

DICTIONNAIRE DES

ALIMENS,
VINS ET LIQUEURS,
LEURS QUALITÉS, LEURS EFFETS,
relativement aux différens âges, & aux
différens tempéramens ;

AVEC

LA MANIÈRE DE LES APPRÊTER,
ANCIENNE ET MODERNE,
*Suivant la méthode des plus habiles Chefs-
d'Office & Chefs de Cuisine, de la Cour,
& de la Ville.*

Ouvrage très-utile dans toutes les familles.

*Opinor.
Hæc res & jungit, junctos & servat amicos.
Horat. 5. L. 1. v. 54.*

Par M. C. D. Chef de Cuisine de M. le
Prince de ***.

TOME PREMIER



A PARIS,

Chez { GISSEY, rue de la vieille Bouclerie.
BORDELET, rue Saint Jacques.

M. D C C. L.

Avec Approbation & Privilège du Roi.



PRÉFACE.



L faut avoüer que dans les premiers tems , l'on ne connoissoit point encore la délicatesse des Tables. La Tempérance & la Frugalité y étoient dans tout leur lustre. Comme les Hommes ne se servoient alors que d'Alimens simples , point de *Traité de Cuisine* parmi eux , ils n'en avoient pas besoin. Usans sans beaucoup d'assaisonnement , & même avec modération , des bienfaits de la Nature , ils en étoient plus forts & plus robustes ; & exposés à moins de maladies , ils vivoient plus long-tems.

Cette sobriété ne fut pas de longue durée : l'habitude , comme le dit l'Auteur des *Dons de Comus* , dans la Préface de la dernière édition qu'il vient de donner au Public , l'habitude de manger toujours les mêmes choses , enfanta le dégoût ; le dégoût fit naître la curiosité , la curiosité l'expérience , & l'expérience la sensualité. L'homme goûta , essaya , choisit , & parvint ainsi peu à peu à se faire un art de l'action la plus simple & la plus naturelle.

Voilà , selon le même Auteur , en abrégé l'Histoire de la Cuisine que nous allons en peu de mots ici développer , sur tout celle des Romains , dont nous avons plus de connoissance , & qui n'ont fait qu'encherir sur les autres Peuples qui les ont précédés.

Les Nations se formèrent ; l'Homme courant après les richesses , n'en aima la jouissance que pour fournir à son luxe , & changer une nourriture simple & bonne en d'autres plus abondantes , plus délicates , & mieux assaisonnées , mais quelquefois dangereuses à la santé. Le laitage , les légumes , des pains cuits sous la cendre , des viandes bouillies , grillées , ou roties (nourriture ordinaire des premiers Peuples du Monde) ne furent plus un régal pour les Grecs & les Romains dans les tems florissans de leur Republique.

Ceux-ci composoient leurs repas de trois Services. Par surcroît de bonne chere & de délicatesse , on les augmentoit jusqu'à sept. Le premier consistoit en salades de laitues , olives , huîtres , & autres choses pareilles , qui pouvoient exciter leur appetit ; le second en rôti & en viandes les plus solides ; on y entremêloit quelques plats de poisson , dont ils étoient si grands amateurs , que sans ces mets ils n'auroient pas crû faire bonne chere ; le troisième Service qui composoit le dessert , offroit des Fruits

& de la Pâtisserie. Cette manière de servir a passé jusqu'à nous ; peut-être que dans l'ordre des plats ils gardoient moins de symétrie.

Ils avoient des Domestiques dont les uns en *Maîtres-d'Hôtels*, arrangeoient les Services ; les autres, comme *Echansons* veilloient à la distribution des vins. On en voyoit, qui semblables aux *Ecuyers tranchans*, coupoient les viandes ; & quelques-uns n'étoient occupés qu'à chasser les Mouches avec de grands Eventails de plume. Telle étoit la maniere de servir chez les Romains.

Toutes les Nations de l'Europe aujourd'hui si policées, & raffinant sur tout, prenant les unes chez les autres ce qui peut flater, fantaisie, goût, sensualité, plaisirs, ne l'emportent donc point sur les Anciens dans le faste & la somptuosité des repas.

Le Bœuf, le Veau, le Mouton, l'Agneau, le Cabril, le Porc, paroissoient sur leurs Tables comme sur les nôtres. A la réserve des Dindons, qu'ils ne connoissoient pas, ils avoient de la Volaille en plus grande quantité que nous. MARTIAL, qui fait l'énumération de toutes, nomme les Oies, les Paons, les (a) Phé-

(a) Les Phenicoptères étoient des Oiseaux à plumes rouges, qui vivoient dans les marécages.

nicoptères, les (a) Perdrix, les (b) Numidiques, les Faisans, les Poules, les Pigeons, les Ramiers, les Tourterelles, &c.

Entre les Oiseaux, ils aimoient beaucoup le Francolin, nommé en latin *Attagen*; ils faisoient leurs délices des Becfigues, qu'ils mangeoient avec du poivre, des Grives, du Galbula (qu'on croit être le même que le Lorio) de la Perdrix des champs, des Gruës de Malte, & des Rossignols. Le Lievre, le Lapin, le Loir, le Chevreuil, les Faons, les Marcaffins, le Cerf, le Sanglier, l'Ours même, recherché par quelques-uns, en aversion chez d'autres, & dont les Paifans des Pyrenées font encore aujourd'hui des Pâtés; toutes ces différentes Bêtes fauves entroient dans leurs festins, & dans leurs repas ordinaires.

Parmi le Poisson, le Congre qu'on ne connoît pas bien aujourd'hui, l'Accipenser, qu'on croit être le même que l'Esturgeon, le Turbot, le Mulot, la

(a) Les Anciens distinguoient les Perdrix des champs, de la Perdrix privée & domestique.

(b) Les Numidiques étoient des Poules de Numidie, marquées de petites taches, ou mouchetées. C'est pour cela qu'on les appelle *Guttatae* en Latin, c'est ce que nous appellons *Pintades*.

Murene, ou la Lamproie, le Loup de mer, plusieurs autres Poissons & Coquillages de toute espece; enfin les Harangs de Lipare, les Raves de Martinée, les Navets de Thebes, les Bettes d'Acres, voilà ce dont ils composoient leurs entrées, entremêts & ambigus.

Les François & leurs voisins ne sont point les inventeurs de la chair en pâte, & de la pâtisserie: Les Anciens sçavoient faire & avoient comme nous différentes sortes de Gâteaux; leurs Cuisiniers aussi habiles que nous, aiguisoient de même l'appétit de leurs Maîtres par des ragoûts violents, en faisant changer de figure les morceaux, qu'ils apprêtoient. Nous lisons que NICOMEDE, Roi de Bithinie, désirant manger du Harang, & se trouvant dans un lieu éloigné de la mer, son Cuisinier en fit un avec d'autre Poisson. Celui de TRIMALCION plus habile, composoit avec de la chair de Poisson des Pigeons ramiets, des Tourterelles & des Poulardes. ATHENE'E parle d'un Cochon à demi rôti & à demi bouilli, préparé par un Cuisinier, qui avoit eû l'art de le vuidér & de le farcir sans l'éventrer (a).

(a) Par un petit trou sur une Epaule, il fit sortir toutes les Entrailles, & après avoir lavé

Comparons ces Cuisiniers de l'Antiquité avec ceux de nos Confrères , qui ont le plus de réputation en France , & dans les Cours Etrangères , y trouverons-nous de la différence ? même science pour apprêter & défigurer les mêts, qu'ils avoient à servir , même délicatesse dans les ragoûts , même propreté pour le coup d'œil , mais plus d'abondance qu'aujourd'hui, c'est toute la différence qu'on y pourra trouver.

Que dis-je ! La profusion des viandes n'est pas moins le goût régnant des bonnes tables de l'Europe que celui des mêts rares & recherchés , & l'on seroit peu content de la délicatesse , si l'abondance ne s'y trouvoit pas. Dans les grandes Villes nous avons des Traiteurs, qui , *Cuisiniers Artistes* , comme cet ancien Romain (a) ont le secret de flater la délicatesse des fins Gourmands, & de s'enrichir en peu de tems par le trafic prodigieux qu'ils font de leurs viandes préparées.

On agissoit autrefois , comme on agit

le dedans avec du vin qu'il avoit laissé écouler , il fit ensuite entrer la Farce par la Gueule.

(a) Cneius Aufidius Lucro trouva le moyen d'engraïsser des Paons , & gaignoit tous les ans à ce trafic soixante mille Sesterces.

Le petit Sesterce valoit deux sols un denier , & un peu plus de notre monnoie. Le grand Sesterce en valoit mille petits , ce qui revient à 25 écus , & plus , de notre monnoie.

aujourd'hui. Dans les réjouissances publiques, on faisoit rôtir pour le Peuple, des Bœufs, des Veaux, des Moutons, des Porcs assés souvent farcis; il y a encore de pareilles profusions pour des Noces d'éclat ou d'autres Cérémonies remarquables. Cependant ces prodigieuses pièces ne viennent point en entier couvrir la table des Riches. C'étoit le goût des Romains, qui l'avoient pris des Grecs. Ils faisoient servir des Sangliers entiers dans lesquels on mettoit aussi d'autres pièces entières, rangées de façon que les dernières étoient les plus petites, jusqu'à la grosseur d'un Rossignol (a).

Cette abondance, cette délicatesse s'étoient introduites avec le luxe chez les Babyloniens, les Egyptiens & les Perses. Ceux-ci les communiquèrent aux Grecs, les Grecs aux Romains, & les Italiens enfin firent connoître la bonne chere aux François. Ils portèrent d'abord si loin la profusion, que plusieurs de nos Rois tentèrent par des Edits de la réprimer.

Dans tous les âges il y a eu des *Lucullus*; il y en a dans tous les Païs, à qui la

(a) Un Sanglier accommodé de cette manière se nommoit un Sanglier à la Troyenne, par allusion au Cheval rempli de Troupes, qui servit à la prise de la Ville de Troye.

Mer & la Terre peuvent à peine fournir pour l'entretien & la dépense de leurs tables, ils perpétuent ce goût décidé pour la bonne chère, pour la somptuosité, & pour la délicatesse, sur laquelle les Nations, & surtout la nôtre, cherchent à raffiner tous les jours en défigurant de cent différentes manières des mets, qui par une multitude de ragoûts trop recherchés changent de nature, perdent leur bonne qualité, & sont, si je puis parler ainsi, autant de poisons flatteurs qui abrègent les jours quand l'usage en est trop fréquent.

Ainsi la Cuisine simple dans les commencemens, devenue de siècle en siècle plus abondante & plus délicate; perfectionnée en France sous le dernier règne, plus raffinée encore sous celui-ci, est un Art & une Etude pénible pour ceux de nous qui veulent s'y distinguer & avoir de la réputation. Les Anciens ont eû des Ouvrages sur cette matière, & nous avons aussi nos *A P I C I U S*, c'est à-dire plusieurs fameux Cuisiniers qui nous ont donné des Traités de leur Art.

Ces Ouvrages ne laisseroient rien à désirer sur cet article, s'il n'étoit question que de rendre ces alimens agréables au goût. Le Dictionnaire de *Liger*, le nouveau Cuisinier Royal & Bourgeois de

Massialot, augmenté de nouveaux goûts, par *Vincent de la Chapelle*; Ouvrage, où l'on voit réuni le goût François avec celui des Nations voisines, mais qui jette dans une furieuse dépense: le Traité de Cuisine, la Cuisiniere Bourgeoise, & la Science du Maître d'Hôtel-Cuisinier de *M. Ménon*: l'Ecole parfaite des Officiers de Bouche: les Dons de Comus: le Cuisinier François, le Cuisinier Gascon, & plusieurs autres, tous distingués dans notre Art, ont suffisamment appris la maniere de préparer & de varier les Alimens.

Presque tous ces Livres traitent de la Cuisine Ancienne & Moderne. L'Ancienne est celle que les François ont mis en vogue dans toute l'Europe sur la fin du siècle passé. La Moderne, établie sur les fondemens de l'ancienne, se fait avec moins d'appareil, d'embaras, & ne coûte pas tant. Elle est plus simple, plus propre, plus délicate, plus sçavante, disons-nous, & même plus variée. Il y en a parmi nous qui préfèrent la Cuisine Ancienne à la Moderne; l'un & l'autre a ses Partisans.

C'est ce qui fait que dans ce Traité général de Cuisine, on en trouvera une simple & naturelle pour les Bourgeois, une plus couteuse par ses préparations en

faveur des Riches , une troisième plus délicate & moins abondante que la précédente au goût des Sensuels. Cet Ouvrage est fait pour tous les Etats , afin que chacun puisse régler sa dépense suivant sa fortune & son goût.

Mais si l'on s'étoit borné à ces trois différentes sortes de Cuisine , qu'auroit-on donné de plus que les autres Livres dont nous avons parlé ? Voici le neuf & le plus intéressant de ce Dictionnaire : d'habiles Médecins ont écrit sur la nature , les propriétés , & le choix des Alimens , ce qui se trouve dispersé dans plusieurs Livres se trouve ici rassemblé sous le même point de vuë. La nature de chaque Aliment en particulier : quel est le plus parfait , le plus sain , & le plus nourrissant : les différentes qualités qu'il reçoit par la variété avec laquelle on le prépare : quels sont ceux qui ont le plus besoin d'être corrigés par les assaisonnemens : la nature de chaque assaisonnement en particulier , afin que sur les différentes qualités qu'on y remarque , chacun puisse juger de l'usage qu'il en doit faire : l'excellence du gras sur le maigre , les propriétés des Fruits , des Racines , des Légumes , des Herbes , la manière de rendre les Alimens maigres salutaires , ou au moins

innocens , par le moyen des préparations qu'ils recoivent , s'ils ne le font pas par leur propre nature : l'examen des Boissons en général , la nature de chaque Boisson en particulier ; une analyse exacte des différens Vins , de la Biere , du Cidre , & des Liqueurs spiritueuses , qui sont le plus en usage . les effets que tous ces différens Alimens peuvent produire relativement aux différens âges & aux différens tempéramens ; les signes de chaque tempérament en particulier ; des régles de diette dans les différentes constitutions du corps humain ; un régime approprié aux différens âges , & même aux personnes malades , c'est ce qui fait le mérite de ce Livre , & ce qui ne se trouve point dans aucun autre de même genre.

On ne s'est pas contenté de lire avec soin ceux qui ont le mieux écrit sur cette matière. Nous avons encore consulté de nos Confrères , Grands Maîtres de l'Art , & à nos connoissances particulières , nous avons joint les leurs , ce qu'ils ont bien voulu nous permettre.

Pour tout dire en peu de mots : un Traité complet des Alimens par ordre alphabétique , leur nature , leur usage , leur propriété , relativement aux différens âges , & différens tempéramens , d'après ce qu'ont

écrit les plus habiles Médecins qui ont traité cette matiere : sous le même coup d'œil, les Alimens apprêtés différemment, suivant la méthode ancienne & moderne des plus habiles Chefs de Cuisine de la Cour & de la Ville : voilà tout le contenu de ce Dictionnaire , qui ne peut être qu'approuvé de ceux qui consultent autant leur santé que leur goût.

A la tête de ce premier Volume, on trouvera une Liste de ce que chaque saison peut fournir de meilleur & de plus excellent, & comment des Tables de 7. 9. 11. 13. couverts, peuvent être servies, soit en maigre, soit en gras, & à combien de services.

F I N.

A V I S.

C'E n'est pas assez d'apprendre avec la qualité & la propriété des alimens la maniere d'appreter les différens mets, & d'entretenir une table délicate, il faut encore sçavoir ordonner & arranger proprement un repas. Pour cela nous alions commencer cet ouvrage par une liste des différens alimens que nous fournissent les quatre saisons de l'année, & des modèles de tables pour l'ordonnance des services en gras & en maigre pour ces différentes saisons.

