils sont en abondance, et il y en a de très-bons : ceux de Gruyère, d'Hollande, de Roquefort, de Bretagne, de Languedoc et de Parmésan. Le bon fromage de Gruyère se connoît quand il a de grands yeux et qu'il est bien gras. Les nouveaux fromages mous se servent au gros sel. Il y a ensuite ceux à la crême, que l'on mange avec du sucre. Tous ces fromages se servent au dessert, excepté le parmésan et le brie, que l'on emploie en cuisine.

Du Parmésan.

On en fait des entrées en gras et en maigre, alors on le rape ; ce que l'on a intention de servir avec, soit viande ou poisson, doit être cuit à la braise ou en ragoût ; il ne faut pas aussi saler autant la sauce, par rapport au parmésan ; vous versez dans le fond du plat que vous devez servir, un peu de la sauce que vous destinez à la viande, du parmésan dessus. Vous mettez la viande dessus la sauce et le parmésan, et versez dessus ce qui reste

de la sauce, et jettez par-tout du parmésan; ensuite vous faites prendre couleur sous un couvercle de tourtière ou dans un four, et servez après cela à courte sauce.

DU LAITAGE.

Le lait sert à apprêter les différentes sortes de crêmes que l'on sert pour entremets; il faut être excessivement propre quand on veut l'apprêter. Nous allons parler de plusieurs crêmes qui en feront sentir la nécessité.

Crême à la frangipane.

Délayez dans une casserole deux cuillerées à bouche de farine, du citron vert râpé, de la fleur d'orange grillée et hachée et un peu de sel, avec les blancs et les jaunes de cinq œufs; faites cuire sur le feu pendant une demi-heure, en tournant toujours. Cette crême refroidie s'emploie pour la confection d'une tourte à la frangipane ou des tartelettes; vous la mêlez ensuite sur une pâte de feuilletage, et, quand elle sera cuite, vous la glacerez avec du sucre. Quand on veut faire des tourtes à la moelle, on suit les mêmes procédés, excepté que vous mettrez de la moelle de bœuf fondue, la passerez au tamis dans la crême avant de la retirer du feu, et la laisserez cuire un petit moment dedans.

Crême au café.

Mettez deux onces de café dans à peu près un litre d'eau, mais plutôt un peu moins, que vous aurez fait bouillir dans une cafetière; vous le remuez et le faites monter quatre ou cinq fois; quand il sera reposé, vous le tirerez à clair et le ferez bouillir dans une casserole avec trois verres de lait et du sucre; faites réduire jusqu'à ce qu'il soit juste à la grandeur du plat; mettez dans une casserole où il y a de l'eau presque bouillante, cinq ou six jaunes d'œufs; délayez avec un peu de farine et passez au tamis, mettez un couvercle dessus avec un peu de feu, faites bouillir jusqu'à ce que la crême soit prise, et servez en sortant du feu.

Crême au caramel.

Faites bouillir dans une casserole une chopine de lait, un verre de crême, un peu de canelle, un peu de coriandre, de l'écorce de citron vert; mettez ensuite le tout dans une poêle d'office, un morceau de sucre d'un quarteron avec, un demi-verre d'eau; faites bouillir jusqu'à ce qu'il ait une couleur de canelle foncée, que l'on nomme caramel; retirez du feu et jettez-y la crême; remettez sur le feu pour que le sucre se délaye avec la crême que vous

mettez dans une demi-douzaine de jaunes d'œufs délayés avec un peu de farine ; passez au tamis, et faites cuire au bain-marie, comme nous l'avons dit.

Crême au chocolat.

Faites réduire d'un tiers un demi-setier de crême que vous mettrez dans une casserole avec une chopine de lait, deux tablettes de chocolat rapé et un morceau de sucre d'environ un demi-quateron : quand elle sera à moitié froide, vous ferez prendre au bain-marie, de même que la crême au café, cinq jaunes d'œufs délayés et passés au tamis.

Crême brûlée.

Prenez deux cuillerées farine, délayez-les dans une casserole peu à peu, avec quatre œufs, une cuiller à café d'eau de fleur d'orange, un peu de citron vert; servez-vous de crême et d'un verre de lait pour mouiller; ajoutez-y très-peu de sel et un morceau de sucre d'environ un demi-quarteron; faites cuire tout doucement en tournant toujours pendant une demi-heure; ensuite vous prenez le plat que vous devez servir, vous faites bouillir dedans, sur un bon fourneau, et jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur

canelle, un morceau de sucre avec un demi-verre d'eau; vous y versez promptement; vous étendez le sucre qui est sur le bord du plat, en l'amenant sur la crême avec un grand couteau; il faut avoir soin que cela soit fait avec promptitude.

Crême fouettée.

Prenez une terrine, fouettez dedans un peu de fleur d'orange, un paquet de brins d'osier sans écorce, avec un morceau de sucre de la grosseur que vous jugerez à propos; vous ferez renfler ce mélange, le laisserez un instant; vous le relevez ensuite avec une écumoire, et l'arrangez en pyramide sur votre plat; vous servirez le tout, entouré de petits filets d'écorce de citron ou d'orange verte, confits.

PETIT POTS AU CARAMEL.

Faites bouillir un peu d'eau, le dessus d'une écorce de citron, et un morceau de sucre gros comme une forte noix, jusqu'à ce que le caramel soit fait et d'une couleur brune; vous y joindrez un peu d'écorce de citron et un quarteron de sucre; votre appareil ayant bouilli et refroidi, vous délayerez six jaunes d'œufs avec le tout; vous le passerez pendant quatre fois à l'étamine; votre

eau bouillant, vous emplirez vos petits pots et les ferez prendre au bain-marie.

BEIGNETS.

On les sert pour entremets, on en fait de plusieurs manières. La pâte à beignets se fait en délayant de la farine avec de la bière ou du lait, en y ajoutant un peu de sel ou d'huile, avec quelques blancs d'œufs fouettés; coupez en quartiers des pommes de reinette, épluchez-les, en otez les pepins, ensuite faites-les mariner pendant quelques heures avec eau-de-vie, fleur d'orange, écorce de citron vert et sucre; vous leur faites prendre goût, les faites égoutter, et les remuez bien dans un torchon blanc où vous aurez mis de la farine; passez-les à la friture jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur; glacez-les avec du sucre et la pelle rouge : on fait de la même façon des beignets de pêches.

Beignets à la crême.

Faites réduire à moitié dans une casserole un demi-setier de lait, autant de crême, un peu de sel, un peu de citron vert haché bien fin; vous y mettrez une petite poignée de farine; délayez sur le feu avec de la crême, et tournez jusqu'à ce qu'elle soit épaissie; mettez-la ensuite sur la table, roulez-la bien mince

avec un rouleau ; faites-la frire et la glacez de même que les autres beignets.

Beignets d'oranges.

Otez le haut de l'écorce de quatre oranges, en les tournant avec un petit couteau pour que l'écorce se coupe à mesure, épaisse comme une petite pièce de monnoie ; vos oranges étant coupées par quartiers, vous en ôtez les pepins, et les faites cuire avec un peu de sucre ; trempez ensuite vos quartiers d'oranges dans une pâte, faite comme nous allons le dire : Faites une pâte avec farine, une cuillerée d'huile et un peu de sel ; délayez cette pâte ni trop claire ni trop épaisse, qu'elle file en la versant avec la cuiller ; vous faites frire ensuite vos oranges, de belle couleur, et les servez glacées de sucre fin et la pelle rouge.

DE LA PATISSERIE.

Ce mets est très-essentiel et demande des apprêts un peu longs ; la pâtisserie est excellente, mais il y en a qui charge l'estomac et qui est difficile à digérer : alors il faut que les estomacs faibles ne se laissent pas séduire par la bonté d'un gâteau ou d'une tourte. Les plus nécessaires sont contenues dans les pages suivantes.