L E P R I N T E M S.

P Endant les mois de Mars, Avril & Mai, outre les prémices des productions de la nature, nous avons,

En grosses Viandes, Volailles & Gibier.

Le Bœuf,	Le Dindonneau,
Le Veau de lait,	Le Caneton de Rouen;
Le Mouton engraisfé,	Le Pigeon de voliere,
L'Agneau de lait,	le Marcaffin,
Le Poulet de grain,	Le Chevreüil,
Le Poulet aux œufs,	Le Chevrillart,
Le Poulet à la Reine,	Les Levraux.

E N P O I S S O N.

La marée comme en hyver.

L'Alose de Seine,	La Truite de Mer,
L'Alose de Loire,	La Truite de Riviere &
L'Esturgeon,	de Ruiffeau,
Le Maquereau,	La Lotte,
Le Saumon de Seine,	L'Ecreviffe.
Le Saumon de Loire,	

Le reste du poisson d'eau douce frais, en Mars & en Avril n'est pas bon.

En Légumes, Herbages & Racines.

Les petits Pois,	Les Haricots verts,
Les Fèves de Marais,	Les Epinars nouveaux,

ij
 L'Oseille nouvelle , Les Concombres,
 La bonne Dame, Les Artichaux,
 La Laituë, Les Cardes de Poirée,
 Le Cerfeuil, Les petites Raves,
 Les Asperges, Les Morilles,
 Les Chirouis, Les Moufflerons,
 Les Cercifix,

E N F R U I T S.

Les Fraises, Les Amandes vertes,
 Les Cerises, Les Groseilles.
 Les Abricots verds,
 Les Vins & les Liqueurs les mêmes qu'en
 Hyver.

L' E T E'.

Pendant les mois de Juin, de Juillet & d'Août,
 nous avons les productions de la nature dans
 toute leur perfection.

En Viandes de boucherie, Volaille & Gibier.

Le Bœuf,	Les Oisons,
Le Veau de lait,	Le Coq Vierge,
L'Agneau,	La Caille & le Caille
Les Poulardes nouvel-	teau,
les,	Le Perdreau,
Les Dindonneaux,	Le Faisandean,
Les Poulets,	Le Halebran,
Le Canneton,	Le Tourtereau,
Les Pigeons,	La Grive,
Le Chevreuil,	Tous les petits Ois-
Le Faon,	seaux gras,
Le Levreau,	Le Sanglier & le Mar-
Le Lapreau,	caffin,

E N P O I S S O N S.

La Perche,	La Carpe d'Aisne,
La Carpe de Seine,	La Truite de Riviere,
La Carpe de Loire,	La Truite de Mer.

Point de Poisson de Mer, excepté la Morue nouvelle.

En Légumes, Herbages & Racines.

- | | |
|--------------------------|------------------------|
| Les Artichaux, | Les Concombres, |
| Les petits pois quarrés, | La Chicorée, |
| Les Haricots verts, | Toutes sortes de Lai- |
| Les Fèves de Marais, | ruës, |
| Les premiers Choux- | Toutes sortes de four- |
| fleurs, | nitures de Salade, |
| Les Cardons, | Les Melons. |

E N F R U I T S.

- | | |
|--|------------------------|
| Toutes les especes de | Les Groseilles, |
| Pêches, | Les Cerises tardives ; |
| Toutes les especes de | Les Bigareaux, |
| Prunes, | Les Figues. |
| Les Abricots, | |
| Les Vins & les Liqueurs comme au prin- | |
| tems. | |

L' A U T O M N E.

Pendant les mois de Septembre, d'Octobre & de Novembre, on jouit de toutes les richesses de la nature ; nous avons abondamment ;

En viandes de boucherie, volailles & gibiers.

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| Le Bœuf, | Caux, |
| Le Mouton, | Les Dindons, |
| Le Veau, | Les Pigeons de toute |
| Le Veau de lait. | espece, |
| Le Cochon, | Les Canards, |
| Les Poulardes de Nor- | Les Oisons & les Oies |
| mandie, du Mans, | grasses, |
| Les Chapons de diffé- | Les Perdrix rouges & |
| rens endroits, | grises de différens en- |
| Les Poulets gras, | droits, |
| Les Poules de Caux, | Les Bartavalles du Dau- |
| Les Coqs vierges de | phiné, |

L'Outarde,
 Les Gelinottes des bois,
 La Beccaffe & la Bec-
 caffine,
 Les Mauviettes,
 L'Aloüette,
 Le Pluvier,
 Le Canard,
 L'Oiseau de riviere,
 Le Rouge-gorge,
 La Sarcelle,

La Macreuse,
 Le Sanglier,
 Le Faon,
 Le Chevreuil,
 Le Lievre & les Le-
 vreaux,
 Le Lapin,
 Les Pâtés, les Jambons,
 les Langues de diffé-
 rens endroits,

E N P O I S S O N S.

Le Saumon,
 L'Alose,
 L'Esturgeon,
 Le Turbot,
 Le Turbotin,
 La Barbuë,
 Le Carlet,
 La Limande,
 La Plie,
 La Vive,
 La Sole,
 La Truite de Mer,
 La Truite faumonée
 rouge,
 La Lamproie,
 La Raie,
 Le Brochet,
 La Breme,
 La Tanche,
 L'Anguille,
 La Lotte,

La Moruë fraîche &
 salée,
 Le Hareng frais,
 L'Eperlan,
 Le Merlan,
 Le Rouget,
 La Tortuë,
 La Sardine fraîche;
 La Macreuse,
 Les Hûîtres vertes &
 blanches,
 Les Anchois,
 Le Thon,
 Les Moules,
 Le Homar,
 Les Crabes,
 L'Ecreviffe,
 La Carpe de Seine,
 La Carpe d'Aisne,
 Les Plies de Loire,
 La Perche,

En légumes, racines & herbes.

Les choux-fleurs,
 Les truffes,
 Les cardons d'Espagne,
 Les épinars,
 Les artichaux d'au-
 tomne,
 Toutes les espèces de
 choux,

Les oignons ;
Le celeri ,
Le poireau ;
Les racines ;
Les chicorées ;

Les navets ;
Toutes les petites herbes ,
Les champignons.

En fruits.

Le bon-chrétien d'Hay
& de Poitou ,
Toutes les espèces de
raisins ,
Toutes les espèces de
figes ,
Les olives ,
Les marons ,
Les chataignes ;
Les truffes ,
Les moufferons ;
Les différens fromages ,
De Graves ,

De Bordeaux ;
De la Moselle ;
Du Rhin ,
Les vins nouveaux ;
Celui d'Asty ,
Celui d'Arbois ;
Le Saint Peré ,
Le Moraché ,
Le Mulseau .
Les vins de Bourgo-
gne, de Champagne,
des meilleurs can-
tons.

Vins de liqueurs.

Vins d'Espagne ,
Vins de Canarie ,
Vin d'Alicante ;
Vin de Malvoisie ,

Vin de Malaga ;
Vin de Tokay ,
Vin de Hongrie ;
Vin Muscat .

Liqueurs.

Eau des Barbades ,
Fine orange ,
Ratafia de grenade ,

Eau-de-vie d'Irlande
De Dantzio ,
D'Andail .

L'HYVER.

Pendant l'hyver nous avons à peu-près les mêmes choses que pendant l'automne. Ainsi on ne donnera point de table particulière.

MENUS POUR LES QUATRE SAISONS.

Dîner de Printems servi à sept.

PREMIER SERVICE.

Une pièce de bœuf à la Sainte Menchould ;

pour le milieu,
Un potage d'issuc d'agneau à la Reine,

Un potage de Julienne
aux filets de racines.

Quatre Hors-d'œuvres.

Palais de bœuf roulés,
Caïssons de cervelle de veau,

au gratin,
Filets de volaille à la crème.

Saucisses à la moutarde.

DEUXIEME SERVICE.

Deux Entrées pour relever les potages,
Pâté chaud de cuisses

de Poulardes,
Gigot de mouton au ris de veau.

TROISIEME SERVICE.

Trois plats de rôt,
Quartier d'agneau,
Poulets à la Reine,
Lapreaux,

Deux sausses,
Sauffe à l'agneau,
Sauffe Bacchique,
Deux Salades.

QUATRIEME SERVICE.

Sept Entremets.

Tourte de cerises,
Epinars au jus,
Asperges,
Crème au naturel,
Morilles,

Ecrevisses masquées,
Beignets de fraises.
Le fruit suivant la saison.

Souper de Printems, servi à neuf, en gras.

PREMIER SERVICE.

Quartier de veau de riviere pour le milieu.

Quatre Entrées.

Filets de bœuf à l'estoufade,

Quartier d'Agneau au Vénitien,

Crépinettes de côtelles de mouton,

Poulets à la minute au verd-pré.

Quatre Hors-d'œuvres.

Petits pâtés à la Reine,

Pieds de Mouton en cannelons,

Rissoles de fraises de veau,

Paupiettes de Langues de Bœuf.

DEUXIEME SERVICE.

Un Pâté froid pour le milieu.

Quatre plats de Rôts.

Poularde ,	Dindonneau ;
Levraut ,	4. Salades ,
Petits Pigeons ;	2. Sausses.

TROISIEME SERVICE.

Neuf Entremets, le Pâté restant au milieu.

Mousserons ,	Petits Choux de confiture ,
Artichaux ,	Rôties de pâte d'amandes ,
Œufs au Salpicon ;	Beignets Printaniers ;
Ecrevisses grillées ,	Le fruit suivant la saison.
Crème à la Nonpareille ,	

Dîner de Printems, en maigre, de huit ou dix Couverts.

PREMIER SERVICE.

Un potage à la purée garni de laitues ,	Raves & radis ,
Quatre petits Hors-d'œuvres ,	Pâté de moules à la crème ,
Beurre ,	Hatelettes d'anguille.

DEUXIEME SERVICE.

Une moyenne Entrée pour relever le potage ; par exemple, un alose à l'oseille ,	Soles aux fines herbes ,
4. Entrées ,	Raie à la Provençale ,
	Darnes de Saumon à l'esturgeon ,
	Plies en casserole.

TROISIEME SERVICE.

Deux Plats de Rôts.

Barbue au court-bouillon ,	Carpe frite à l'huile.
----------------------------	------------------------

QUATRIEME SERVICE.

Cinq Plats d'Entremets.

Tourte de crème ,	Morilles dans leur eau ;
Œmelette farcie ,	Crevettes ,
Asperges en petits pois ,	Le fruit à l'ordinaire.

*Souper de printems, en maigre, de quatre ou six
couverts.*

PREMIER SERVICE.

Une petite Oille.

Deux Hors-d'œuvres.

Filets de Turbot à la Rissoles de Soles.

Béchamel.

SECOND SERVICE.

Une Entrée pour lever l'Oille, par exemple,

Une matelotte de Vive gloise garnie.

& d'Anguille à l'An-

Deux Entrées.

Maquereaux aux fines Darnes de Saumon à la
herbes, poêle.

TROISIEME SERVICE.

Deux plats de Rôt.

Alose au court-bouillon, Grand Quarrelet frit.

QUATRIEME SERVICE.

Trois Entremets chauds.

Petits Pois, Asperges.

Morilles, Le fruit à l'ordinaire.

Table de quatorze couverts, servie à treize, à souper.

PREMIER SERVICE.

Un surtout pour le milieu, Deux Oilles pour les
deux bouts.

Deux Hors d'Oeuvres pour les deux flancs.

Pains à la venette, l'oseille.

Queuës de Mouton à

Quatre moyennes Entrées aux quatre coins.

Pâté de Saumon, gnotte,

Gigot de cent feuilles, Pigeons en concom-

Poularde à la Bourgui- bres.

*Quatre petites Entrées pour les quatre coins de la
table.*

Oreillons de veau à la Filets de Lapreaux à la
Sultane, Czarienne,

Palais de bœuf en ris- Soles à la Martine.
soles,

SECOND SERVICE.

Deux relevées pour les deux pots à oille.
 Longe de veau à la Poitrine de bœuf gla-
 Gascogne, cée au parmesan.

TROISIEME SERVICE.

Huit plats de rôt, Quatre salades.

QUATRIEME SERVICE.

Douze Entremets.

Gâteau de bœuf,	Crème de biscuits,
Pâté froid,	Beignets en lacs d'a-
Jambon à la broche au	mour,
vin de Champagne,	Tourte de Cerises,
Croquante,	Ris de veau en caisse,
Asperges,	Mousserous,
Petits pois,	Huitres farcies,
Le fruit à l'ordinaire.	

Table de quinze couverts, servie à quinze, à diner.

PREMIER SERVICE.

Un surtout pour le	d'un jarret de veau,
milieu,	Un à la purée ver-
Deux potages pour les	te garni de deux pi-
deux bouts,	geons.
Un de fanté garni	

Six Entrées.

Quarré de mouton à la	Poularde en hochepot,
Chirac,	Musettes à la Sultane,
Gôtelettes de veau à	Pigeons soufflés,
la Choisy,	Maquereaux glacés.

Quatre Hors-d'œuvre.

Langues de mouton à	Petits pâtés d'une bou-
la Gascogne,	chée,
Pieds d'agneau à la	Bresoles de veau.
Marianne,	

DEUXIEME SERVICE.

Deux Entrées pour relever les deux potages.
 Culotte de bœuf au na- Paté chaud de La-
 turel. preaux.

TROISIÈME SERVICE.

Deux gros Entremets à la place des relevés.
 Jambon à la broche au Pâté froid.

vin d'Espagne ,

Six plats de rôt pour relever les six Entrées.

Trois poulets à la Reine , innocens ,
 Caneton de Rouen ;

Trois petits lapreaux ; Dindonneau ,

Six pigeons de volière Levraut.

Quatre Salades pour relever les quatre Hors-d'œuvres.

QUATRIÈME SERVICE.

Dix Entremets chauds pour relever le rôt & les salades.

Tartelettes de Chococolat ,	gne ,
Beignets à la Reine ,	Ragoût mêlé ,
Timbales à la Provençale ,	Crème au cerfeuil ;
Asperges au coulis de jambon & beurre ,	Oufs à la moëlle ,
Artichaux à la Gasconne ,	Haricots verts au vin de Champagne ,
	Rissoles de marmelade d'abricots.

Menu d'une table de six ou huit couverts, moitié viande & moitié poisson, en gras.

PREMIER SERVICE.

Un quasi de veau à l'esturgeon ,

Quatre Hors-d'œuvre.

Hatereaux de filets de soles ,	Filets de vives aux concombres ,
Petits patés d'anguilles à l'Espagnole ,	Bressole de saumon aux fines-herbes.

DEUXIÈME SERVICE.

Trois Entrées.

Petit poulets au beurre d'écrevisses ,	Maqueraux glacés à la broche , fausse pi- quante.
Berches à la Génoise ,	

TROISIÈME SERVICE.

Trois plats de rôt.

Barbue à la braise ,	Lapreaux ,
----------------------	------------

Salade ; Une campine.
QUATRIEME SERVICE.
Cinq Entremets.

Buiffon d'écreviffes , vençale ;
Pois , Œufs en canapé ;
Artichaux à la Pro- Génoife.

CINQUIEME SERVICE.

Tourte d'abricots à la glace pour lever le quatrième Service.

Le fruit à l'ordinaire.

MENUS D'ETE.

Dîner d'Eté servi à sept.

PREMIER SERVICE.

Une pièce de bœuf au lieu.
naturel pour le mi-
Deux Potages.

Un au ris garni d'une la purée verte nou-
poularde, velle.
Un autre de croûtes à

Quatre Hors-d'œuvres.

Queuës de veaux à la Quenellès de poulardès ;
rémoulade, Palais de bœuf en bei-
Langues de moutons en gnets.
filets,

SECOND SERVICE.

Deux Entrées pour relever les Potages.

Dindonneau à la Pigeons accompagnés
poêle, de grenadins.

TROISIEME SERVICE.

Un gâteau à Paris de lieu.
Verdun pour le mi-
Deux plats de rôti.

Ramcreaux, Coq vierge ;
Quatre Entremets chauds.

Petits pois , Beignets de pêches ;
Artichaux jumeaux. Deux salades.
Crème Françoisè, Le fruit suivant la fai-
son.

Souper d'Été servi à neuf.

PREMIER SERVICE.

Aloyau à la braise pour le milieu,

Quatre Entrées.

Côtelettes de veau en glacés,
 surtout, Tourte forte de La-
 Poularde à la Toulouse, preaux,
 Grenadin de canards

Quatre Hors-d'œuvres.

Pieds de mouton à l'italienne, Savattes de veau,
 Petits pâtés de champignons, Langue de bœuf aux fines herbes.

SECOND SERVICE.

Un gâteau de mille feuilles pour le mi-

Quatre plats de rôt.

Dindonneaux gras, Poulets gras,
 Pigeons en cailles, Quatre salades,
 Faissandeaux, Deux sausses.

TROISIEME SERVICE.

Neuf Entrées, le gâteau restant pour le milieu.
 Artichaux à la gelée, Crème veloutée en ro-
 Petits haricots verts, cher,
 Choux-fleurs, Beignets en couronnes,
 Oeufs aux gobelets, Ris de veau à la pluche
 Tartelettes de masse-verte,
 pains à la glace, Le fruit de la saison.

Menus d'une table de quinze couverts, servie à dix-sept, en gras.

PREMIER SERVICE.

Un surtout pour le milieu, pour les deux bouts,
 Deux Oilles.

Deux jattes de fleurs
Deux grosses Entrées pour les deux flancs.

Pâté chaud de bœuf, ton dans la sausse.
 Balon d'épaule de veau

Dix Hors-d'œuvres pour les bouts & colliers.

Petits pâtés aux mouf- serons ,	touches,
Queuës de cochon à la sainte Menehould,	Ailerons de poulardes au sang,
Escalope de lapreaux dans leur fausse,	Semelles de veau à l'o- range ,
Balotine de dindon,	Matelotte de cervelle de veau , fausse pi- quante ,
Rissoles de palais de bœuf,	Langues de moutons à la poêle.
Pieds d'agneau en car-	

SECOND SERVICE.

Cuisseau de veau à la daube chaud,	lapreaux au bouillon de lapreaux.
Terrine d'anguilles & de <i>Dix petites Entrées pour lever les Hors-d'œuvres:</i>	
Côtelettes de mouton au persil,	Cuisses de poulardes en hochepot,
Poulets au celeste,	Oisons au pere Douillet,
Filets de levraut , fausse au civer,	Salmigondis mêlé ,
Cailles à la Polonoise ,	Petits perdreaux à la Génévoise,
Pigeons à la Romaine nouvelle,	Petits pains de veau en profiteroles.

TROISIEME SERVICE.

Quatre Entremets froids pour lever les quatre grosses Entrées.

Pâté de veau ,	Perdreaux ,
Jambon glacé,	Fricandeaux ,
Buisson d'écrevisses ,	Dindonneaux ,
Croquante ,	Ramereaux ,
Six plats de rôt,	Cailles,
Lapreaux ,	Quatre salades.

QUATRIEME SERVICE.

Dix Entremets chauds pour relever les rôts & les salades.

Pois ,	Haricots verts ,
Asperges,	Crème en rocher ,
Fèves de marais,	Oreilles de veau en

Panachines; Artichaux à la Provençale,
 Tartelettes de fraises, çale,
 Beignets d'abricots, Oeufs en animelles,
 Le fruit suivant la saison.

Table de six Couverts, à dîner, en gras.

PREMIER SERVICE.

Un Potage garni aux raves.

Quatre Hors-d'œuvres.

Petit-salé de cochon Saucisses de veau,
 de lait, Andouilles à la Provençale,
 Rissoles de Poulardes,

DEUXIEME SERVICE.

Une Culote de bœuf au Gros Sel.

Deux Entrées.

Salmis de Perdreaux au Cailles à la poêle,
 bouillon,

TROISIEME SERVICE.

Deux Plats de Rôt.

Pigeons Romains, Sausses & Salades;
 Lapreaux au Fumel,

QUATRIEME SERVICE.

Daube de Dindon fouré pour le milieu.

Quatre petits Entremets chauds.

Animelles, Oeufs à la Grand-Me-
 Cardes, re,
 Gâteau Vole-au-vent, Le fruit à l'ordinaire.

Table de huit couverts, à souper, en maigre.

PREMIER SERVICE.

Une Oille aux pois.

Quatre hors-d'œuvre.

Filets de Perches en Oeufs en meringues;
 matelote, Concombres farcis.

Pâté aux Ecrevisses,

DEUXIEME SERVICE.

Une Terrine mêlée l'Espagnole pour le-
 d'Anguille, de vive ver l'Oille.
 & d'Esturgeon, à

Quatre moyennes Entrées.

Raie à la Provençale, Truites au Lautier,

Gâteau d'Oseille, Lotte au vin.
TROISIÈME SERVICE.

Six plats de rôt.

Barbuë, Carpe frite,
 Daube d'Esturgeon Deux Salades.
 frais,

QUATRIÈME SERVICE,

Cinq Entrémets.

Poupelin fouré, Pois,
 Ecrevisses à la Sainte Deux assiettes de Ramo-
 Menchould, quins,
 Fèves de Marais, Le fruit à l'ordinaire
 Artichaux, frits,

Table de 18 couverts, servie à diner, en gras.

PREMIER SERVICE.

Un Aloyau à l'Espa- gnole pour le milieu.

Quatre Potages.

Bisque à la S Cloud, Potage de Santé garni
 Potage de Parmesan à d'un jarret de veau &
 l'Espagnole, racines.
 Bernoise,

Six Hors-d'œuvres

Langue de Bœuf et à la purée de Navets,
 hatelettes, Poulets à la Coigny,
 Queue de veau à la Béchamel au naturel,
 Tarrare, Petits Pâtés.
 Côtelettes de Moutons

Dix Entrées.

Paupiette à l'Estoufade Canard en Globe,
 au vin de Champagne Perdreaux à la Prera-
 gne, let,
 Gigot de mouton à la Lapreaux farcis au gi-
 Mailli, te,
 Poularde en Hoche-pot, Andouilles à l'Angloi-
 Viande blanche en ve- se,
 naison, Tourte de côtelettes de
 Coquilles de pigeons Mouton,
 au Parmesan,

SECOND SERVICE.

Quatre Entrées pour relever les potages.

Terrine de tendrons de veau à la purée verte,	Dinde grasse à la Cardinale,
Pâté de darnes de Saumon,	Epaule de Mouton en Grenadin.

TROISIEME SERVICE.

Huit plats de Rôt,	Six Salades,
--------------------	--------------

Sept gros Entremets froids.

Un Flanchi de Bœuf en saucissons marbrés pour le milieu,	Deux de truffes en sautoise,
2 Buissons d'Ecrevisses,	Croquante,
	Tourte à la Glace.

QUATRIEME SERVICE.

Quatorze Entremets chauds pour relever le Rôt & les Salades.

Deux de Beignets Bacchiques,	Deux de Ragoûts mêlés,
Deux de crème à l'estragon & au persil,	Deux de éve rais,
Deux d'Artichaux,	Deux de Cervelle de veau en Caisse.

Table de vingt Couverts servie à quinze, à souper, en gras.

PREMIER SERVICE.

Un Surtout pour le milieu,	Deux Pots à Oille pour les deux côtés.
----------------------------	--

Six Entrées.

Filets de Bœuf à la Villars,	preaux,
Epaule de Veau à la Turque,	Poulets en Poires,
Poularde aux La-	Filets de Levraut à la Cabour,
	Cannetons en Globe.

Six Hors-d'œuvres.

Oreilles de veau en Ravigotte,	Concombres,
Palais de Bœuf en rissoles,	Pains à la Vnette,
Pieds de Moutons aux	Filets à la Béchamel,
	Petits Pâtes

SECOND SERVICE.

Deux grosses Entrées pour relever les pots à Oille ;
par exemple :

Un Gigot de cent feuil- Un Aloyau à l'Espa-
les , gnole.

TROISIEME SERVICE.

Quatre Entremets froids.

Filets de viande pana- Croquante ,
chés , Daube de Dindon ,

Pâté de veau froid , Quatre Salades.

Six Plats de Rôt.

Cailles , Lapreaux ,
Faisandeaux , Dindonneau ,

Pigeons Romains , Poularde.

QUATRIEME SERVICE.

Dix Plats d'Entremets pour relever les six plats
de Rôt & les quatre Salades.

Beignets en lacs d'a- Rôties à la Duchesse ,
mour , Petits Gâteaux de Pis-

Crème à l'Estragon , taches ,

Petits Pois , Ramequins Indiens ,

Artichaux à la Sultane , Fèves de Marais à la

Ecrevisses au Gratin , Macédoine ,

Choux-fleurs à la Choï- Le fruit à l'ordinaire.
fi ,

Table de dix Couverts servie à dix-neuf, à dîner, en-
maigre.

PREMIER SERVICE.

Un Potage à la Villeroi.

Quatre Entrées.

Sôles à la Martine , san ,

Filets de Vives mari- Morue aux Filets de
nés , Racines.

Quarrelets au Parme-

Quatre Hors-d'œuvres.

Beurre , tes d'asperges ,

Raves , Œufs en panades.

Œufs glacés aux poin-

SECOND SERVICE.

Barbue à la Romaine tige.
pour relever le po-

TROISIÈME SERVICE.

Trois Plats de Rôt.

Brochet au court-bouil- Buiffon d'Ecrevisses,
lon, Deux Salades.
Soles frites,

Quatre Entremets chauds.

Haricots verts, Asperges,
Œufs à la Demoiselle, Crêtes dressées au Gra-
tin.

MENUS D'AUTOMNE ET D'HYVER.

Dîner dans les deux Saisons, servi à sept, en gras.

PREMIER SERVICE.

Une Oille à la Faubonne pour le milieu.

Quatre Hors-d'œuvres.

Saucisses aux Trufes, tin, aux petits Ois-
Palais de Bœuf au Cin- gnons,
gara, Brésoles de Mouton
Pied d'Agneau au Gra- mêlées.

Deux Entrées.

Beccaffe à la sauffe à la. Ailerons de Dindon à
Beccaffe, l'étuvée.

SECOND SERVICE.

Une pièce de Bœuf à la place de l'Oille.

TROISIÈME SERVICE.

Deux Plats de Rôt.

Pluviers, Chapon de Bruges.

Quatre Entremets.

Semelles glacées, Crème de ritz soufflée,
Foies gras en petites Salade,
Caisses, Le fruit selon la saison.

Cardons d'Espagne,

Souper, servi à neuf, en gras.

PREMIER SERVICE:

Quartier de Mouton à pour le milieu.
la Sainte Menehould

Quatre Entrées.

Poularde à la Cardinale,
 Pigeons aux oignons en crépines,
 Pâté chaud de Perdreaux,
 Tourtereaux à la cendre.

Quatre Hors-d'œuvres.

Cervelle de Mouton à l'étuvée,
 Côtelettes d'Agneau en Papillote,
 Petits Grenadins de Veau,
 Filets de Canards.

SECOND SERVICE.

Un jambon à la broche pour le milieu.

Quatre Plats de Rôt.

Poule de Caux,
 Beccassines,
 Canard Sauvage,
 Faisan,
 Quatre Salades,
 Deux Sausses.

TROISIÈME SERVICE.

Neuf Entremets, le jambon restant au milieu.

Omelette au Fumet,
 Fromage à l'Ecarlate,
 Huîtres aux fines herbes, au four,
 Trufes à la Minute,
 Tourte de confitures,
 Beignets découpés,
 Crème au vin d'Espagne,
 Rôties de pain d'amandes,
 Le Fruit.

Dîner des deux saisons, servi à onze, en maigrès.

PREMIER SERVICE.

Pâté chaud d'anguilles pour le milieu.

Quatre Potages.

Potage au lait méringué,
 Potage au parmesan,
 Potage aux filets de racines à la Julienne,
 Potage à l'Italienne au coulis de lentilles.

Six Hors-d'œuvres.

Petits pâtés de carpes,
 Moules à la Hollandaise,
 Omelettes en paupiettes,
 Oeufs frais,
 Oeufs en caisses au parmesan,
 Oeufs pochés à la chapelure.

SECOND SERVICE.

Quatre Entrées pour relever les quatre Potagers.
 Perches à la fausse au Esturgeon aux croû-
 vert pré, tons,

Truite à l'Espagnole, Raie à l'étuvée.

TROISIEME SERVICE.

Gâteau de Compiegne Un gâteau au zephir
 pour le milieu, pour les deux bouts.

Un de ramequins.,

Quatre plats de rôt.

Saumon au court-bouil- Soles frites;

lon,

Vives frites,

Carpe au bleu,

Quatre salades.

QUATRIEME SERVICE.

*Huits Entremets chauds pour relever les quatre
 plats de rôt & les quatre salades.*

Trufes au four,

Champignons aux filets;

Choux-fleurs au beurre

de racines rôties mé-

Ecrevisses à la Proven-

ringnées,

çale,

Pommes en surprise,

Huitres farcies dans

Crème croquante,

leurs coquilles,

Le fruit.

Souper servi à neuf, en maigre.

PREMIER SERVICE.

Brochet à la broche à

pour le milieu.

la fausse au brochet

Quatre Entrées.

Saumon-en ragoût,

Anguille en beignets;

Queue de morue farcie

Raie à la fausse à la

à la Bourgeoise,

raie.

Quatre Hors-d'œuvres.

Petits pâtés dressés aux

cés de parmesan,

œufs,

Oeufs en redingotte,

Oeufs aux anchois gla-

Oeufs aux fines herbes.

SECOND SERVICE.

Pour le milieu & les deux bouts.

Buisson d'écrevisses,

Petits bonnets de tur-

Tartelettes.,

quie.,

Deux plats de rôt.

Turbot au court-bouillon, Lotes frites,
Quatre salades.

TROISIEME SERVICE.

Six Entremets pour relever les deux plats de rôt & les quatre salades.

Trufes au naturel, Pommes en croix de
Epinars, Chevalier,
Champignons au vin de Pain à la crème,
Champagne, Fruit.
Roties aux fines herbes.

Table de douze couverts, servie à neuf à diner, en gras.

PREMIER SERVICE.

Un petit furtout garni pour le milieu.
Deux Potages.

Un de rabioles, Un de cardes au bouillon.
Six Hors-d'œuvres.

Andouilles à la Provençale, cis,
Langues de moutons
Rissoles d'anneau, grillées,
Balotine de faisan, Petits pâtés de beccaf.
Petits choux verts far- fines,

Relvée de deux Potages.

Hoche-pot Royal, fade.

Gigot de veau à l'étou-

SECOND SERVICE.

Trois petites Entrées.

Pêrdreaux au foie. Filets de poularde à la
Filets de pluviers à la crème aux trufes.
Mancelle,

Trois autres petites Entrées.

Petits pains de mouton navets,
dans leur jus, Filets de lapreaux dans
Ailerons de dindons à leur sausse.
la poêle, parés de

TROISIEME SERVICE.

Deux Entremets froids.

Galantine marbrée, Pâté en saucisson.