De la façon de faire les pâtés de toutes sortes de viandes.

Prenez de la rouelle de veau, gigot de mouton, perdrix, bécasses, poulardes, chapons, ce que vous voudrez; on emploie les mêmes procédés pour tout ce gibier, à peu de chose près, dans tous les pâtés que nous venons de nommer; si votre intention est de garnir avec la rouelle de veau, partout où elle se trouvera elle sera bien. Les dindons que l'on désosse et garnit de veau, font d'excellens pâtés.

Les chapons, bécasses, perdrix, poulardes, dès qu'ils sont vides, vous troussez leurs pattes dans leur corps, leur cassez un peu les os avec le dos de votre couperet, vous les faites revenir sur la braise: après que vous les aurez essuyés et épluchés, vous les lardez partout avec du gros lard manié dans le sel fin et fines épices, mêlées et accompagnées de persil et ciboule hachés; vous faites les mêmes préparatifs pour le mouton et pour le veau, excepté cependant que vous ne les faites pas revenir sur la braise; vous parez votre viande; coupez des bardes de lard suffisamment pour couvrir toute votre viande.

Vous prenez la moitié de votre pâte, que

vous arrondissez avec vos mains en la roulant sur la table, vous l'amincissez ensuite jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt; vous mettez la pâte sur une feuille de papier beurré, vous serrez l'une contre l'autre, assaisonnez de sel fin et d'épices fines; vous couvrez ensuite de bardes de lard et de beurre une certaine quantité par dessus; vous mettez ensuite une abaisse de pâte, épaisse comme celle de dessous; après cela vous mouillez avec un doroir les deux endroits qui doivent se toucher; pour qu'ils se tiennent ensemble, vous appuyez partout les doigts pour les unir; reprenez ensuite le doroir que vous trempez dans l'eau pour mouiller le dessus du pâté; vous relevez la pâte qui déborde et la faites monter le long du pâté, vous l'unissez promptement sans trop l'appuyer, crainte de le percer.

Quand tout est bien façonné, vous faites un trou dessus, au milieu, de la largeur du pouce; vous faites une cheminée de pâte, et mettez une carte, que vous roulez, pour que le trou ne se ferme pas lorsqu'elle cuira; vous dorez ensuite partout avec un œuf que vous aurez battu auparavant; un instant avant de mettre au four, vous verserez par la cheminée du pâté un petit verre d'eau-de-vie:

cela lui donne un bon goût. Vous la laissez au four pendant quatre heures, vous la mettez refroidir dans un endroit frais ; bouchez l'ouverture avec de la pâte crue, jusqu'au moment de servir.

De la pâte feuilletée.

Pétrissez un instant avec un peu d'eau et de sel un litron de farine sur une table : il faut vous arranger de manière que la pâte ne soit ni trop molle ni trop épaisse. Quand elle aura reposé pendant deux heures, vous mettrez un morceau de beurre dedans, après l'avoir abattue avec le rouleau : il faut que le beurre soit presque aussi gros que la pâte. En été, on donne cinq tours, et en hiver six : ce que l'on nomme tour, c'est abattre la pâte avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle ne soit plus épaisse que d'un demi-doigt. On jette de temps en temps un peu de farine. Quand chaque tour est fini, on replie la pâte en trois, et recommence jusqu'à la fin. On emploie cette pâte à faire toutes sortes de tourtes, des petits pâtés et des gâteaux feuilletés.

Gâteau d'amendes.

Déposez sur une table un litron de farine, mettez au milieu un morceau de bon beurre

gros comme la moitié d'un œuf, les blancs et jaunes de quatre œufs, un peu de sel, un morceau de sucre fin d'un quarteron, et six onces d'amendes douces pilées bien fin ; vous pétrissez tout cela ensemble, et en formez un gâteau ordinaire ; vous le faites cuire ensuite, et le glacez avec du sucre et la pelle rouge.

Gauffres.

Battez quatorze onces de farine avec six onces de crême bien fraîche ; quand il n'y aura plus de grumelots, vous y jetterez une livre de sucre en poudre et quatre gros de fleur d'orange ; joignez-y encore un peu de crême, pour que ce mélange soit presque aussi clair que du lait. Votre gauffrier échauffé, vous faites fondre du beurre dans une casserole de terre, vous trempez un pinceau dedans, avec lequel vous graissez le gauffrier ; pour former la gauffre, vous y mettez deux petites cuillerées de mélange, et pour qu'elle soit délicate pressez le fer. Vous avez un fourneau de charbon bien allumé, vous passez dessus la gauffre, et quand elle est cuite d'un côté, vous la retournez de l'autre. Pour s'assurer à quel degré elle est de sa cuisson, vous ouvrez un peu le fer, et si la gauffre a une belle cou-

leur, vous la retirez avec un couteau que vous passez dessous. On la roule sur elle-même, à mesure qu'elle se détache; on l'étend toute chaude sur un rouleau de bois, et fait exprès pour lui donner la forme que l'on veut; et pour qu'elle soit toujours bien sèche, vous la mettrez à l'étuve, à mesure que vous la ferez.

Massepins.

Vous pilerez dans un mortier trois livres d'amendes douces et une d'amères; après les avoir pilées et les avoir bien fait sécher, en les pilant vous jetterez dessus un peu de blanc d'œuf, vous clarifierez ensuite trois livres de sucre, et les ferez cuire ensuite au petit boulé. Vous ôterez votre bassine de dessus le feu, vous y verserez la pâte d'amende, vous remettrez la bassine sur la cendre chaude, et remuerez sans cesse, de peur que la pâte ne brûle. Quand vous voudrez voir si votre pâte est bien faite, vous en mettrez un peu sur le dos de votre main, et si on peut l'ôter sans qu'elle s'y attache, c'est qu'elle est bien faite. Vous la mettrez alors sur une table saupoudrée de sucre, vous la laisserez refroidir, et l'étendrez en abaisse de l'épaisseur d'un sou; vous la dé-

couperez ensuite, et la mettrez à mesure sur des feuilles de papier; vous la ferez cuire à petit feu, et la glacerez comme les biscuits.

Meringues.

Vous pelez quatre onces de pistaches, vous les mettez ensuite à l'étuve, et quand elles sont bien sèches, vous les pilez dans un mortier jusqu'à ce que la pâte soit déliée comme elle doit être. Joignez-y de temps à autre un peu de blanc d'œuf que vous battez en neige; vous y ajoutez le sucre, et mettez un instant tout cela sur la cendre chaude, en le retirant de temps en temps, et remuant toujours; vous y joignez après cela la pâte de pistache. Quand tout cela est bien incorporé, vous mettez des feuilles de papier sur des feuilles de fer blanc, vous y versez des cuillerées de la pâte, éloignées les unes des autres à peu près d'un demi-pouce; vous les saupoudrez avec du sucre fin que vous mettrez dans une poudrette, et faites cuire à un feu doux. Quand elles sont cuites, vous les ôtez du papier avec un couteau que vous passez dessous, vous les mettez ensuite à l'étuve pour les entretenir sèches.

Pâte brisée pour les pâtés froids.

Vous ferez plus ou moins de pâte selon le

besoin que vous en aurez. Prenez un demi-boisseau de farine, deux livres de beurre, et un demi-quarteron de sucre; mettez la farine sur la table, creusez un trou au milieu, et mettez-y le beurre et le sel; vous mettez dessus le beurre de l'eau prête à bouillir, et maniez-le avec les mains dans cette eau jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu. Vous mêlez la farine et la pétrissez bien fort jusqu'à ce qu'elle soit bien liée: il faut que la pâte soit ferme; elle n'en est que meilleure, pourvu qu'elle soit bien liée. Quand la pâte aura reposé pendant trois heures, vous la servirez avec le pâté de viande que vous jugerez à propos.