Quatre plats de rôt.

Petits innocens, Poulets à la Dauphine,
Beccaux, Citron & orange.
Perdreaux rouges;

Deux salades.

Chicorée sauvage, Laituës.

QUATRIEME SERVICE.

Six Entremets chauds pour lever le rôt & les salades.

Crème à la Polonoise. fan,
Animelles au citron, Rôties à la moëlle,
Trufes à l'ail, Crêtes à la Provençale.
Peaux d'Espagne de fai-

CINQUIEME SERVICE.

Deux Entremets pour relever les Entremets froids.

Ramequins, Le fruit dans le même
Petits gâteaux vole au goût.
vent,

Table de dix couverts à souper en maigre.

PREMIER SERVICE.

Oille à la Faubonne, maigre,

Quatre Hors-d'œuvres.

Pâté de moules à la crème, Petits pains à la Ségo-

vie,
Filets de merlans à l'italienne, Cannelons d'anguilles.

SECOND SERVICE.

Trois Entrées pour relever l'oille & les Hors-d'œuvres.

Terrine mêlée en ma- Vives à la Duchesse,
telotte, Perches au restaurant.

TROISIEME SERVICE.

Deux autres Entrées pour lever les premieres.

Esturgeon à la poêle. au salmis.

Filets de Lotte, fausse

QUATRIEME SERVICE.

Trois plats de rôt.

Barbuë, Moruë fraîche,
Solles, Deux salades,

CINQUIEME SERVICE.

Cinq Entremets en deux tems.

Buiffon d'écreviffes, fines herbes,
 Cardes au bouillon Génoife,
 maigre, Foies de lottes frits à
 l'orange.
 Huitres & groffes tran-
 ches de truffes aux

Table de foixante couverts en maigre.

PREMIER SERVICE.

Dix-neuf grands plats,	perges,
Deux de quatre ma- creufes,	Deux de lentilles,
Quatre pots à oilles,	Deux de truffes,
Deux de quatre bro- chets en cafferoles,	Deux de moufferons au blanc,
Deux de quatre truites aux huitres,	Deux de laitances au blanc, un pain dans le milieu,
Deux de deux carpes aux oignons & par- mesan,	Deux de culs d'arti- chaux,
Deux de deux alofes à l'oseille,	Deux d'oignons blancs,
Deux de barbuës à la sainte Menehould,	Trente-fix Hors-d'œu- vres,
Deux de barbuës far- cies sur l'arête,	Huit plats d'huitres,
Quatorze petits potages qui doublent,	Quatre de Macreufes en filets au jus d'o- range,
Deux de profiterolles,	Quatre de soles en filets à l'Efpagnole,
Deux de bisques d'é- creviffes,	Quatre de filets de tur- bot au blanc,
Deux de tortuës au Roux,	Quatre de filets de vives,
Deux de moules,	Deux de truites aux o- lives,
Deux de filets de soles,	Deux de perches aux truffes,
Deux d'Eperlans,	Quatre d'Eperlans en miroton,
Deux de juliennes,	Quatre de filets de bro-
Deux de purée verte aux pointes d'af-	

- chets aux pointes
 d'asperges,
 Quatre de petits pains
 farcis, un ragout de
 laitances dessus.
 Quatre de lottes à la
 Dame Simonne,
 Quatre d'épinars,
 Quatre de morue cou-
 pée en éperlans frits,
 une sauffe-robert des-
 sus,
 Trois Entrées pour re-
 lever les potages &
 les huîtres,
 Quatre de vives grill-
 lées au jus d'orange,
 Quatre de soles en-
 tieres aux écrevisses,
 Quatre de faumon grill-
 lé,
 Deux de rougets à la
 sauffe verte,
 Deux tourtes de bar-
 buës ou turbot au
 blanc,
 Deux de mirotons &
 lottes,
 Deux pains à la côte de
 melon à la barriere,
 Deux pouperons, un ra-
 gout dedans,
 Quatre perches en sa-
 lade,
 Deux brochets à la
 braise aux huîtres,
 Quatre de petits pâtés
 à l'Espagnole,
 Deux terrines aux pois
 de toutes sortes de
 poissons,
 Deux carpes accompa-
 gnées aux Ecrevisses,
 Dix-neuf grands patés
 de file,
 Trois grands plats de
 gelée au blanc-man-
 ger dressé en cristaux,
 Deux grands plats de
 faumon froid,
 Deux croquantes dres-
 sées en dôme,
 Deux turbots,
 Deux faumons,
 Deux carpes,
 Deux truites,
 Deux aloses,
 Deux barbues,
 Trente-six plats de fri-
 ture,
 Six de soles,
 Six de vives,
 Six de côtes,
 Six d'éperlans,
 Six de truites,
 Six de brochets,
 Trente-six plats d'Entre-
 mets froids,
 Quatre de crème,
 Quatre de truffes,
 Quatre de crème ve-
 loutée,
 Quatre de balons,
 Quatre de galantines,
 Quatre d'artichaux à la
 glace,
 Deux gâteaux farcis
 aux pistaches,
 Deux

Deux petites tourtes de pâte d'amandes ,	frites ;
Quatre de champi- gnons à l'huile ,	Quatre de laitances au coulis d'écrevisses ,
Quatre salades & affiet- tes de citrons & o- ranges ,	Quatre de moules à la matelotte ,
Trente - fix Hors- d'Oeuvres pour re- lever les salades & oranges ,	Quatre d'huîtres ;
Quatre d'écrevisses à l'Angloise & farcies ,	Deux de petits pains au Caramel ,
Quatre de tortues à l'Espagnole ,	Deux d'asperges à la Sauffe ,
Quatre de grenouilles	Quatre d'Artichaux au Parmesan grillé au four ,
<i>Six petits Hors-d'œuvres de relevée.</i>	Quatre de Ramequins ;
Deux de petits pois ,	Deux de Beignets à la Baviere ,
Deux de Moufférons ,	Deux de Morilles .

*Table de quatre-vingt Couverts en filets , propre
pour une Noce.*

Cette Table est couverte de trois grands Fi-
lets , deux fois servie à vingt-quatre.

Celui du milieu contient huit grands Potages ,
huit grosses Entrées , trois en Piece de Bœuf ,
trois de Rôt , deux en Ragoûts.

Les deux Filets des côtés contiennent chacun
trente-une Entrées , seize moyennes , quinze
petites & deux autres petites pour fermer les
deux bouts.

Les moyennes Entrées sont de boucherie , les
petites de menus en Volaille & en Gibier ,

*Table de quatre-vingt Couverts à dîner au mois
d'Octobre.*

PREMIER SERVICE.

Trois Machines pour le milieu ,	ges ,
Six corbeilles d'Oran-	Six pots à fleur ,

xxvj

Quatre Pots à oïlle,
Vingt Potages,

Soixante-quatre Hors-
d'œuvres.

SECOND SERVICE.

Quatre grosses Entrées
pour relever les qua-
tre pots à oïlle,

lever les potages,
Soixante-quatre Hors-
d'œuvres pour rele-
ver les deux cordons.

Vingt Entrées pour re-

TROISIEME SERVICE.

Quatre gros Entremets froids pour relever les qua-
tre grosses Entrées.

Vingt Plats d'Entre-
mets froids,

Quatre jattes d'Oran-
ges,

Trente-quatre Plats de
Rôt,

Vingt Salades,
Six jattes d'Olives.

QUATRIEME SERVICE.

Soixante-quatre Hors-d'œuvres d'Entremets
chauds pour relever le Rôt, Salades & Olives.

AMBIGU.

Une grande corbeille
chargée de fruit ou
d'Oranges, ou moi-
tié fruit & oranges,

Deux autres corbeilles
chargées de confitu-
res seches, ou pâtes
différentes,

Deux Plats de Rôt se-
lon la saison,

Quatre Salades diffé-
rentes,

Quatre pièces de four
différentes,

Deux Oiseaux de ri-
viere farcis aux hui-
tres,

Cerites au Liquide,

Perdrix aux Olives,

Compote de pommes,

Poulets gras aux truffes,

Verjus au Liquide,

Pigeons à la Braïse,

Compôte de Poires,

Poulets frits,

Fromage, tel qu'on

voudra,

Champignons farcis,

Compôte de Marons,

Trufes au court-bouil-

lon,

Coins au Liquide,

Chapon desossé aux

huîtres,

Pommes rôties.

Table de douze Couverts en ambigu pour un déjeuner.

Un Pâté de Faisans,	Tartare,
Des Croûtes à la Moëlle,	Des Croûtes au jus de veau,
Des Côtelettes de Mouton grillées,	Des Saucisses de veau,
Des petits Pâtés de Requetés,	Une Langue de Bœuf au Cingara,
Des Pieds à la Sainte Menehould,	Persillade de Bœuf,
Un Dindon froid,	Pieds de Mouton fricassés au citron,
Des Œufs pochés au jus,	Filets de Veau à la Royale, froids,
Des Poulets gras à la	Deux têtes d'Agneau au vinaigre.

*Table à vingt-neuf Couverts pour une Collation.
Cinq grands Plats pour le milieu.*

Une Oille aux Racines au naturel,	deux Truites à côté au Bleu,
Une Oille au Ritz au coulis d'écrevisses,	Quatre Soles frites,
Une Carpe au Bleu,	Un Brochet frit, deux Vives frites à côté.

Douze moyens Plats.

Une Croquante,	Asperges à l'huile,
Ecrevisses au court-bouillon,	Trufes au court bouillon,
Crème Veloutée,	Ramèquins,
Salade de Filets de Turbots & de Rougets aux cornichons & montans de cardes,	Piquatoche,
Ritz au lait,	Huitres, saussée à l'huile & fines herbes,
	Gros Echaudés frits,
	Racines frites,

Douze hors-d'œuvre.

Lentilles fricassées à l'huile,	même,
Epinars fricassés de	Champignons à l'huile, au four,

xxviiij

Racines à l'huile,	l'huile ; aux fines-
Artichaux à l'huile,	herbes,
Haricots en salade,	Topinambours,
Pommes à la Norman-	Crème de canelle,
de, avec des pista-	Caille de laitances de-
ches,	carpes à l'huile & aux
Grenouilles frites,	fines-herbes,
Haricots fricassés à	Panées au four,

F I N

On trouvera sous chacune des lettres de ce Dictionnaire la manière d'appréter ces différens mets.

On n'a pas jugé à propos de mettre ici une Table de la quantité extraordinaire des mets & ragoûts que ce Livre renferme, étant déjà trop gros par lui-même, & de crainte de le repeter; d'ailleurs un Dictionnaire n'en a pas besoin, pouvant trouver facilement ceux dont on peut se servir.

De l'Imprimerie de G I S S E Y.



DICTIONNAIRE

D E S

A L I M E N S

TANT SOLIDES QUE LIQUIDES.

A B A.



ABAISSE, *Massa farinacea subacta*, terme de Pâtissier. C'est la pâte qui fait le dessous & le dessus d'une pièce de pâtisserie. On applatit cette pâte sur une table bien propre avec un rouleau. Quand elle est bien préparée, on y met les viandes, ou autre chose, dont une pièce de pâtisserie est composée. Il y a des *Abaisse*s de pâtes fines, & des *Abaisse*s de pâte bise. Les premières s'employent pour les fines pâtisseries, c'est-à-dire pour celles dont les croûtes sont mangeables. Elles se font avec de la fleur de froment, de bon beurre, de l'eau & du sel. Les autres qui ne sont qu'une pâtisserie grossière, sont employées pour les Pâtés de Lièvre, de Sanglier, de Canards, tels qu'on les fait à Amiens, & d'autres grosses viandes, qu'on met en pâte, & dont on ne considère que la viande.

A

de & non la croûte. Il y a aussi des *Abaisse* de feuilletage. Voici la maniere de faire les unes & les autres.

Abaisse bise pour les Pâtés de Jambon, & grosse venaison.

Prenez un boisseau de farine de seigle, pétrifiez-la avec de l'eau un peu chaude : mettez y du sel menu , une demi-livre de beurre frais. Faites une pâte un peu ferme; formez votre *Abaisse* avec le rouleau de l'épaisseur d'un bon pouce.

Abaisse de Pâte fine pour des Pâtés de toutes sortes.

Prenez de la plus pure farine de froment, ce que vous en avez besoin, du beurre à discrétion, du sel raisonnablement. Mettez cette farine sur une table bien propre. Faites une fosse en rond au milieu : mettez dedans du beurre , après l'avoir manié s'il est dur. Ajoutez du sel écrasé , & de l'eau chaude ce qu'il en faut. Detrempez le tout ensemble. A mesure que la pâte se fait, arrosez de fois à autre avec un peu d'eau tiède. Lorsque la pâte sera bien liée , faites votre *abaisse* , sur laquelle vous jetterez un peu de farine , ainsi que dessous , afin que la pâte ne tienne point à la table.

La Pâte en Hiver doit être plus grasse qu'en Eté , c'est ce qui la rend bien plus maniable. Quand il fait froid , il faut avoir soin de la couvrir afin qu'elle s'en paîtrisse mieux. On se sert de cette pâte , tant en gras qu'en maigre.

Abaisse de Pâte feuilletée.

Mettez trois livres de fleur de farine sur une table , faites de la pâte avec de l'eau froide , mettez-y un peu de sel menu , quelques jaunes d'œufs , si vous voulez. Paîtrissez-la , & la rendez maniable. Faites-en une *abaisse* avec un rouleau à l'épaisseur d'un pouce. Couvrez-la de deux livres & demie de beurre frais. Renversez

un des bouts sur l'autre , de telle maniere que le beurre soit dedans. Détendez-la une seconde fois avec le rouleau , en la poudrant de farine dessus & dessous , pour qu'elle ne tienne pas à la table. Repliez ; détendez jusqu'à cinq ou six fois. Cette sorte de pâte est bonne à faire des Patés d'Assiette de Veau , de Pigeonneaux ; de Bâtisses , d'Abbatis , dont nous allons parler , de Tourtes , de Confitures , & autres pièces de Four.

Mais il ne faut pas trop s'accoutumer à l'usage de ces sortes de pâtisserie , non-seulement parce qu'elles sont presque toutes pesantes sur l'estomac , mais encore parce qu'il faut toujours préférer autant que l'on peut les alimens les plus simples aux composés.

Ces Abaisses sans levain & nourries de beurre , de lard , de graisse , ne peuvent être que très-indigestes. C'est pourquoi les personnes avancées en âge , ceux qui ont un estomac foible , & qui digèrent mal , doivent s'en abstenir , ou au moins en user très-sobrement. Si on veut les rendre moins indigestes par les assaisonnemens , il est encore à craindre que ces mêmes assaisonnemens ne les rendent très-préjudiciables à la santé. Tout le monde sçait que les épices , surtout quand elles sont prodiguées enflamment le sang , & y produisent une fermentation toujours accompagnée d'accidens funestes. Voyez encore au mot Pâte , ce que l'on dit sur ce sujet.

A B A T I S , *Minutæ partes amputatæ volucrum*. On entend en cuisine sous ce nom les têtes , les pieds , les foies & autres choses semblables des animaux , soit terrestres soit volatiles.

A B A T I S de Dindon & autres volailles. On en fait des Tourtes. On les accommode en fricassée de Poulets. On fait des ragouts d'issus de

tête d'Agneau, pieds, foie, qu'on sert en entrée ou hors d'œuvres. Aux mots *Dindons*, *Poulets*, *Agneau*, on trouvera la façon d'apprêter ces *Abatis*. On en fait aussi des Potages & des Entrées.

Potages d'Abatis.

' Si l'on veut faire un potage d'*Abatis* d'Oison ou d'autres Volailles, on commence par les échauder & les nettoyer. On les fait cuire ensuite dans un bouillon bien assaisonné. Quand ils sont cuits, on les coupe par morceaux, on les passe à la poêle avec du lard fondu, persil, du poivre blanc. Quand le tout est blanchi avec des jaunes d'œufs, un filet de verjus, & un jus de Citron, on dresse son potage, fait d'ailleurs de bouillon de viandes de boucherie, où on a fait mitonner des croutes séchées au Four. On dresse ensuite les *Abatis* dessus, & l'on sert ce potage chaudement.

Pour connoître les effets que peuvent produire ces abatis, soit en potage, soit en tourte, soit en fricassée, voyez les articles, *Potage*, *Tourte*, & *Fricassée*, où l'on explique les propriétés générales de ces alimens, & les effets qu'ils peuvent produire relativement aux différens âges, & aux différens tempéramens. Voyez aussi *Alimens*.

A B R I C O T, *Malum armeniacum*, fruit pretque rond, charnu, de la grosseur d'une petite pêche, rouge du côté qui est exposé au Soleil, & jaune de l'autre; quand il est mûr, la chair de ce fruit est tendre, agréable, & d'une bonne odeur. Elle renferme un noyau assez dur & applati, dans lequel on trouve une amande.

Il y a trois sortes d'Abricots, les précoces qui sont mûrs au commencement de Juillet.

Les Abricots ordinaires, qui se mangent vers le 15 du même mois, & les musqués, qui se servent dans le même tems.

On doit choisir les Abricots gros, charnus, colorés, & agréables au goût.

Les Abricots humectent & rafraîchissent, parce qu'ils contiennent beaucoup de phlegme, chargés d'une assez grande quantité de sel acide essentiel, & propre à calmer le mouvement violent des liqueurs. Ils provoquent l'appétit, à cause de leur sel acide, qui picote légèrement les parois de l'estomac.

Cependant on doit en user sobrement, parce qu'ils contiennent un suc visqueux & épais qui cause quelquefois des vents & des crudités.

Ils conviennent dans les tems chauds, aux jeunes gens, qui ont un bon estomac, & qui sont d'un tempérament bilieux & sanguin.

On confit les Abricots pour les rendre plus agréables & plus sains, & pour les conserver plus long-tems. Ils produisent de cette manière moins de mauvais effets, parce que le sucre & la coction raréfient leur phlegme vicieux. Ils en sont aussi plus pectoraux, parce que le sucre leur fournit de nouvelles parties huileuses, propres à adoucir les acetés de la poitrine.

Abricots verts en compôte.

Prenez des *Abricots* verts, les plus frais cueillis que vous pourrez : mettez dans une serviette la quantité que vous en voudrez. Pilez une poignée de sel, jetez-la sur ces *Abricots* : remuez-les dans la serviette, & les arrosez avec de l'eau ou du vinaigre, en les laissant dans ladite serviette. Quand leur bourre ou leur première peau est ôtée, mettez-les dans l'eau fraîche pour les bien laver : ayez ensuite de l'eau que vous ferez bouillir dans une poêle : lorsque les *Abricots* seront bien égouttés sur un tamis, jetez-les dans

l'eau bouillante. Remuez-les de tems en tems avec l'écumoire: si une épingle y entre facilement, retirez-les du feu, pour qu'ils ne cuisent pas trop. Jetez-les avec l'écumoire dans de l'eau fraîche. Prenez du sucre clarifié; lorsqu'il a bouilli, & qu'il n'est point trop cuit, mettez-y les *Abricots* & les faites bouillir à petit feu. Quand ils sont devenus beaux & verts, on les laisse un peu reposer, afin qu'ils jettent leur eau, & qu'ils prennent sucre. Après qu'ils ont reposé, on les acheve promptement, afin qu'ils conservent leur verd.

Autre maniere.

Une autre maniere de faire une compôte d'*Abricots*, est de faire une lessive avec de la cendre de bois neuf, lorsque cette cendre a bouilli, jetez les *Abricots* dans la lessive & dans la cendre, faites-les bouillir, jusqu'à ce qu'ils se débourent, & que leur premiere peau se lève, ce qui se fait en les frotant doucement. Si l'on n'a pas de bonne cendre, il faut faire une lessive avec une livre de cendre gravelée; on les jette ensuite dans l'eau fraîche, on les lave dans une premiere & seconde eau, pour les nettoyer & leur ôter leur peau. La premiere lessive avec le sel est meilleure, & plutôt faite. Les *Abricots* en verdissent mieux, & deviennent plus beaux. La quantité de sucre se regle sur celle des *Abricots*. Il faut une livre de sucre pour une livre d'*abricots* si on les veut garder.

Troisième maniere.

Voici encore une autre façon d'*Abricots verts en compôte*. On prend la valeur d'un litron, ou environ, d'*Abricots verts*, qu'on met dans une poêle à confiture, où l'on verse de l'eau à demi; on y repand ensuite deux ou trois bonnes pelletées de cendres de bois neuf, ou bien pour un sol ou deux de gravelée. Lorsque la lessive est

faite & qu'elle a bouilli sept ou huit bouillons , on y jette les *Abricots* , qu'on remuë doucement avec l'écumoire en les maniant. Quand on voit qu'ils quittent leur boure , on les prend avec l'écumoire , & on les jette dans l'eau froide ; ensuite on les manie avec les doigts pour les bien nettoyer , on les jette à mesure dans d'autre eau claire , & l'on a de l'eau bouillante dans une poële à confitures ; on y jette les *Abricots* pour les faire blanchir , c'est ce qui s'appelle cuire. On voit avec une épingle s'ils sont cuits : quand elle y entre facilement sans trop la presser on a un demi-setier ou chopine de sucre clarifié , ou bien du sucre à l'équipollent qu'on fait fondre dans une petite poële à confiture. Lorsque ce sucre a bouilli , on prend les *Abricots* , qu'on a dû faire égouter sur un tamis , ou sur quelque autre chose ; on les y jette , quand ils ont bouilli deux douzaines de bouillons , qu'on voit qu'ils commencent à verdier , on les presse encore de sept ou huit bouillons : On les ôte de dessus le feu , & après les avoir remués & écumés , on les laisse refroidir & on les sert.

Abricots mûrs en compôte.

On prend une douzaine d'*Abricots* , que l'on fend par la moitié : on en casse les noyaux pour en avoir les amandes. On pele ces amandes , & on les tient prêtes pour les jeter à la fin dans la compôte. Pour la faire on met une demi-livre de sucre dans une Poële à confiture , qu'on fait fondre : après qu'il a bouilli on y arrange ces moitiés d'*Abricots* , on les fait bouillir une trentaine de bouillons , on y jette les amandes dessus. On retire cette compôte de dessus le feu , en la remuant doucement , pour amasser l'écume , qu'on ôte avec du papier. Quand les *Abricots* ont jetté leur eau , on les refait bouillir dix ou douze bouillons , s'il y a encore de l'écume

on l'ôte, on les laisse refroidir, & on les sert.

Si par hazard les *Abricots* étoient trop durs ; on peut les passer à l'eau, leur donner un bouillon, & les faire égoutter, avant que de les mettre dans le sucre. Quelquefois on les pele, quelquefois on ne les pele pas ; cela dépend de la fantaisie. Quand ils sont pelés, la compôte est plus belle, mais elle n'a pas tant de goût, parce qu'avec la peau elle sent plus le fruit. Ce qui est plus agréable. Il faut encore se souvenir qu'avant que de les mettre au sucre, il faut que ce sucre soit cuit en syrop, car autrement tout s'en iroit en marmelade.

Abricots grillés en compôte.

On prend des *Abricots*, telle quantité qu'on veut, on les fait griller de tous les côtés sur un réchaud de feu ardent : on les pele avec les doigts, & le plus proprement que l'on peut. On les met ensuite dans un plat d'argent, ou dans une terrine, ou dans une petite poêle à confitures bien nette : on y jette une bonne poignée ou deux de sucre en poudre, avec un demi verre d'eau ; & on les remue bien sur le feu ; on leur donne quatre ou cinq bouillons, afin que le sucre fonde. Ensuite on les retire de dessus le feu, on les laisse refroidir, & lorsqu'on veut servir cette compôte, on l'arrose d'un peu de jus de Citron, ou d'Orange.

Abricots verts en confitures.

Ce sont les premiers fruits qui se confisent. On les prend tendres, avant que le bois de noyau commence à durcir : on les met dans l'eau claire avec un peu de bon tartre pour détacher la bourre qui est dessus ; on les essuie ensuite chacun à part, pour ôter cette bourre, & on les confit, mettant seulement livre pour livre de sucre & de fruit. Si c'est pour manger en compôte, il suffit pour une livre de fruit de mettre une demi-livre de sucre.

Abricots ni trop verds ni trop mûrs en confitures.

Si on les veut entiers, en faisant une petite entaille à la pointe de l'*Abricot*, on pousse avec un couteau le noyau par le cul. Quand on en a quatre livres, ou ce que l'on veut préparer de cette manière, on jette ces *Abricots* dans l'eau bouillante pour les faire blanchir. On prend garde qu'ils ne s'ouvrent dans l'eau. On les leve ensuite proprement avec une écumoire, & on les met égoutter sur un tamis. On a quatre livres de sucre clarifié, que l'on fait cuire à la plume. On y met les *Abricots* doucement l'un après l'autre. On leur donne seulement deux ou trois bouillons. On les retire de dessus le feu & on les laisse refroidir, pour qu'ils jettent leur humidité & leur eau, & qu'ils prennent sucre. On égoutte le sucre, & on les fait rebouillir : quand il a jetté sept à huit bouillons, on les laisse reposer pendant deux ou trois heures, ou si l'on veut jusqu'au lendemain. On les remet sur le feu, on les acheve, & on les garde liquides avec leur fyrop dans des pots.

Les *Abricots* dans leur parfaite grosseur se confisent pelés, & non pelés : on pousse le noyau aux plus verds, on leur donne un petit bouillon pour les éverdumer : puis sans le sécher, on les prend avec l'écumoire, on les met dans le sucre cassé, avec un peu d'eau. Il faut pour les confire & les gouverner cinq quarterons de sucre sur une livre de fruit.

Pour les *Abricots*, qui sont trop mûrs, pelés & non pelés, on les met parmi le sucre cassé avec fort peu d'eau, sans les faire bouillir auparavant. La force du sucre, qui les saisit, empêche qu'ils ne se dépecent, & on les retire de la poêle, plus entiers pour ainsi dire, qu'on ne les y a mis. Quelques-uns mettent les amaran-

des de leurs noyaux. Mais quand on en met ; il faut les faire confire à part avec un peu de sucre ; car si on les mettoit sans cuire , ils feroient déluire la confiture , & elle chanciroit.

Il y en a qui confisent les *Abricots* d'une autre maniere. Voici comment on les péle : au lieu de les mettre dans l'eau , on a du sucre en poudre qu'on jette par dessus : on les laisse infuser un jour ou deux , jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu : on les met ensuite sur le feu , & les ayant retirés après le premier bouillon , on les laisse encore reposer deux autres jours dans le même syrop , au bout desquels on les acheve de cuire ; on met les abricots dans des pots , & après avoir bien fait recuire le syrop , on le verse par dessus. Cette façon de confire est embarassante, & ne fait pas si bien que la précédente.

A B R I C O T S *en confiture facile à faire.* On les pique avec une épingle de plusieurs coups , afin que dans la cuisson le sucre y pénètre plus aisément. Etant ainsi piqués on les jette dans l'eau , on la change ensuite , & on les fait bouillir dans une autre. Quand on s'apperçoit qu'ils montent , on a soin de les ôter de dessus le feu , pour les laisser refroidir. Comme il est essentiel pour la beauté de cette confiture d'avoir une couleur verdâtre ; après les avoir ôté de dessus le feu , on doit les remettre sur un autre plus modéré , les tenir bien couverts , & veiller qu'ils ne bouillent point , parce qu'ils se rendroient en marmelade. Quand les *Abricots* ont acquis la couleur , qui leur convient , on les met dans l'eau pour les rafraîchir. Cela fait on les jette dans une autre eau , avec une doze de deux cuillerées de sucre , contre une d'eau. Il faut que les *Abricots* y soient légèrement plongés : On les laisse en cet état jusqu'au lendemain ,

qu'on les met sur le feu dans un Poëlon , où ils ne doivent seulement que frémir & non pas bouillir , ce que l'on empêche par le grand remuëment que l'on y fait avec quelque instrument. Le jour suivant on fait égoutter les *Abricots*, on donne sept ou huit bouillons au syrop, on les pose doucement dedans , quand ils fremissent , on les ôte de dessus le feu : on les laisse jusqu'au lendemain , qu'on leur fait prendre encore quinze ou vingt bouillons , en augmentant le sucre. Le jour suivant on a soin de faire cuire le syrop de telle maniere qu'en trempant le bout du doigt , on voie en dégouttant cette liqueur sur le pouce , qu'elle s'ouvre aussitôt un peu , & forme de l'un à l'autre un filet , qui se casse tout d'un coup , & qui reste en goutte sur le doigt. A cette marque on connoît que le syrop est lisse. Cela fait , on laisse encore les abricots , jusqu'au lendemain qu'on fait prendre au syrop quelques bouillons , afin de lui faire acquérir une consistence plus forte. Lorsqu'on le voit tel , on y met les *Abricots* , qu'on ne laisse que frémir sur le feu ; enfin faisant encore cuire le syrop , on y glisse les *Abricots* pour leur faire prendre sept à huit bouillons. Il faut avoir soin pendant ce temps de les tenir couverts , & de les écumer de moment en moment. Lorsqu'ils sont cuits , on les dresse.

Il y a encore une autre maniere de confire les *Abricots*. Voici , comment. On prend les *Abricots* , si on les veut confire avec la peau , on les lave dans un poëlon , dans lequel on aura de la cendre neuve , qu'on mettra sur le feu il faut avoir soin d'ôter avec l'écumoire les charbons ; qui nageront dessus. Après que cette lessive a bouilli , qu'on la juge bonne , on la laisse reposer , pour n'en prendre que le clair. Cela fait , on remet cette lessive sur le feu, dès qu'elle com-

mence à bouillir, on y jette deux ou trois *Abricots*; si l'on voit que la bourre, qui tient à leur peau, s'en ôte facilement, on y met tout le reste. Quand on les en ôte, on les frote avec un torchon net pour les nettoyer, & on les met dans l'eau fraîche pour les bien laver. Après tous ces soins, on pique tous les *Abricots* avec un poinçon, & on les jette en même tems dans une autre eau, d'où on les tire pour les mettre dans une troisième. On les y fait bouillir à grands bouillons, jusqu'à ce qu'ils soient cuits, ce qui se connoît, lorsqu'ils obéissent aisément sous les doigts.

Après que tout cela est exécuté, on prend du sucre clarifié, on le met sur le feu; lorsqu'il commence à bouillir, on y jette les *Abricots*, après les avoir bien égouttés. On les conduit à petit feu jusqu'à ce qu'ils commencent à verdir. Quand ils ont pris le sucre, on les fait égoutter sur quelque chose: cela fait, on verse du syrop par dessus, de telle sorte qu'ils y soient plongés. On les laisse ainsi jusqu'au lendemain, qu'on met le tout dans un poëlon sur le feu, où il frémit. Lorsqu'il a frémi, on remet les *Abricots* dans la terrine, & le jour suivant on les égoutte sur une passoire; tandis qu'on fait prendre sept à huit bouillons au syrop, en l'augmentant d'un peu de sucre, on y jette encore le fruit; on l'y laisse seulement frémir. On continuë ce même soin pendant quatre ou cinq jours, & à chaque fois on augmente le syrop de sucre, pour y faire frémir les *Abricots*. Enfin pour en achever la cuisson, on les fait bouillir jusqu'à ce qu'on juge que le syrop soit assez épais, après quoi on les tire dans des pots pour les conserver.