Pâté de lièvre.

Après avoir dépouillé le lièvre, vous en mettrez le sang à part, vous le viderez, le couperez par membres, et le larderez partout avec de gros lardons que vous roulerez dans du sel, poivre, persil, ciboule, ail; tout cela haché, vous le mettrez ensuite dans une petite marmite avec un demi-verre d'eau-de-vie et un morceau de beurre; faites-le cuire ensuite tout doucement. Quand il le sera, et qu'il ne restera presque plus de sauce, vous verserez le sang, le ferez chauffer sans

bouillir, et dresserez le lièvre dans ce que vous devez servir; vous servirez ensuite le tout ensemble, pour qu'il ne paraisse être qu'un seul morceau, et servez ce pâté froid pour entremets.

Petits pâtés au ragoût de blanc de volaille.

Vous faites premièrement de petits pâtés ordinaires avec du feuilletage, vous hachez bien ensemble un peu de moelle de bœuf et de rouelle de veau, des champignons, persil, ciboules; vous y joignez deux œufs, les jaunes et les blancs, sel et poivre: cette farce se délaye avec un demi-setier de crême. Quand elle est de bon goût, vous mettez de petites abaisses de pâte, d'un petit écu d'épaisseur, dans des moules à petits pâtés; vous mettez un peu de cette farce sur cette pâte, vous remettez encore une abaisse dessus; dorez les et faites-les cuire au four. Pendant leur cuisson, vous hachez bien fin du blanc de volaille, cuit à la broche; vous faites ensuite réduire au quart une chopine de bouillon, un peu de fines herbes, un petit morceau de beurre. Quand le bouillon est réduit, vous retirez le bouquet, vous mettez le blanc de volaille avec un peu de sel, vous échauffez sans bouillir, y versez

une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême. Faites lier, et versez-y ensuite un jus de citron. Quand vos petits pâtés seront retirés du four, vous les découvrirez, en ôterez la viande, à la place de laquelle vous mettrez votre ragoût de blanc de volaille, une cuillerée à chaque : recouvrez les petits pâtés, et servez-les chaudement.

Talmouse.

Vous ferez bouillir dans une casserole un demi-verre d'eau, un morceau de beurre d'environ un demi-quarteron. Quand l'eau bout, vous y jettez un peu de sel, vous y ajoutez une petite poignée de farine que vous délayez jusqu'à ce que la pâte soit ferme. Retirez-la du feu, et délayez dedans des œufs, jusqu'à ce que la pâte n'en puisse plus boire sans être liquide. Vous y joindrez aussi un fromage, et du même jour, que vous délayez avec la pâte ; vous mettez ensuite une abaisse de feuilletage, de la même pâte que celle à petits pâtés, dans des moules, comme quand on veut les faire, en arrangeant cela de manière qu'ils débordent en quatre coins. Vous étendrez dessus la pâte à fromage de la grosseur d'un petit œuf, et l'envelopperez avec les quatre coins du feuilletage

doré avec de l'œuf battu : faites cuire au four tout doucement. Quand elles sont cuites, et qu'elles ont une belle couleur, vous les servez chaudement pour entremets.

Tartelettes.

Vous passez le rouleau sur une pâte à feuilletage, et l'abattez de l'épaisseur d'un petit écu ; mettez-les sur des moules à petits pâtés, et versez dessus une cuiller à café de crême, ou bien de confitures ; mettez un couvercle de quelques bandes de pâte ; faites cuire pendant une demi-heure au four ; glacez ensuite avec du sucre et la pelle rouge.

Tourtes maigres en poisson.

Ecaillez et coupez par tronçons tel poisson que vous jugerez à propos, mettez-le dans une tourtière que vous aurez foncée avec de la pâte, la même que nous avons dite aux autres ; vous y joindrez de fines herbes, sel fin et fines épices, et mettez du bon beurre sur tout le poisson ; couvrez ensuite avec votre abaisse de pâte, et achevez la tourte comme nous l'avons dit aux autres : il ne faut pas plus d'une heure et demie pour faire cuire une tourte de poisson. Vous les faites cuire et les dégraissez comme les autres ;

vous faites un ragoût maigre comme nous allons le dire : Vous faites roussir un peu de farine avec un peu de beurre ; quand le roux est fait, vous y versez un demi-setier de vin blanc et du bouillon maigre ; vous y joignez des champignons, fines herbes et sel. Quand votre ragoût aura bouilli pendant une demi-heure, et qu'il sera dégraissé, vous ferez bouillir dans ce ragoût pendant un demi-quart d'heure des laitances de carpes que vous aurez fait bouillir un instant dans l'eau, et que vous aurez mises ensuite dans l'eau fraîche : le ragoût étant achevé et d'un bon goût, vous le mettrez dans la tourte.

DE L'OFFICE.

Tous les maîtres de grande maison et les plus simples ménagères connaissent son utilité. Nous ne donnerons ici que les principales compotes, marmelades, crêmes de dessert et confitures qui se servent dans un grand repas.

Confitures au miel.

Pour faire ces confitures, il faut avoir le plus beau miel possible ; vous en mettrez trois quarterons. Toutes les confitures dont nous avons parlé ci-dessus peuvent aussi se

faire au miel : voici ce que l'on fait quand on en a besoin : Pour le clarifier, on le fait bouillir dans une poêle sur un fourneau, ensuite on en ôte l'écume, ce qui est très-nécessaire. Nous allons parler de la manière de connaître quand il est à son point de cuisson : On pose dessus un œuf ordinaire, qui, s'il enfonce, montre qu'il n'est pas cuit : on reconnaît que la cuisson est entièrement achevée, si l'œuf flotte : on s'en sert pour confire toutes sortes de fruits, de même que l'on fait le sucre. Nous allons faire une petite observation qui sert beaucoup : le miel étant sujet à brûler, il faut le faire cuire tout doucement, en ayant soin de remuer souvent avec une spatule de bois.

Confiture de marmelade d'abricots.

Vos abricots étant pelés, ce qui n'est pas très-nécessaire, vous en retirerez les noyaux : on se sert de trois quarterons de sucre clarifié, à chaque livre de fruit que l'on emploie. Faites-les cuire au gros boulé, ce que vous connaîtrez en passant votre écumoire dans le sucre. Quand vous la retirerez, vous soufflerez dessus : si le sucre vole, c'est qu'il est cuit ; alors vous mettrez vos abricots bouillir dedans, vous les remuez avec une

spatule de bois jusqu'à ce que la marmelade soit collante; après cela, vous la mettez de suite dans les pots.

Compote blanche de pommes.

Vous choisissez une demi-douzaine de belles pommes de reinette : avant de les faire cuire, vous les coupez en deux, en ôtez la peau et les pepins, et les mettez à mesure dans de l'eau fraîche; vous les faites cuire après cela avec du sucre, un bon verre d'eau, et le jus d'un demi-citron. Quand elles sont cuites, vous les placez dans un compotier; quand le sirop est réduit jusqu'à ce qu'il colle, on le verse dessus les pommes.

Compote d'abricots.

Faites bouillir de l'eau, mettez vos abricots blanchir dedans; quand ils seront bien mollets sous les doigts, vous les retirez avec une écumoire, et les laissez dans de l'eau fraîche; mettez-les ensuite dans une poêle où vous aurez fait bouillir un morceau de sucre d'un quarteron avec un verre d'eau; quand vos abricots y seront, vous ferez jeter quelques bouillons, les écumerez et les arrangerez dans un compotier; versez votre sirop dessus, et servez-les froids ou chauds.

Compote de bergamote, limes chinoises, citron et oranges.

Quand ils sont coupés en petits morceaux, cuits dans l'eau et bien mollets, on les retire avec une écumoire pour les mettre dans de l'eau fraîche ; vous faites mijoter ensuite vos écorces sur un feu doux, dans un petit sirop fait avec un verre d'eau et un quarteron de sucre. Quand ils y auront mijoté pendant un demi-quart-d'heure, vous servirez froid.

Compote de cerises.

Faites faire quelques bouillons, couverts sur le feu et dans une poêle, à des cerises auxquelles vous aurez coupé le bout des queues ; vous les mettrez dans la poêle avec un demi-verre d'eau et un quarteron de sucre ; arrangez-les après cela dans un compotier, versez proprement le sirop dessus, et servez-les froides.

Compote de coings.

On prend quatre coings, on les coupe par quartiers, on en ôte les cœurs, les pèle proprepement et les arrange ; on les fait blanchir ensuite comme les poires ; mettez un quarteron de sucre dans une poêle, un demi-verre d'eau, achevez de les cuire, arran-

gez-les dans le compotier, et versez dessus le sirop, et servez-les chauds.

Compote de fraises.

Choisissez de belles fraises qui ne soient point trop mûres; quand elles sont épluchées, lavées et bien égouttées, on les met dans un sirop fait de cette manière : On fait cuire un quarteron de sucre avec un verre d'eau jusqu'à ce que le sirop soit bien fort, en ayant soin de bien écumer; quand les fraises sont dedans, on les retire du feu et les laisse reposer un instant dans le sirop; vous leur faites faire un bouillon, et les retirez bien vite.

Compote de framboises.

Cette compote se fait de même que celle des fraises, à cette différence près que vous ne les lavez pas.

Compote de groseilles.

Lavez et égouttez une livre de groseilles, on peut y laisser la grappe, si l'on veut; on les met dans un sirop fait comme celui de la compote de fraises: on leur fait faire trois bons bouillons couverts; retirez-les du feu, et écumez avant de les mettre dans le compotier.

Compote de pêches.

Cette compote de pêches, coupées par moitié ou entières, demande les mêmes procédés que celle d'abricots.

Compote de poires de Bon-Chrétien, Doyenné, Vigoureuse, Saint-Germain, et autres.

Faites bouillir de l'eau, faites-y blanchir vos poires telles qu'elles sont; quand elles seront au tiers de leur cuisson, vous les mettrez dans de l'eau fraîche, en ôterez les peaux, et les remettrez à mesure dans de l'eau fraîche; mettez votre sucre dans une poêle, un verre et demi d'eau; faites bouillir et mettez ensuite vos poires dedans avec une tranche de citron seulement pour leur conserver leur blancheur; leur cuisson faite et d'un bon sirop, servez-les chaudes ou froides.

Compote de poires de Martin-sec ou de Messire-Jean.

Mettez-les dans un pot de terre après les avoir pelées, en avoir retranché les culs et avoir coupé le bout des queues; pour les rendre rouges, vous y jetez un petit morceau d'étaim, un peu d'eau, un quarteron de sucre, plus ou moins, et un peu de canelle. Faites cuire devant le feu; quand elles sont cuites,

et le sirop un peu épais, on les sert toutes chaudes.

Compote de pommes.

On ne pèle que les pommes de reinette, parce qu'elles ont plus de consistance pour la cuisson : on les fait cuire quand elles sont coupées en deux, que les pepins sont ôtés et que le dessus de la peau est piqué en plusieurs endroits ; on les fait cuire, dis-je, avec un verre d'eau, un morceau de sucre un peu plus gros qu'un demi-quarteron ; quand elles commencent à être en marmelade, on les met dans le compotier, et versez dessus le sirop réduit.

Compote de prunes de Reine-Claude, de Mirabel, de Perdrigon, et autres.

Faites blanchir vos prunes dans de l'eau bouillante ; quand elles seront bien tendres, retirez-les à l'eau fraîche ; faites-les ensuite frissonner et verdir sur un feu doux dans une poêle avec un peu de sucre clarifié, si vous en avez.

Marmelade d'abricots.

Prenez six livres d'abricots qui ne soient pas trop mûrs, coupez-les bien minces et

mettez-les à mesure dans un chaudron bien propre ; quand les noyaux sont cassés et la peau ôtée, vous les coupez bien fins et les mettez avec les abricots. Ajoutez-y quatre livres et demie de sucre pilé : vous mettez après cela le chaudron sur un feu clair, et les remuez avec une écumoire, pour que la marmelade ne s'attache pas au fond. Quand les abricots sont aux trois-quarts cuits, vous regardez dans le chaudron pour écraser ceux qui ne se mettent point en marmelade ; vous la faites cuire jusqu'à ce qu'elle se colle dans vos doigts sans trop de résistance : alors vous les mettrez dans les pots.

Marmelade de pêches.

Cette marmelade est saine et délicate, on s'en sert beaucoup sur les tables bourgeoises ; à cet effet on choisit des pêches qui ne soient pas trop mûres ; on en ôte les noyaux et on les coupe en morceaux. Cette marmelade se fait de la même manière que les abricots.

Marmelade de poires.

Prenez des poires de rousselet, autant que vous jugerez à propos, faites-les amollir dans l'eau, pelez-les et passez la chair au tamis ; mettez-la sur le feu jusqu'à ce que

vous voyez qu'elle soit près de s'attacher à la poêle ; vous mettez sur le feu avec un bon demi-setier d'eau un morceau de sucre de la pesanteur de votre marmelade ; faites bouillir et ayez soin qu'il ne reste pas d'écume ; continuez de faire bouillir jusqu'à ce qu'il s'enlève de longues étincelles qui se tiennent ensemble quand vous tremperez l'écumoire dedans et la secouerez. Délayez la marmelade dedans avec le sucre, sur le feu ; quand elle commencera à bouillir vous la mettrez dans les pots, et quand elle sera refroidie, vous y jetterez un peu de sel fin.

Marmelade de pommes.

Prenez de belles pommes de reinette, mettez-les dans l'eau sans les couper ; vous les ferez bouillir jusqu'à ce qu'elles commencent à s'amollir ; retirez-les ensuite, mettez-les à l'instant à l'eau froide et les pelez ; passez la chair au tamis et pressez-la bien fort : faites dessécher sur le feu et dans une poêle ce que vous avez passé, jusqu'à ce qu'il soit épais ; faites cuire à la grande plume un morceau de sucre de la pesanteur de la marmelade, remuez-les ensemble avec une spatule ; faites chauffer un peu sur le feu, et quand elle commence à bouillir

retirez-la ; faites refroidir un peu et mettez dans les pots : quand ils sont bien froids vous les couvrez.

Marmelade de prunes.

Prenez de belles prunes autant que vous voudrez faire de marmelade, mettez-les bouillir sur le feu après en avoir retiré les noyaux, jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade ; vous les passez au tamis ; faites bouillir sur le feu ce que vous aurez passé, jusqu'à ce que la marmelade soit près de s'attacher à la poêle ; vous y mettez ensuite un morceau de sucre aussi lourd que la marmelade ; vous faites bouillir ce sucre sur le feu avec trois demi-verres d'eau, et vous l'écumez après cela ; sa cuisson se connoît quand elle est finie, en trempant deux doigts dans l'eau froide, après cela dans du sucre, ensuite dans la même eau ; si le sucre qui est à vos doigts casse net, vous y mettrez votre marmelade que vous délayerez avec le sucre en les remuant sur le feu jusqu'à ce qu'ils commencent à bouillir ; quand la marmelade en est à ce point, on la fait refroidir dans le pot et l'on jette un peu de sucre fin dessus.

DES VINS.

Nous ne nous étendrons pas ici sur les qualités différentes des vins ; nous nous contenterons de donner la liste alphabétique de ceux qui font le plus d'honneur à une bonne table, tels que les suivans.