Marmelade d'Abricots.

On les prend bien mûrs, & on les fait cuire avec le sucre; pour trois livres de fruit on met

la moitié d'un demi setier d'eau sur deux livres de sucre. On les cuit en consistance pour les garder. On met cette marmelade dans les pots & tasses, en la couvrant & la gouvernant, comme les autres Confitures.

Autre Marmelade.

On ôte les durillons, les taches & les pourritures, on les coupe par morceaux dans une Poëlle à confiture, au nombre de quatre livres d'*Abricots*; on les dessèche, & on les réduit à deux livres. On prend deux livres de sucre en poudre, on les mêle avec les *Abricots*, qui doivent être réduits à deux livres. On remet la poëlle sur le feu pour que le sucre fonde & s'incorpore mieux, & cela pendant l'espace d'un *Pater*. On met cette marmelade en pot. On peut en dresser en pâte sur des ardoises, ou dans des moules de fer blanc. Il est difficile de manger quelque chose de meilleur. On peut avec une pomme ou deux cuites, mêlées dans deux ou trois cuillerées de cette marmelade en faire des tourtes, qui seront admirables, ou bien avec une poire cuite à la braise. Il y a peu de gens, qui sachent ce que c'est que cette marmelade.

Troisième Manière.

Voici une troisième façon de marmelade d'*Abricots*. On les prend mûrs, c'est-à-dire prêts à manger: on les pele proprement, on les passe dans l'eau bouillante: on fait en sorte qu'ils ne s'écartent que le moins qu'on peut. On les met égoutter: on les passe au travers d'un tamis: on les dessèche pour leur faire boire leur humidité. Sur chaque livre de marmelade on met une livre de sucre clarifié, qu'on fait cuire à la plume; on laisse reposer ce sucre: on jette la marmelade dedans, qu'on remuë avec la spatule. On la met un moment sur le feu, afin que tout s'incorpore bien ensemble. On prend garde de

la faire cuire trop, ou trop peu, pour que la marmelade soit belle, claire, & transparente. On la met dans des pots, on la laisse refroidir, & on la couvre bien. Celle-ci est la manière de faire la belle marmelade.

On peut faire de même des Pêches & des Poires de Rouffelet, c'est-à-dire confites à mi sucre, ou à plein sucre. *Plein sucre*, c'est livre pour livre, *demi-sucre*, est une demi-livre de sucre, pour une livre de fruit.

Abricots de ménage.

On prend des *Abricots* mûrs qu'on pele, il ne faut pas qu'ils ayent acquis une parfaite maturité. On fait cuire autant pesant de sucre à la plume. On y glisse le fruit auquel on fait prendre un petit bouillon, pour qu'il jette son eau. On le laisse refroidir : on le remet sur le feu : On le fait bouillir jusqu'à ce qu'il ne rende plus d'écume. Quand on a bien écumé les *Abricots*, on fait cuire le syrop à perlé, & l'on observe s'il n'y en a pas assez de l'augmenter à chaque fois.

On y remet encore les *Abricots*, & quand on leur a donné un bouillon couvert, on les tire dans des Pots.

Abricots verts au sel.

Quand les *Abricots* verts sont confis au liquide comme l'on a dit ci-dessus, & qu'ils sont refroidis, on les met égoutter sur une passoire, on les dresse ensuite sur des ardoises, ou des planches propres, qui ne sentent aucun mauvais goût : on les porte à l'étuve. Ces fruits ayant ainsi passé la nuit, on les retourne le lendemain, & le soir même encore. On se donne ses soins jusqu'à ce que le tout soit bien sec. On les met proprement dans des boîtes garnies de papier en dedans. On garderoit bien volontiers de ces *Abricots* au liquide ; mais ils sont si sujets à s'engraisser qu'il vaut mieux les mettre promptement

ment à l'étuve, que d'attendre plus tard, outre qu'ils se conservent très-bien au sec.

Abricots mûrs au sec.

Ces sortes d'*Abricots* ne sont point sujets comme les autres à s'engraïsser, c'est pourquoi on les peut tirer au sec en tout temps.

Voici comment : on met de l'eau dans un Poëlon, on le porte sur le feu, on y pose la terrine, ou le pot, où sont les *Abricots*. On fait bouillir l'eau environ une demi-heure ; c'est par ce moyen qu'on fait chauffer le syrop des *Abricots*, qui se liquifiant, donne la facilité de les tirer, pour les mettre égoutter d'abord. Ensuite on les range, comme les précédents, & on les fait sécher de même, après les avoir poudrés de sucre.

Abricots séchés au Four.

On sèche encore les *Abricots* au four. C'est en faveur du ménage qu'on en va parler ici, & pour ceux qui ne veulent pas faire la dépense de les confire au sucre.

On les prend mûrs. On leur ôte le noyau en le repoussant par l'endroit de la queue ; on les aplatit ensuite sans les ouvrir. On les met au four lorsque le pain en est tiré, ou dans un four chauffé exprès, & dont la chaleur ne soit pas plus grande. Voici une autre manière de les sécher, qui les rend plus délicats que les précédents.

On prend les *Abricots*, comme ci-devant, on y met à la place du noyau, gros comme une fève de sucre ; on en emplit une terrine, à laquelle on fait un couvercle de pâte : ensuite on la met au four chaud, comme il a été dit. On l'y laisse jusqu'à ce que le four soit refroidi. Cela fait, on tire les *Abricots* qu'on tire proprement sur des ardoises ; on les y laisse sécher à loisir, soit dans le four, ou dans une étuve. Lorsqu'ils sont assez secs, on les poudre de sucre étant en-

core chauds. Deux jours après qu'ils sont secs, on les met proprement dans des boîtes garnies de papier blanc, & dans un lieu, qui ne soit pas humide.

Les jardins nous fournissent quantité d'autres fruits qu'on sèche au four, & qu'on sécheroit au soleil, s'il avoit assez de chaleur pour cela, comme en Languedoc. Mais étant obligés à nous assujettir aux climats où nous vivons, on se sert du premier expédient, & chaque espece de fruits étant de différente nature on dira, comme on vient de faire à l'article des Abricots séchés au four, par rapport à chacun en particulier, la maniere de les sécher. Voyez Cerises, Prunes, Fêches, Poires, Pommés, Raisins, & même des Fèves & des Champignons séchés au four.

Abricots à l'eau-de-vie.

On fait d'abord confire les Abricots de la même façon qu'il est expliqué pour les confitures de Prunes. On les met ensuite sur le feu avec leur syrop. Quand ils bouillent, on y jette une pinte d'eau-de-vie; on laisse faire un bouillon; on les retire, & on les met dans des bouteilles.

Il faut une pinte d'eau-de-vie par cent.

Tourte d'Abricots.

Pelez vos Abricots, ôtez-en les noyaux; mettez-les dans une poêle avec la quantité qu'il faut de sucre clarifié. Faites-leur prendre un bouillon, écumez-les bien & les retirez. Foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée, arrangez-y vos Abricots quand ils sont refroidis; faites dessus des façons avec des bandes de pâte feuilletée un peu serrées, une bordure autour; dorez un peu ces bandes, faites cuire votre Tourte au four ou sous un couvercle. Quand elle est cuite, rapez du sucre dessus, glacez-le avec la pele rouge, dressez-la dans un plat & servez chaudement.

Pâte

Pâte d'Abricots.

Mettez - les à la lessive ; comme on l'a dit à l'article des compôtes , & les faites ensuite rafraîchir dans l'eau pour leur ôter la peau. Après cela faites-les cuire à gros bouillons jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets ; pressez-les au tamis ; faites cuire du sucre à cassé , incorporez-y votre pâte en marmelade. Remuez-les bien , faites frémir le tout. Dressez enfin votre pâte sur des ardoises ou dans des moules , faites-la sécher à l'étuvé avec bon feu. Quand elle est sèche d'un côté, tournez-la de l'autre ; serrez-la ensuite dans des boîtes garnies en dedans de papier blanc.

Il faut pour faire cette pâte, même dose de sucre & de fruit.

Conserve d'Abricots.

Voyez au mot Conserve l'article *Conserve de* toute sorte de fruits, elle se fait de la même façon.

Ratafia d'Abricots.

Mettez des abricots coupés par morceaux infuser pendant deux jours dans l'eau-de-vie : passez ensuite cette infusion à la chauffe , melez-y un gros le canelle , des clous de girofle , deux pincées le coriandre , du sucre ce qu'il en faut & serrez ensuite cette liqueur dans des bouteilles bien bouchées.

Autrement ,

Faites bouillir les abricots avec du vin blanc que vous tirerez après au clair. Ajoutez-y de l'eau-de vie , pinte pour pinte , & sur chaque pinte un quarteron de sucre, avec de la canelle , un clou , du macis , & les amandes des abricots. Mêlez le tout ensemble & le laissez infuser pendant huit ou dix jours , passez-le alors à la chauffe , & le mettez dans des bouteilles pour vous en servir au besoin.

Eau d'Abricots.

Prenez une douzaine d'abricots mûts ; pelez-

les & en ôtez les noyaux ; faites bouïllir ensuite une pinte d'eau. Otez-la de dessus le feu quand elle a bouïlli, & y mettez vos abricots. Après une demi-heure de tems, mettez un quarteron de sucre dans cette eau. Le sucre fondu portez-la dans un linge, & la glacez ; si vous la prenez pour vous rafraîchir, passez-la à la chauffe, elle en est plus claire & plus belle.

Sirop d'Abricots.

Prenez des Abricots bien mûrs, pelez-les & les fendez par la moitié. Mettez de petits bâtons de travers sur un bassin ou sur une terrine ; faites une couche d'abricots sur les bâtons, une couche de sucre en poudre sur les abricots, & ainsi successivement jusqu'à ce qu'il y en ait assez : Mettez le tout dans un lieu frais pendant une nuit : faites chauffer un peu d'eau, mettez les abricots dedans, versez-les sur un linge blanc, passez l'eau & ne pressez les abricots que le moins que vous pourrez. Mettez cette eau dans un poëlon avec le syrop qui sera tombé des abricots dans la terrine. Faites bouïllir le tout ensemble jusqu'à ce que le syrop soit à perlé. Cela fait, tirez-le & le mettez dans une phiole de terre.

Ce Sirop est sujet à s'engraïsser, c'est pourquoy on n'en fait gueres que ce que l'on veut consommer sur le champ. Il faut une livre de sucre sur une demi-livre de fruit.

On a expliqué au commencement de cet article les qualités des abricots apprêtez avec le sucre, soit en compôtes soit en confitures.

A C C O L A D E, *Binorum cuniculorum junctio*. Ce terme se dit en Cuisine de deux Lapreaux rôtis qu'on sert, & qu'on présente attachés ensemble sur un petit plat. Voyez LAPREAUX.

A C C O M M O D E R, on dit en Cuisine accommoder à manger, apprêter les viandes, les soyoir déguiser. *Condere.*

AGNEAU, *Agnus*. Cet animal contient une grande quantité d'huile & de sel volatil. Les parties les meilleures de l'agneau, & les plus légères, sont la tête & les piés.

Il est humectant & rafraîchissant, & nourrit beaucoup, & adoucit les humeurs acres & picotantes. Quand il est trop jeune, ou qu'il n'est pas assez cuit, il est indigeste & pesant sur l'estomac.

M. Lemery dit qu'il convient dans les tems chauds aux jeunes gens bilieux; mais que les personnes d'un tempérament froid & phlegmatique doivent s'en abstenir, ou en user modérément.

On doit choisir l'Agneau tendre, bien nourri, d'une chair délicate & agréable au goût. Le tems, où on en mange le plus ordinairement, est le printems.

Plus l'Agneau avance en âge, moins il contient des parties visqueuses, parce qu'à mesure que la fermentation de son sang augmente, elle atténue, & chasse au dehors les matières lentes & grossières qu'il contenoit.

L'Agneau se sert en cuisine de différentes façons. Voici les différentes parties, dont on fait usage:

Tête d'Agneau.

On la sert en entrée. On les échaude, on les fait cuire avec des foies, & du petit lard dans une grande marmite, dans un bouillon assaisonné de sel, poivre, & clous de girofle. Quand les têtes sont cuites, on les sert avec un ragoût par dessus. On fait aussi des Potages de têtes d'Agneau. Voyez **ABATIS**. La tête, le foie, le cœur, le mou & les piés d'un Agneau s'appellent *issus*.

Têtes d'Agneau de plusieurs façons.

On prend deux têtes où le collet tienne: on en

ôte les machoires & le museau, on les fait blanchir & cuire dans une braise blanche, c'est-à-dire, on met dans une petite marmite du bouillon, un demi-setier de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranche, la peau ôtée, ou du verjus en grain; si on est dans le tems, un bouquet garni, sel, & quelques racines; on les couvre de bardes de lard, c'est ce qu'on appelle braise blanche. Quand elles sont cuites on les sert cuites avec une sauce piquante.

L'autre façon est de mettre ces têtes d'Agneau dans une marmite avec du bouillon, un gros bouquet garni, sel, poivre, racine, oignons, du verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée. On les fait cuire à petit feu. Quand elles sont cuites on découvre les cervelles, on les dresse dans un Plat qu'on doit servir, on sert dessus telle sauce qu'on juge à propos, comme sauce à l'Espagnole, sauce à la Ravigote, sauce à la Poivrade, ou simplement on prend du bouillon de leur cuisson, pourvu qu'il ne soit pas trop salé; on en délaye avec trois jaunes d'œufs, une pincée de persil hachés, on lie le tout sur le feu, & on sert dessus les têtes. On peut aussi à la place de sauce, y mettre un ragoût de crête, ou un petit salpignon, ou un ragoût de truffes.

Poitrine d'Agneau frite.

On en prend une qu'on coupe par gros morceaux: on la met tremper dans du verjus, du vinaigre, du sel, du poivre, du clou de girofle, de la ciboule, & du laurier. On y laisse cette poitrine quatre heures durant, après quoi on la trempe dans une pâte claire, composée de farine, de vin blanc & de jaunes d'œufs. Puis on la frit à la poêle dans du beurre, ou dans du saindoux. Quand elle est bien frite, on la sert.

Pieds d'Agneau.

On les sert en entrée : on les échaude, on les fait cuire jusqu'à ce qu'ils soient mollets. On leve l'os du milieu. On les farcit d'une farce, composée de rouelle de veau, petit lard, moëlle de bœuf, sel & poivre, le tout assaisonné de bon goût. Ces pieds étant farcis, on les trempe dans des œufs battus, puis on les pane; on les fait ainsi frire, & on les sert garnis de persil frit.

Issus d'Agneau.

Pour Hors-d'œuvre, on ôte les machoires de la tête, & le museau, on les fait dégorger dans l'eau avec le reste de l'issus; coupé par morceaux: on les fait blanchir un moment, & cuire à petit feu, avec du bouillon, un peu de beurre, un bouquet garni, sel & poivre. Quand il est cuit, il faut delayer trois jaunes d'œufs avec un peu de lait. On lie la sauce sur le feu, on y met un filet de verjus. On dresse la tête dans un plat; la cervelle découverte, le restant de l'issus autour, & la sauce par dessus.

Fressure d'Agneau.

On la cuit au pot, ou on en fait une fricassée après l'avoir mise en morceaux. On la passe à la poêle avec du beurre, & on la fait cuire dans du bouillon du Pot, assaisonnée de sel, de poivre, de clou de girofle. Lorsque la cuisson approche on prend des jaunes d'œufs delayés dans du verjus, on les jette incontinent dans le bouillon, ou au lieu de verjus on se sert de crème douce pour épaisir la sauce.

Quartier d'Agneau.

Celui de devant est plus délicat que celui de derrière. Il se sert ordinairement rôti pour un plat de rôti. On le sert aussi en fricandéau: voici comment.

Quartier d'Agneau en fricandeau.

On le pique par dessus avec du petit lard: on le fait blanchir un moment dans de l'eau bouillante, on le met après cuire dans du bouillon avec un bouquet garni. Quand il est cuit, on le retire de la Casserole, pour bien dégraisser la sauce. On la passe dans une autre Casserole avec un tamis. On la fait après réduire sur le feu, jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus. On y met après le fricandeau pour le glacer. Quand il est bien glacé du côté du lard, on le dresse dans le plat, on détache sur le feu ce qui est dans la Casserole, en y mettant un peu de coulis, & très-peu de bouillon. On goûte si cette sauce est de bon goût, & on sert dessous le fricandeau. Pour le bien glacer, on prend la glace, qui est dans la Casserole avec le dos d'une cuillière, & on l'étend sur l'Agneau.

On sert aussi un fricandeau avec un ragoût d'épinars, ou cuit à la braïse avec un ragoût de Cornichons.

On fait aussi des Entrées à l'Angloise d'un quartier d'Agneau en mettant les côteletes sur le gril, comme les côteletes de Mouton, & le reste du quartier, on le fait cuire à la broche. Quand il est froid on en fait un hachis & les côteletes autour.

Le quartier de devant se déguise aussi. Quand il est cuit à la broche, & qu'il a été déjà servi sur table, on le coupe par filets, & on le met en blanquette ou à la Bechamel.

Filets d'Agneau en blanquette.

Mettez dans une Casserolle un morceau de beurre, des champignons coupés en filets, un bouquet garni, passés sur le feu, mettez-y une pincée de farine mouillée avec du bouillon, faites cuire les champignons jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce. Mettez dedans les filets d'agneau

cuits à la broche , & coupés en petits morceaux avec une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait , faites lier la sauce sur le feu , sans qu'elle bouille , affaïsonnez-la bien , & d'un bon goût , mettez dedans un filet de verjus ou de vinaigre. Servez pour Hors-d'œuvre.

Filets d'Agneau à la Bechamel.

La Bechamel n'est autre chose que de faire réduire de la crème jusqu'à ce qu'elle soit assez liée pour faire une sauce. Quand elle commence à s'épaissir , tournez-la toujours pour qu'elle ne soit point en grumelot. Quand vous êtes prêt à servir , mettez-y vos filets coupés , comme pour la blanquette , faites-les chauffer , sans qu'ils bouillent , affaïsonnez-les de bon goût , & servez pour Hors-d'œuvre.

Toutes sortes de filets à la Bechamel se font de la même façon.

QUARTIER DE DERRIERE. Le quartier d'Agneau de derriere se met ordinairement à la broche. On le met aussi farci en dedans, cuit à la braïse , & servi avec un ragoût d'épinars cuit à la braïse & refroidi , on en tire les filets que l'on met en blanquette ou à la Bechamel.

Ris d'Agneau.

Ils se servent de la même façon que les ris de Veau. Voyez *Ris de Veau*.

LA LANGUE , la queue , s'accommodent comme celles du Mouton.

Les Terrines de queues d'agneau se font de la même façon que les Terrines de queues de mouton. Voyez *Mouton*.

Agneau en ragoût.

Coupez en quatre un quartier d'agneau , lardez de moyen lard , donnez-lui un peu de couleur dans la Casserole , après quoi vous le ferez cuire avec bouillon , sel , poivre , clous , champignons & bouquet de fines herbes. Quand il

sera cuit, mettez-y un coulis de Veau, & servez.

Autre maniere.

Faites rôtir un quartier d'agneau à la broche; Quand il est cuit, passez-le; mettez au fond de votre plat un coulis de Veau clair, avec un Anchois, un peu de ciboule, du gros poivre, du sel & un jus de citron, faites-le chauffer un peu; mettez votre quartier d'agneau sur ce coulis, & servez.

Voyez aux articles, *Fricassée, Ragoût, Sauce*; les effets, que peut produire la chair d'agneau apprêtée de différentes manieres. Voyez aussi l'article *Aliment*.

Voyez encore l'article *Ris*.

Quartier d'Agneau à la crème.

On le fait de la même maniere que les chapons à la crème. (Voyez cet article au mot *Chapon*) On doit mettre un ragoût dedans, c'est-à-dire qu'en dressant la farce on laisse un grand trou dans le milieu, pour y mettre un ragoût de ris de veau ou de foies gras; ou de petits pigeons; ou d'ortolang, ou de cailles. (Voyez sous les articles particuliers la maniere de faire un ragoût.) On couvre le trou de la même farce, on le frote d'œufs battus, on le panne d'une mie de pain bien fine; on le fait cuire au Four de belle couleur, & on le sert chaudement.

Agneau à la Chanceliere.

Choisissez un bel agneau, bien charnu, desossez-le sans percer la peau. Faites un ragoût de pigeons fort gras, ris de veau, champignons, culs d'artichaux & autres choses semblables, le tout passé avec bon assaisonnement; le ragoût cuit & bien lié, mettez-le dans le corps de l'agneau & le recousez: donnez-lui la figure d'agneau. Piquez-le ensuite de moyen lard, & le

mettez

Mettez dans une Casserole garnie de tranches de veau battues des bardes de lard, & autres assaisonnemens nécessaires dans les braises; garnissez dessus comme dessous; mouillez de deux cuillerées de bouillon clair, & faites cuire doucement; quand il est cuit à propos, retirez-le de son assaisonnement; passez cette assaisonnement au travers d'un tamis ordinaire, repassez-le ensuite dans un tamis de soie, pour qu'il soit plus clair; mettez-le alors dans une casserole, faites-le cuire & réduire en caramel, dont vous vous servirez pour glacer votre Agneau du côté du lard. Garnissez de fricandeaux, ou de ce que vous jugerez à propos, une grande essence de Jambon dessous, & servez pour une grande Entrée.

Quartier d'Agneau à l'Angloise.

Faites rôtir à la broche un quartier d'agneau de devant; maniez ensuite un morceau de beurre frais avec persil, ciboule, échalotte, fines herbes hachées, sel, poivre, muscade, un peu de farine; le quartier d'agneau cuit, retirez-le de la broche, mettez-le dans un plat sur un réchaud, avec une cuillerée ou deux de bouillon; levez d'un côté l'épaule du quartier d'agneau, étendez dessous le beurre qui se fondra, remuez-le afin qu'il ne tourne pas; ajoutez-y un jus d'orange & servez pour entrée.

Les autres manières d'apprêter le quartier d'Agneau se trouveront sous l'article quartier.

Ris d'Agneau au blanc.

Faites blanchir vos ris d'Agneau, passez-les ensuite avec un morceau de beurre, des champignons, un bouquet, mouillez de bouillon & laissez cuire; quand ils sont cuits, liez-les avec des jaunes d'œufs, de la crème, & un jus de citron, & servez chaudement.

Ris d'Agneau au citron.

Faites-les dégorger dans l'eau tiède, & blan-

chir, coupez chaque morceau en deux, faites-les mariner avec le jus de deux citrons; quand ils ont pris goût, farinez-les, faites-les frire & servez garnis de persil frit.

Saucisson d'Agneau à la sultane.

Désossez un quartier de derrière, lardez-en la chair, sans percer la peau, avec du lard & du jambon, hachez ensuite du lard, du jambon, des truffes, des champignons, des ris de veau blanchis, persil, ciboules, champignons, un point d'ail, affaïsonnez de sel & gros poivre; marinez bien le tout ensemble: mettez cette farce dans le quartier d'Agneau; roulez ensuite comme un saucisson, cousez-le pour que rien ne sorte, enveloppez-le de bardes de lard & d'une étamine. Faites-le cuire dans une bonne braïse avec du bouillon & un demi-setier de vin blanc, sel, poivre, un bouquet, racines, oignons. Quand il est cuit, retirez-le, essuyez-le de sa graisse & servez avec une sausse à la Sultane. (Voyez au mot sausse, l'article sausse à la Sultane.)

Côtelettes d'Agneau à la poêle lardées de truffes.

Coupez un carré d'Agneau en côtes, les plus épaisses que vous pourrez, lardez-les avec des lardons de truffes, hachez de ces lardons avec persil, ciboules, champignons; passez les côtelettes sur le feu avec lard fondu & fines herbes hachées, sel & gros poivre. Foncez une casserole de tranches de veau, mettez dessus les côtelettes avec leur affaïsonnement, couvrez-les de bardes de lard, & faites cuire à petit feu à la braïse. Mette-y un demi verre de vin de Champagne; quand elles sont cuites, dressez-les dans un plat, mettez deux cuillerées de coulis dans la casserole, faites bouillir pour dégraisser; passez la sausse au tamis, pressez-y un jus de citron, & servez avec les côtelettes.

AGRIOTE, espèce de grosse cerisse aigre: on s'en confit comme les cerises. Voyez au mot *Cerise*, l'article, *Cerises confites*.

AIGRE de Cedre. Voyez CEDRE.

AIL, *Allium*. L'Ail est d'une nature chaude ; acre & corrosive. C'est en vertu de cette qualité qu'il échauffe & atténue le sang, qu'il incise & divise les humeurs grossières. Il met de l'acreté dans les humeurs & les agite trop. Il est pernicieux à ceux qui ont des émorroides, & aux Nourrices.

L'Ail modérément pris, dit M. Andry, fortifie l'estomac & tous les viscères, il purifie la masse du sang, il résout les suc trop visqueux, & facilite le cours de tous les fluides.

Il convient, dit M. Lemery, principalement dans les tems froids aux vieillards, & à ceux qui abondent en humeurs crasses & grossières, ou dont l'estomac ne digere qu'avec peine, ou qui sont accoutumés à de grands travaux de corps ; mais les personnes d'un temperament chaud & bilieux, ou qui sont d'une complexion délicate, ne doivent point en user.

Quand les feuilles de l'Ail sont encore jeunes, on les emploie quelquefois dans les ragouts, & dans les salades pour fournitures ; mais lorsque l'Ail commence à donner sa graine, on se sert de la bulbe.

AILERONS. On accommode les Ailerons de plusieurs façons.

Tourte d'Ailerons.

Epluchez proprement vos Ailerons, coupez-les par le bout, faites une abaïsse d'une pâte commune, foncez-en une tourtiere, mettez au fond un lit de lard rapé, avec sel, poivre, fines épices, un peu de fines herbes. Arrangez vos ailerons dans la tourtiere, garnissez de champignons & de morilles, assaisonnez comme dessus, ajoutez bardes de lard, tranches de veau, couvrez la tourte d'une abaïsse de même pâte, battez-la d'un œuf battu, & mettez au four sous un

couvercle. Quand elle sera cuite découvrez-la, ôtez les tranches de veau & les bardes de lard, & la dégraissez. Jetez dedans un coulis clair de veau & de jambon; recouvrez la de son couvercle, & servez chaudement.

Terrine d'Ailerons à la purée verte.

Elle se fait de la même manière que la terrine de tendrons de veau à la purée verte. Voyez, terrine de tendrons de veau à l'article *Veau*.

Terrine d'Ailerons aux champignons & moufférons.

Faites cuire vos Ailerons à la braïse, égouttez-les, dressez-les dans la terrine, jetez dessus un ragout de moufférons & de champignons.

Voyez à l'article ragoût, la manière de faire celui-ci.

Terrine d'Ailerons aux marrons & aux navets.

Elles se font de la même manière que les terrines de queues, aux queues de moutons, aux marrons & aux navets. Voyez au mot mouton, l'article terrines de queues de mouton aux marrons.

Voyez les articles *Tourte* & *Terrine*, pour savoir quels effets peuvent produire les Ailerons apprêtés de cette façon.

ALBRAN, *Anaticula*, jeune Canard sauvage. On l'appelle ainsi jusqu'en Octobre, où il devient Canardeau, & un mois après, on l'appelle Canard, ou Oiseau de rivière.

Pour ses propriétés & ses qualités, voyez à l'article *Canard*.

On accommode les Albrans de la même façon que les Canards. Voyez à l'article *Canard*.

Albrans en ragoût.

Retrouffez vos Albrans, passez-les à la casserole avec lard ou beurre, champignons, truffes & culs d'artichaux: ôtez ensuite le lard ou le beurre, mettez à la place du Bouillon, un bou-

quet de fines herbes, sel, poivre, & quand votre ragoût sera presque cuit, mettez-y un verre de vin, laissez prendre quelques bouillons à votre ragoût, mettez-y un coulis brun, & servez. Voyez l'article, *Ragoûts*, à qui ils conviennent.

ALENOIS, espèce de Cresson. Pour ses qualités & ses usages, voyez au mot *Cresson*.

ALIMENS, *Alimenta*. Tout ce qui sert au corps de nourriture.

On trouvera les propriétés des Alimens en particulier, dans les articles qui leur sont propres, & sous leurs noms.

Généralement parlant, l'examen des qualités différentes des alimens, est assez superflu pour ceux qui étant d'un tempérament fort & vigoureux, prennent beaucoup d'exercice pendant le jour, se couchent de bonne heure, & se levent matin; car tout Aliment formera de bon chile, si l'exercice & la vie régulière en ont procuré une bonne digestion. Cet examen & le choix des Alimens, ne sont particulièrement importants, que pour les personnes valétudinaires, les intempérans & les paresseux.

Les Alimens les plus sains, les plus conformes à la santé, les plus capables d'entretenir le sang dans une juste consistance, sont ceux dont la nature est mitoyenne entre l'atténuant & l'incrasfant. Tous ceux dont le suc est mauvais, sont nuisibles: Un homme attentif à sa santé, doit encore éviter la variété des mets; s'il remplit son estomac d'une grande multitude de choses de différente nature, il sera difficile qu'il s'en fasse une bonne digestion.

Quant à la quantité des alimens qu'on doit prendre, Actuarius conseille fort sagement de demeurer sur son appétit; car alors on sera sûr que la digestion se fera bien. Il faut encore consulter là dessus la qualité des Alimens; plus ils

sont nourrissans , plus on doit être attentif à ne s'en point rassasier. On peut avec moins de danger donner sur les alimens legers & peu nourrissans , parce qu'ils se digerent plus facilement ; il faut encore mesurer sa boisson sur la secheresse & l'humidité des alimens.

Doctrine de M. Hoffman sur les Alimens.

La raison pour laquelle le corps a besoin tous les jours de nouveaux Alimens , est palpable ; car la santé ne peut subsister long-tems , si les Alimens qu'on prend , ne réparent la perte des sucs évacués.

Les Alimens solides & liquides sont propres à réparer cette perte , s'ils sont disposés comme il faut. Tous les Alimens qui renferment un suc gélatineux tempéré , conviennent parfaitement pour faire du sang , parce que le sang & les liqueurs louables , qui servent à la nutrition , sont tempérés , & comme la gelée , sont composés d'une terre légère , d'eau & d'huile subtile exactement mêlées.

Les chairs des animaux jeunes , les sucs & les bouillons qu'on en fait , & principalement les chairs des Bœufs , des Moutons , des Veaux , la Volaille , Poules, Poulets , contiennent beaucoup de gelée , & sont conséquemment très-propres à la nutrition.

Le chile est la matiere prochaine du sang ; c'est une espèce d'émulsion naturelle , composée d'une huile tempérée , de parties insipides , aqueuses & mucilagineuses : ainsi les alimens qui contiennent des principes analogues à ceux du Chile , sont extrêmement propres à nourrir le corps , & à faire de la lympe & du sang.