Aï.	Mâcon.
Alicante.	Madère.
Arbois.	Malaga.
Beaugency.	Malvoisie.
Beaune.	Mercurey.
Chablis.	Montefiascone.
Condrieux.	Pacaret.
Constance.	Pomard.
Côte-Rôtie.	Pouilly.
Epernay.	Rhin.
Frontignan.	Rota.
Grave.	Syracuse.
Hermitage (l').	Ténériffe.
Lachryma-Christi.	Tokai.
Lunel.	Volney.

DES FRUITS A L'EAU-DE-VIE.

Ces fruits sont excellens quand ils sont bien faits ; il ne faut pas cependant trop en manger, parce que cela ne fait pas un bon estomac. Nous allons donner ici les plus

essentiels et ceux dont on se sert le plus souvent.

Oranges de Portugal à l'eau-de-vie.

Mettez à mesure dans l'eau fraîche de belles oranges tournées proprement, faites-les blanchir dans une eau bouillante, après leur avoir fait un petit trou du côté de la queue, faites baigner vos oranges dans du sucre clarifié et prendre une demi-douzaine de bouillons couverts ; quand vous les aurez retirées du feu et écumées, vous les déposerez dans une terrine jusqu'au lendemain, que vous leur donnerez cinq ou six bouillons au sucre que vous jetterez sur ces oranges ; le jour d'après vous leur donnerez huit bouillons couverts ; retirez-les du feu quand elles seront écumées et refroidies, mettez-les dans des bouteilles avec moitié sirop et moitié eau-de-vie ; vous boucherez bien les bouteilles : quand vous voudrez vous en servir, et qu'elles auront pris l'eau-de-vie, vous couperez les oranges par quartiers ou en rouelles, vous les rangerez dans des compotiers, le sirop par-dessus.

ABRICOTS A L'EAU-DE-VIE.

Faites bouillir et cuire du sucre jusqu'au

grand perlé, prenez des abricots mûrs, mettez-les dedans, après les avoir bien essuyés et légèrement; sur chaque livre de fruit il faut un quarteron de sucre; vous tournerez vos abricots dans le sirop, et quand ils auront pris trois bouillons, vous les retirerez un à un avec une écumoire et les mettrez sur un plat; si le sirop est trop cuit, c'est égal, on ôte la poêle du feu; quand le sirop est un peu reposé on y verse trois demi-setiers d'eau-de-vie pour chaque livre de fruit; quand le sirop est bien mêlé avec l'eau-de-vie, on les arrange avec soin, pour ne pas les flétrir; on verse le sirop dessus pour pouvoir les garder deux années; on bouche bien les bouteilles avec un liége et un parchemin mouillé dessus.

PRUNES DE MIRABÉLLE ET DE REINE-CLAUDE, A L'EAU-DE-VIE.

Prenez de belles prunes, essuyez avec soin et maniez-les doucement de peur de les gâter; quand elles sont ainsi préparées, vous vous servez des mêmes procédés que pour les abricots à l'eau-de-vie. (Voyez *Abricots à l'eau-de-vie.*)

CERISES A L'EAU-DE-VIE.

Prenez de belles cerises mûres, retran-

chez la moitié de la queue, et mettez-les à l'eau fraîche; quand elles seront égouttées sur un tamis, vous les mettrez dans des bouteilles et de la bonne eau-de-vie dessus; mettez un morceau de sucre, gros comme vous le jugerez à propos; mettez un bâton de canelle dans un linge, une trentaine de grains de coriandre, deux feuilles de maïs et un grain de poivre long : nouez bien tout cela dans le linge et mettez-le dans la bouteille, que vous boucherez bien; il faut que le linge soit attaché à un fil : votre liqueur ayant assez de goût, vous retirerez votre paquet.

DES RATAFIAS.

On se sert beaucoup de cette liqueur; le ratafia ou fruit rouge est très-connu, et un bon cuisinier ne doit pas plus l'ignorer que les autres; il faut connaître particulièrement les fruits que l'on emploie pour faire du ratafia rouge; tous les rouges sont bons, la grosse et la petite cerise, la groseille, la guigne noire, la fraise, la framboise, la merise et la mûre. Nous donnerons ici ceux dont on se sert ordinairement.

Ratafia de roses.

Prenez une cruche moyenne, une pinte

d'eau tiède et bien claire, avec une demi-livre de roses blanches; quand vous les aurez fait infuser pendant deux fois vingt-quatre heures au soleil, vous passerez l'eau dans un tamis fin, et verserez autant d'eau-de-vie qu'il y aura d'eau de rose; sur chaque pinte vous mettrez une demi-livre de sucre clarifié et un gros de canelle. Quand vous aurez bouché la bouteille, vous la mettrez pendant six heures au soleil, ensuite vous passerez le ratafia à la chausse jusqu'à ce qu'il soit bien clair.

Ratafia d'anis.

Prenez un quarteron de bon anis d'Espagne, faites bouillir une chopine d'eau, retirez-la et y mettez de suite votre anis; faites refroidir, et mettez ensuite l'anis et l'eau dans une cruche, deux pintes d'eau-de-vie, dix quarterons de sucre clarifié; prenez un bon bouchon de liége et bouchez-en la cruche et mettez un parchemin mouillé par-dessus. Quand vous l'aurez laissé infuser pendant quinze jours; vous le passerez à la chausse: alors il se conservera dans des bouteilles bien bouchées.

Ratafia de cerises.

Écrasez dans une terrine de belles cerises,

auxquelles vous ôterez les noyaux, et laissez-les cuver pendant un jour et une nuit; quand vous les aurez passées vous y mettrez autant d'eau-de-vie qu'il y aura de jus, et un quarteron de sucre pour chaque pinte; vous mettrez sur la cruche un panier de framboises; vous ferez fondre avec un peu de jus de vos cerises, un cent de mûres, à peu près à une pinte; vous mettrez vos mûres sur un tamis, quand elles auront fait cinq à six bouillons, sur un petit feu, pour en tirer le jus. Vous mettrez dans le sirop de mûres le sucre, et vous le ferez fondre sans bouillir; quand tout cela sera dans la cruche vous y ajouterez un morceau de canelle, et quand la cruche sera bien bouchée, vous laisserez infuser pendant un mois et demi. On ne met point d'épices dans ce ratafia comme dans les autres, parce qu'elles ne valent rien pour celui-ci.

Ratafia de cassis.

Prenez une demi-livre de feuilles de cassis, une de cerises, trois de sucre concassé, six pintes d'eau-de-vie, une d'eau de rivière et un peu de canelle. Quand les fruits et les feuilles sont écrasés et que la canelle est concassée, vous prenez de l'eau-de-vie, dans

laquelle vous mettrez infuser tout cela pendant trois semaines ou un mois ; ce sucre fondu dans l'eau, la liqueur décantée et le mélange fait, vous la filtrez et la versez dans des bouteilles, que vous boucherez bien, parce que la vertu des feuilles s'évaporerait.

Ratafia d'abricots.

Coupez par morceaux trois ou quatre douzaines d'abricots bien mûrs ; coupez par morceaux les amendes pelées ; faites bouillir dans une poêle, à petit feu, une pinte de vin blanc avec les abricots, jusqu'à ce qu'ils aient rendu tout leur jus ; faites-les égoutter sur un tamis pour les tirer à clair. Mettez dans une cruche le jus des abricots avec autant d'eau-de-vie qu'il y a de jus, et un quarteron de sucre pour chaque pinte de liqueur ; joignez-y les noyaux d'abricots et un peu de canelle ; vous bouchez bien la cruche et laissez infuser le ratafia pendant quinze jours ; après ce temps vous le passez à la chausse et le mettez dans des bouteilles que vous bouchez bien.

Confitures de campagne.

Faites bouillir dans une chaudière et sur un feu clair un seau de vin doux appelé

moût ; vous en prendrez plus ou moins, selon la quantité de confitures dont vous avez besoin ; faites réduire aux deux tiers pour pouvoir vous en servir à confire le fruit ; vous ferez amollir dans de l'eau le fruit que vous voulez confire et conserver. Vous en ôterez la peau, et le mettrez dans le vin doux, qui ne saurait l'être trop ; vous faites bouillir jusqu'à entière cuisson, en ayant soin qu'il ne reste point d'écume. Quand on veut savoir si c'est bien cuit, on verse du sirop sur une assiette : si vous voyez qu'il reste en rubis et qu'il ne coule point quand vous penchez l'assiette, cela fait voir qu'il faut retirer la confiture ; vous la mettrez dans des pots, et, quand elle sera refroidie, vous la couvrirez.

Du Raisinet.

Egrainez du raisin autant qu'il en faut, pressez-le ensuite à mesure dans un chaudron, mettez-le sur un feu clair, et, à mesure qu'il bout, ôtez-en les pepins avec une écumoire ; faites réduire au tiers, en ayant soin de modérer la chaleur du feu : à mesure qu'ils épaississent, remuez-les de temps en temps pour les empêcher de brûler, avec une spatule de bois ; vous les retirerez,

les passerez au travers d'un linge blanc, en les serrant bien fort entre les mains; vous les remettez encore sur le feu où vous leur faites jeter deux ou trois bouillons, en les tournant sans cesse, jusqu'à ce qu'ils soient assez fermes : alors vous les retirerez du feu, et les mettrez de suite dans des terrines. Le raisinet étant à moitié froid, vous le mettrez dans des pots que vous laisserez sans couvercle pendant une semaine; vous mettrez seulement du papier en visitant souvent votre raisinet. Si le papier se moisit, vous le retirerez et en remettrez d'autre, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'humidité : alors, si sa cuisson est bien faite, il ne craint plus de se gâter.

Marmelade d'épine-vinette.

Vous prenez une livre et demie de sucre que vous faites, en suivant les mêmes procédés que pour la marmelade de poire; ensuite faites bouillir dans une casserole une livre d'épine-vinette égrainée, avec un verre d'eau, jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade; après cela, vous la passez au tamis, et la pressez bien, pour qu'il n'y ait plus que les peaux dans le tamis; faites bouillir sur le feu ce que vous avez passé, en tournant toujours, jusqu'à ce que la marmelade soit

près de s'attacher à la poêle ; vous mêlez le sucre et les remuez ensemble jusqu'à ce qu'elle soit presque bouillante ; vous la mettez ensuite dans les pots.

Compote de catillards.

Faites mijoter pendant deux heures ou plus cinq poires de catillard dans une marmite, après les avoir coupées par morceaux, et en avoir ôté le cœur et la pelure. Quand elles sont bien cuites, vous les arrangez bien dans un compotier, et versez le sirop dessus, après l'avoir fait réduire, s'il était trop long.

Crême glacée.

Délayez avec huit jaunes d'œufs dans une casserole une petite poignée de farine, un peu de fleur d'orange ; pilez un citron vert, hachez bien fin un morceau de sucre ; on met les blancs des œufs à part dans une terrine bien appropriée ; vous prenez une chopine de crême, un demi-setier de lait avec quoi vous délayez les jaunes d'œufs ; vous faites épaissir cette crême sur le feu, en la faisant cuire pendant une demi-heure ; vous la retirez ensuite et battez les blancs avec un fouet. Quand ils sont bien montés,

vous les mêlez avec la crême, que vous mettez dans le plat que vous devez servir, et vous râpez du sucre par-dessus. Faites cuire dans un four moyen, ou bien sous un couvercle de tourtière, votre crême montée et glacée : servez-la.

Crême de Blois.

Mettez dans une terrine avec du sucre en poudre et deux zestes de citron de la crême formée du soir au matin ; épaississez-la en la fouettant, ensuite dressez-la par petits rochers sur un vase de porcelaine, et servez.

TABLE
DE DOUZE COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

Au milieu un potage printanier ; de la morue.

Deux entrées.

Sole aux fines herbes, raie à la provençale, plies en casserole.

Quatre hors-d'œuvre.

Omelette, œufs frais, œufs frits, beurre de Bretagne, raves et radis.

SECOND SERVICE.

Au milieu une alose grillée, à la sauce aux câpres, ou une barbue au court bouillon, ou une carpe frite, garnie de laitances frites.

TROISIÈME SERVICE.

Trois plats de rôt et quatre d'entremets, écrevisses au court bouillon, carpe de même, soles frites aux deux bouts, asperges aux petits pois, crême à l'italienne, omelette farcie, moules, le fruit selon la saison.

TABLE
DE QUINZE COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

Une oile au milieu, quatre hors-d'œuvre.

Saucisses aux truffes, palais de bœuf, pieds d'agneau en gratin, cervelles de mouton à l'étuvée, cotelettes d'agneaux en papillotes, filets de canard.

Deux entrées.

Bécasse, poularde à la crême, pigeons aux oignons en crépine.

SECOND SERVICE.

Une pièce de bœuf à la place de l'oile.

TROISIÈME SERVICE.

Deux plats de rôt, pluviers, poules de Caux, bécassines.

Quatre entremets.

Deux salades et fruits selon la saison.

TABLE
DE VINGT-QUATRE COUVERTS.

PREMIER SERVICE.

Deux potages aux deux bouts, un sur-tout pour le milieu.

Potages aux légumes ou julienne au céleri, bisque de pigeons aux écrevisses.

Quatre hors-d'œuvre aux flancs de surtout.

Langue de bœuf au gratin, langue de bœuf en hatelettes, queue de veau à la tartare, beignets de fraise de veau, boudin de lapin, poulets à la Coigny, cotelettes de mouton à la purée de navets.

Quatre entrées pour les quatre coins.

Queue de mouton au riz, tourtes de bécasses, pigeons à la broche, à la sauce au beurre, perdreaux aux foies, poularde en hochepot, gigot à la Mailly, canard en globe.

SECOND SERVICE.

Deux relevés d'entrées à la place des potages.

Pièce de bœuf avec une sauce hachée, longe de veau rôtie avec une sauce piquante, ou un aloyau à la sauce aux câpres et un quartier de veau piqué sur le rognon.

TROISIÈME SERVICE.

Quatre plats de rôt aux angles du surtout, deux salades aux flancs, deux gros entremets aux deux bouts, quatre entremets chauds aux quatre coins de la table.

Rôts.

Grosse poularde, trois perdreaux, plat de vingt alouettes, dinde aux truffes, canard sauvage, faisan, poulets à la dauphine.

Entremets froids.

Pâté froid, gâteau de Savoie, jambon à la broche, pâté de chevreuil.

Entremets chauds.

Beignets à la crême, truffes, cardons d'Espagne, tartelettes, écrevisses au gratin, et le fruit de la saison.

FIN.

TABLE
DES MATIÈRES
Contennes dans ce Volume.

POTAGES. Page 5 *et suiv.*
Du bœuf. 29 *et suiv.*
Du veau. 48 *et suiv.*
Du mouton. 68 *et suiv.*
De l'agneau. 86 *et suiv.*
Du cochon. 90 *et suiv.*

DE LA VOLAILLE. 104

Du canard et du canneton. *ibid. et suiv.*
Du chapon. 111
Du coq-vierge et de la poule de Caux. 112
Des dindons, dindonneaux et dindes rôtis. 112 *et suiv.*
De l'oie. 121 *et suiv.*
Des pigeons. 124 *et suiv.*
De la poularde. 237 *et suiv.*
De la poule et du coq, de la poule d'eau. 142
Du poulet. 143 *et suiv.*

DU GIBIER. 152

Des alouettes ou mauviettes. 153
Des bécasses, bécassines et bécasseaux. 154
De la caille et du cailleton, 156
Du chevreuil. 158
Du faisan. 161
De la grive. 163
Du lapin et du lapereau. 164 *et suiv.*
Du lièvre. 177

Des ortolans. 180
Des perdrix et du perdreau. *ibid.*
Des pluviers. 184
Des ramiers. 185
Du vanneau. *ibid.*
Du sanglier. 186
Des sarcelles. 187
DU POISSON. 188
De l'anguille. 189
Du barbillon. 192
De la brême. *ibid.*
Du brochet. *ibid.*
De la carpe. 195
Ecrevises d'eau douce. 197
Escargots. 199
Du goujon. 200
Des grenouilles. 201
De la lamproie. 203
De la lotte ou barbote. *ibid.*
Du meunier 204
De la perche. *ibid.*
De la tanche. *ibid.*
De la tortue. 206
Des truites communes et saumonées. 207
De l'alose. 208
Des anchois. 209
Du barbeau. 210
Du bar. 211
De la barbue. *ibid.*
Du cabillau ou morue fraîche. 212
Du carrelet. *ibid.*
Des écrevisses de mer. 213
Des éperlans. *ibid.*
De l'esturgeon. 215
Du hareng. *ibid.*
Des homars et crapes. 216
Des huîtres. 217

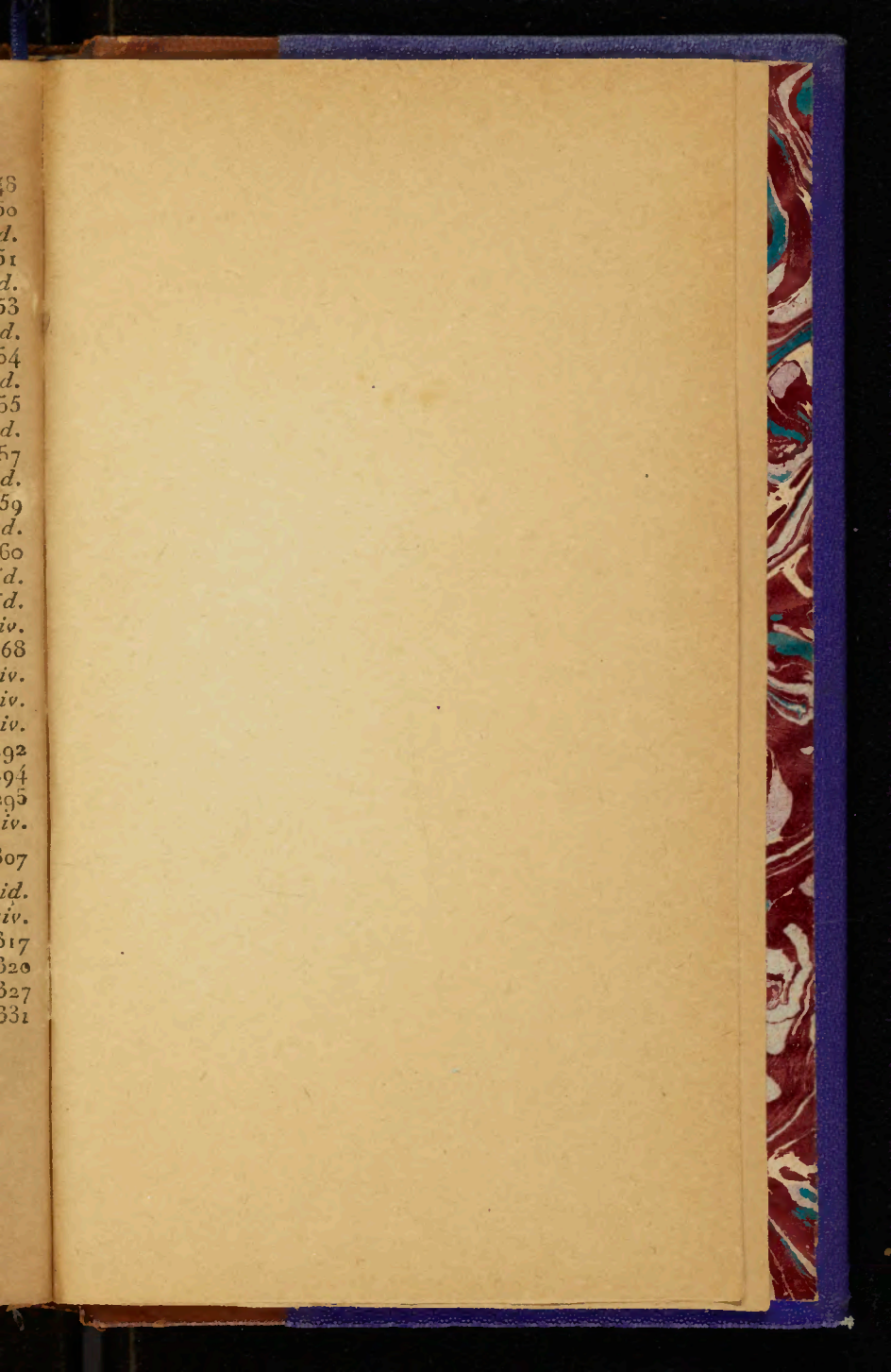
De la limande. 218
De la lubine. 220
De la macreuse. *ibid.*
Du maquereau. 221
Des merlans. *ibid.*
De la merluche. 222
De la morue. 223
Des moules. 225
De la plie. 226
De la raie. *ibid.*
Du rouget. 227
De la sardine. 228
Du saumon. *ibid.*
De la sole. 230
Du surmulet. 231
Du thon. *ibid.*
Du turbot. *ibid.*
De la vive. 233
DES LÉGUMES. 234
Des asperges. *ibid.*
Des artichaux. 235
Des betteraves. *ibid.*
Des câpres. 236
Des cardes-poirées. *ibid.*
Des cornichons. *ibid.*
Des carottes. 237
Du céleri. 238
CERFEUIL, POIRÉE, BONNE-DAME, OSEILLE. 239
Des capucines. *ibid.*
De la chicorée. 240
Des champignons. 241
Des choux. 242
Des choux-fleurs. 244
Des concombres. 245
Du cresson. 246
Des épinards. 247
Des fèves de marais. *ibid.*

Des haricots. 248
Des laitues. 250
Des lentilles. *ibid.*
Du fenouil et autres. 251
De l'oignon. *ibid.*
Des melons. 253
Du navet. *ibid.*
Du panais. 254
De la patience, buglose et bourrache. *ibid.*
Petits pois. 255
Du persil et de la ciboule. *ibid.*
Des poireaux. 257
Des pommes de terre. *ibid.*
Du potiron et de la citrouille. 259
De la rocambole, de l'ail et de l'échalotte. *ibid.*
Des salsifis. 260
Des topinambours. *ibid.*
Des truffes. *ibid.*
Des œufs. 262 *et suiv.*
Manière de faire toutes sortes de sauces. 268 *et suiv.*
Des ragoûts. 283 *et suiv.*
Du beurre, du fromage et du laitage. 287 *et suiv.*
Crême. 292
Petits-pots au caramel. 294
Beignets, 295
De la pâtisserie. 296 *et suiv.*

DE L'OFFICE. 307

Confitures. *ibid.*
Compotes. 309 *et suiv.*
Des vins. 317
Des ratafias. 320
Du raisinet. 327
Service. 331

FIN DE LA TABLE.



48
50
d.
51
d.
53
d.
54
d.
55
d.
57
d.
59
d.
60
d.
d.
iv.
68
iv.
iv.
iv.
92
94
95
iv.
307
id.
iv.
317
320
327
331

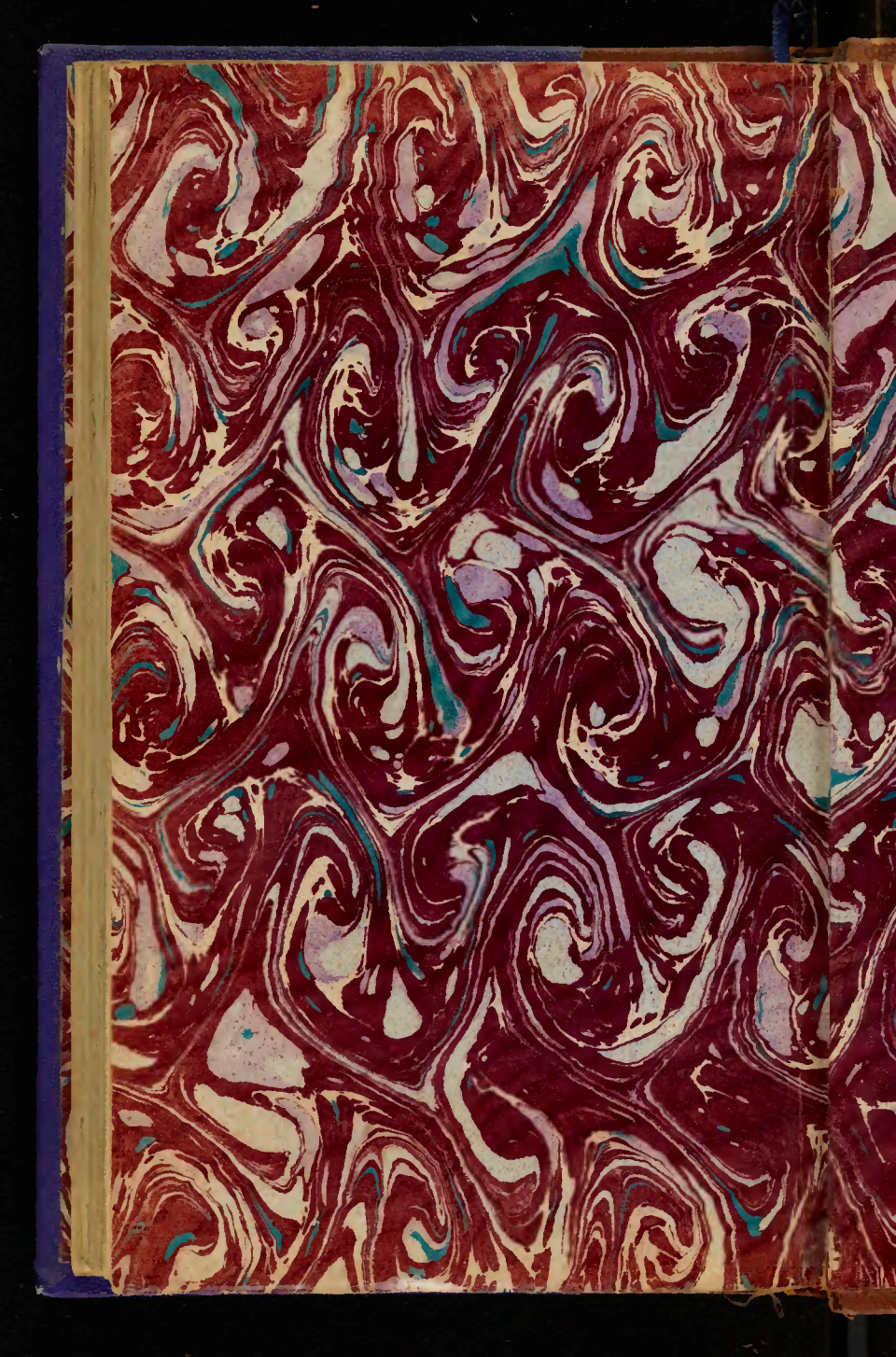
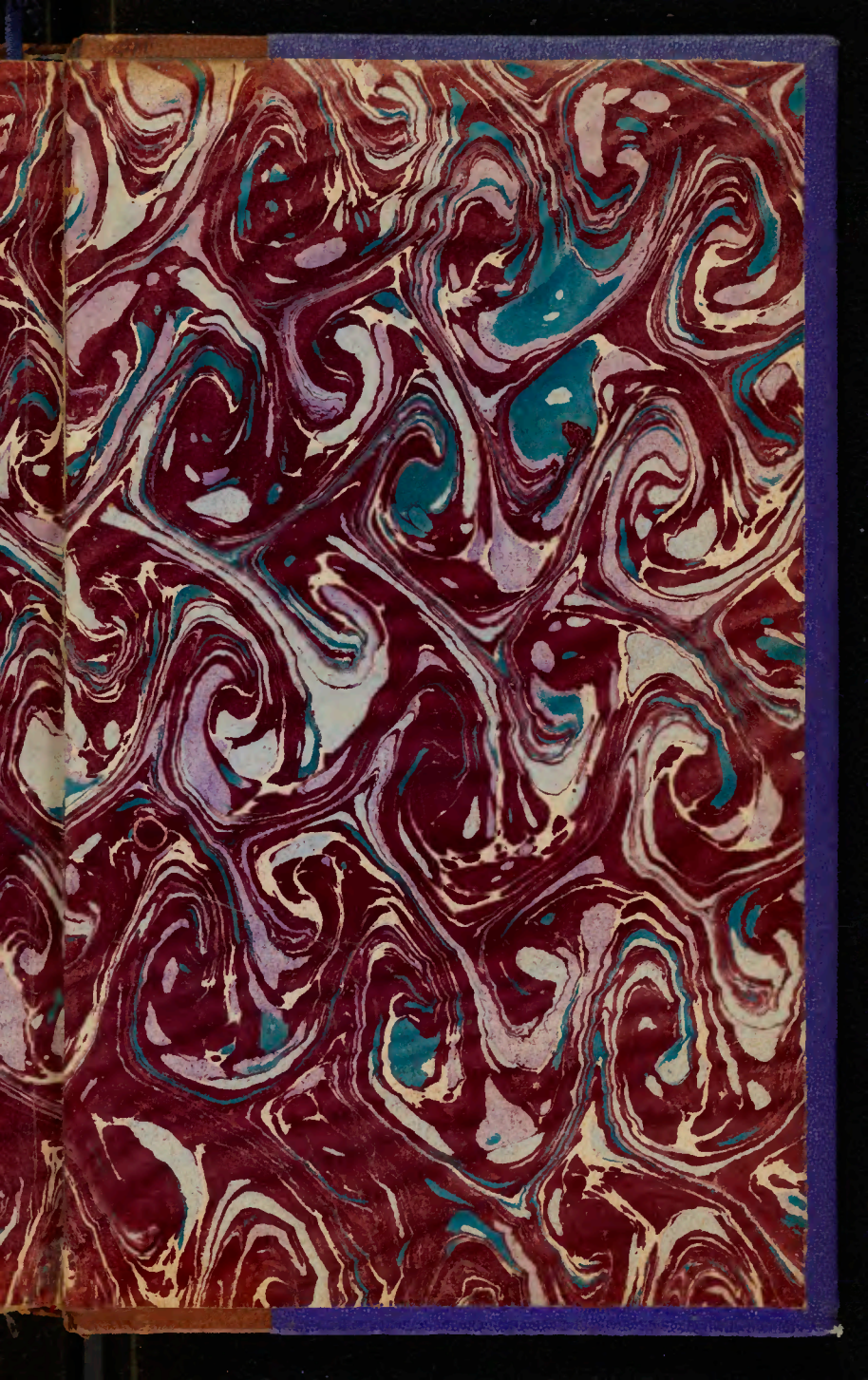
21se88

vj 05 12-05-88

THE KATHERIN GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY
Presented by A. W. Bitting
October 6, 1932

Magiron

TX 719
.M215
1812
Rare Bk
Coll

VJ 05 12-05-88

215288