Ainsi le lait , & toutes les semences tempérées qui renferment un suc laiteux , les grains de toute espèce , le pain , les œufs & le lait , sont des alimens excellens & universels.

Le sang, le suc nourricier, & toutes les parties du corps étant formées de trois principes, l'un sulphureux, huileux & inflammable, un autre terrestre, alcalin, subtil, & le troisième aqueux; toutes les espèces & les qualités des alimens se rapportent naturellement à ces trois classes.

La partie sulphureuse se tire en quantité des animaux & de leurs chairs, surtout lorsqu'elles sont rôties. Les animaux sauvages & nés dans les bois, la fournissent en plus grande quantité, que les animaux domestiques & privés.

Les chairs des animaux contiennent plus d'huile subtile que les végétaux; aussi sont-elles sujettes à une prompte putréfaction, surtout en Eté.

Il entre de l'acide dans la composition de tous les végétaux, & aussi leur huile est plus tempérée. Tout acide est exclus de la composition des sucs des animaux & de leurs parties, qui se résolvent entièrement par la distillation en huile subtile, & en sel volatil.

Les viandes rôties, surtout si ce sont des oiseaux, & autres animaux sauvages, répandent dans le sang plus de substance sulphureuse légère, que les bouillies & celles qui viennent d'animaux domestiques.

La chair des animaux & des oiseaux sauvages est plus légère, plus ténue & plus huileuse que celle des domestiques; elle contient aussi moins de substance mucilagineuse & gélatineuse, parce que les animaux sauvages se donnent bien plus de mouvement que les domestiques, & qu'ils prennent des nourritures plus sèches.

De plus en rôissant, ils perdent beaucoup d'humidité; ce qui fait que le principe huileux, débarassé des parties qui l'enveloppent & exalté

par le feu , est plus dégagé , & domine sur les autres principes.

On doit ranger dans la classe des Alimens qui fournissent de l'humide au sang , parmi les animaux , les poissons , & parmi les végétaux , les herbes potageres , les racines tempérées , & quelques fruits d'Été.

Les Alimens qui donnent la partie fixe & terreuse du sang , sont les grains de toute espèce , toutes sortes de pains , le ris , les pois , les fèves , les lentilles , les amandes , les chataignes , les fèves de Cacao , le fromage , & tout ce qui se fait avec de la farine.

Les alimens propres à la nutrition , sont ceux dont le mélange & la température approche de celle du chile & du sang ; tout ce qui s'éloigne de la nature & du caractère du sang , ou ce qui leur est totalement étranger , ne sert aucunement à la nutrition.

Tout ce qui abonde en acide , est peu propre à la nutrition , parce que le chile & le sang sont ennemis de l'acide , qui est d'un caractère éloigné du sang , & qui coagule les liqueurs vitales.

Ainsi le trop grand usage des fruits confits au vinaigre , des fruits d'Été , surtout s'ils ne sont pas assez mûrs , du vinaigre , des bières tirant à l'aigre , & des vins où l'acide domine , est nuisible à la santé.

Tous les sels & les alimens trop salés conviennent peu à la nutrition , parce qu'il n'y a point de sel qui entre dans la composition du sang , du chyle & du lait.

Le sang & le chile ne se marient jamais avec les liqueurs spiritueuses ; ainsi elles font un tort considérable à la santé , sur-tout quand on en fait trop d'usage.

Les substances douces , sucrées , miellées , n'ont aucune analogie avec le chile & le sang , & diffèrent totalement de leur composition ; leur

Saveur dominante ne se trouve point dans le sang, le chile & le suc nourricier. Ce n'est pas assez pour qu'un aliment soit propre à la conservation de la santé, qu'il renferme dans lui-même la nature d'un suc louable, il faut qu'il soit bien dissous dans le ventricule; ainsi les alimens dont la substance dure & compacte, donne trop de travail à l'estomac, ne sont pas convenables à la santé.

Les chairs des animaux trop vieux, celles qui sont fumées ou salées, les œufs durs, presque tous les poissons de mer, le plus gros pain, se dissolvent avec peine dans le ventricule, & ne se changent que difficilement en sang & en chile; ils ne conviennent donc qu'aux personnes robustes, & qui font beaucoup d'exercice.

Les racines, les herbes, les fruits, surtout si on les mange crus, ou qu'ils ne soient pas suffisamment cuits, se digèrent difficilement, à cause de leur tissu trop fibreux.

Les parties ténaces & gluantes des animaux; les alimens gros se digèrent encore difficilement: les graisses sont d'autant moins saines, qu'elles sont plus visqueuses, plus rances & plus vieilles; celles qui sont nouvelles, & qui se digèrent plus aisément, font moins de mal.

Les chairs desséchées à la fumée, surtout quand elles y ont été long-tems, de même que le lard qui sent le rance ou qui est jaune, sont contraires à la santé.

Tous les alimens qui obstruent les orifices des vaisseaux lactés qui se trouvent dans les intestins, ou qui les resserrent plus que de raison, sont préjudiciables à la santé.

Les acides, les astringens, les mucilagineux, les gluans, les visqueux, les austères, les mixtes qui se coagulent aisément, nuisent principalement à la santé, parce qu'ils offensent l'action

des intestins , & par ce moyen les empêchent de chasser par bas les parties grossières des alimens digérés.

C'est par cette raison que les fruits mûrs ou non , les poires , les coings , les grénades , les nêfles , le pain cuit en biscuit , la croute de pain , le pain moisi , dur , ou trop grossier , ou fraîchement tiré du four , toute la pâtisserie , les purées de pois , fèves & les gâteaux , le pain qui n'est point assez païtri ou levé , la trop grande quantité de fromage & de laitage en général , les graïffes , portent préjudice à la santé ; & ce préjudice est d'autant plus grand , qu'on prend en même tems du vin , des acides & des boissons froides ; car il se forme par ce mélange un coagulum épais & solide , qui se colle fortement aux membranes des intestins , & fait un enduit qui obstruë les extrémités des vaisseaux lactés , & qui cause des vents & des convulsions.

Tous les alimens qui diminuent ou altèrent la force fermentative & dissolvante du ventricule sont nuisibles ; ainsi tout ce qui est gras , huileux , doux au goût , le miel , les liqueurs mielées , le raisin frais , les fruits , les légumes , les pâtisseries , les racines fibreuses des racines , & autres semblables alimens , mangés en quantité & souvent , sont d'autant plus nuisibles , qu'on les prend à jeun.

Tout acide , & toute substance qui approchent de la putréfaction , est extrêmement contraire à la conservation de la santé ; ainsi on doit ranger dans la classe des alimens nuisibles , tous ceux qui aigrissent , ou se corrompent aisément dans l'estomac.

ALOSE , *Alosa* , *Clupea* , ou *Chipea* , poisson de mer qui passe souvent dans les Rivières. Il croît souvent jusqu'à la grosseur du Saumon. Il est couvert d'écaïlles minces , grandes & fa-

tales à détacher. Sa tête est imprimée vers le haut de son corps, son museau est pointu, son dos est de couleur blanche, jaunâtre, ses côtés & son ventre sont argentins.

L'Alose entre dans les Rivières au commencement du printems. Au sortir de la Mer elle est maigre, sèche, aride, & d'un mauvais goût, mais quand elle a resté quelque tems dans l'eau douce, elle devient grasse, charnuë & d'une saveur agréable.

Quand l'Alose n'est pas bien fraîche, elle a un goût un peu acré qui incommode les gencives de ceux qui en mangent.

On sale l'Alose pour la conserver; mais elle n'est plus d'un goût aussi agréable qu'auparavant.

L'Alose contient beaucoup d'huile & de sel volatil. Elle convient dans le printems, où elle est meilleure qu'en toute autre saison, à toute forte d'âge & de tempérament, pourvû qu'on en use modérément.

On apprête l'Alose de bien des manières. Elle est fort saine au court bouillon, servie à sec avec son écaille & bien assaisonnée de persil. Elle est encore bonne à l'Etuvée, aussi-bien que rôtie, soit sur le gril, soit à la broche.

Alose Rôtie.

Ecaillez votre Alose, incisez-la légèrement; frottez-la d'un peu de sel & de beurre, (quelques uns y ajoutent l'huile & le poivre, & veulent qu'on l'arrose avec sa marinade) & laissez-la rôtir à petit feu, jusqu'à ce qu'elle ait pris une belle couleur. Quand elle est rôtie, on la sert si on veut, à l'oseille qu'on fait cuire avec du sel, du poivre & du bon beurre, un peu de persil & de cerfeuil. La sauce préparée, on sert l'Alose dessus, on peut encore servir l'Alose avec un ragoût de champignons, ou bien dans une

sausse faite avec du beurre frais , ciboules , persil haché , le tout passé à la Casserole avec bon assaisonnement. On fait mitonner un peu l'Alose dans cette sausse , qu'on lie avec le foie délayé , ou avec la farine frite , si l'on veut servir le foie pour garniture.

Alose au court bouillon.

Faites cuire votre Alose avec du vin (quelques-uns préfèrent le blanc) un peu de vinaigre , sel , poivre , laurier , oignons piqués de clous de girofle , un peu d'écorce de citron vert , un morceau de beurre. Quand elle est cuite servez-la pour entre-mets , au sec , sur une serviette.

Servez si vous voulez , une sausse blanche à part , ou une vinaigrette , pour ceux qui l'aiment.

Quand l'Alose est cuite à moitié , quelques-uns la tirent , & la font ensuite rôtir sur le gril ; après quoi ils la font mitonner dans une sausse faite avec du beurre roux assaisonné , un filet de vinaigre , & persil verd pour garniture ; on en fait une Entrée.

Pour sçavoir quels effets peut produire l'Alose accommodée de différentes façons , voyez quelle est la nature & la qualité des ingrédients & assaisonnemens qui entrent dans les sausses ; & comment ils agissent relativement à la santé.

ALOUETTE, *Alauda*. L'Alouette est un petit oiseau gris , assez connu , dont le ramage est agréable. Il y en a de hupées ou créées , & d'autres qui ne le sont point ; elles se nourrissent toutes de vers , de grains & de fourmis.

Elle contient beaucoup d'huile & de sels volatils , elle est très-délicate & estimée pour son bon goût , comme elle est dans un grand mouvement , elle transpire beaucoup , & conséquem-

ment elle contient peu d'humeurs grossières , a beaucoup de principes volatils & exaltés.

On doit choisir les Aloüettes jeunes , tendres & bien nourries. Quand elles sont vieilles , leur chair est dure , sèche , d'un mauvais suc , & difficile à digérer.

L'Aloüette convient à toute sorte d'âge & de tempérament , principalement en automne , où elle est plus grasse & plus délicate qu'en aucun autre tems de l'année.

Quand l'Aloüette est vieille , sa chair est dure , sèche , d'un mauvais suc , & difficile à digérer , parce que ses principes les plus balsamiques & les plus volatils se sont insensiblement enlevés , & il ne lui en reste plus que de grossiers & de terrestres. LEMERY *Traité des alimens.*

Alouette en ragoût

Vuidez vos Aloüettes , passez-les au roux dans la Casserole avec un peu de lard & de farine ; assaisonnez-les de sel , de poivre , faites les mitonner dans un bouillon ; mettez-y un paquet des fines herbes , champignons & morilles , & un verre de vin blanc , quand elles seront à demi-cuites. Quand votre ragoût sera cuit , mettez-y un jus d'orange , & servez pour entrée.

Tourte d'Alouette.

Vuidez vos Aloüettes , otez-en le gigier , & le reste ; mettez le avec du lard rapé dans le fond de la Tourte ; mettez dessus vos Aloüettes , après leur avoir ôté les pates & la tête , & les avoir passés sur le feu , dans une Casserole , avec un peu de bon beurre , persil , ciboules , champignons , le tout haché , & laissez refroidir .

Finissez votre Tourte selon la méthode générale , & servez pour Entrée.

Aloüettes rôties.

Plumez-les au sec, écorchez-leur la tête ; ne les vuidez point, piquez-les, ou les bardez, moitié l'un, moitié l'autre, & les attachez à la grosse broche pour les faire rôtir : mettez dessous des rôties de pain pour recevoir ce qui en tombe ; servez-les sur les rôties pour un plat de rôti.

ALOUETTES EN SALMI à la Bourgeoise ; prenez le débris ou les carcasses des Aloüettes rôties qui ont été servies ; ôtez les têtes, le gigier & ce qu'elles ont dans le corps ; servez-vous du reste avec les rôties, pilez le tout dans un mortier, délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bon bouillon, passez-le à l'étamine, assaisonnez ce coulis de sel, de gros poivre, d'un peu de rocanbole écrasée, un filet de verjus, faites chauffer dedans les Aloüettes sans qu'elles bouillent, & servez garnies de croutons frits.

Aloüettes en caisse.

Après les avoir plumées, coupez - leur les ailes & les patés, fendez-les sur le dos pour ôter tout ce qu'elles ont dans le corps que vous mettez à part. Ôtez-en les gifiers & du reste faites une farce avec lard rapé, moëlle de bœuf, champignons, foies gras, sel, gros poivre, mulcade, fines herbes, le tout haché & pilé ensuite dans le mortier. Liez cette farce de deux jaunes d'œufs, farcissez-en le corps de vos aloüettes & les faites cuire à la poêle comme les cailles à la poêle. (Voyez cet article au mot *Caille*) Quand elles sont bien cuites faites une farce de papier ou de pâte, étendez dessus un peu de farce, arrangez-y vos Aloüettes, couvrez-les de farce, pannez-les légèrement, mettez la Caille au four pour lui faire prendre couleur, dressez-la dans un plat & servez avec une peti-

de fausse hachée, & jus d'orange, ou bien à sec, pour entrée ou hors d'œuvre. (Voyez au mot *fausse* l'article *fausse hachée*.)

Aloüettes en coques.

Epluchez bien vos Aloüettes, coupez les pares & les ailes, fendez-les sur le dos, farcissez-les comme celles de l'article précédent, & les faites cuire de même à la poêle; faites un petit salpicon, & en le finissant mettez-y un peu de moutarde. (Voyez au mot *salpicon*.) prenez ensuite des coques d'œufs qui ne soient ouvertes que par le haut; lavez-les bien afin qu'elles ne sentent aucun mauvais goût: prenez ensuite d'autres dessus de coques d'œufs pour emboîter chaque morceau de dessous. Mettez dans chaque coque une Aloüette & un peu de salpicon; trempez les bords des coques dans des œufs battus pour les souder ensemble. Roulez-les ensuite dans ces œufs battus, pannez-les & les faites frire de belle couleur. Dressez-les dans un plat avec persil frit, & servez pour entrée.

Aloüettes aux œufs.

Prenez des aloüettes cuites à l'étouffade, qui aient leur tête: mettez-les mitonner dans une fausse hachée: mettez-les ensuite dans des coquilles d'œufs bien propres avec de la fausse hachée; que la tête passe par le bout de l'œuf: arrangez-les dans un plat; mettez entre deux coquilles des œufs pochés à l'eau, une fausse claire sur les œufs, rien sur les coquilles, & servez chaudement.

Pâté d'Aloüettes.

Vuidez-les bien, gardez les foies, retrouffez-les proprement, piquez-les de gros lard & de Jambon assaisonnés de poivre, sel, fines herbes, fines épices, fendez-les par le dos, pilez les foies avec lard rapé, champignons, truffes, ciboules, persil, sel, poivre, fines herbes, &c.

nes épices; farcissez-en le corps de vos aloüettes; Faites une abaïsse d'une pâte composée d'un œuf, de bon beurre, farine & un peu de sel. Etendez sur cette abaïsse du lard pilé dans le mortier; arrangez dessus vos aloüettes assaisonnées comme il faut, après leur avoir cassé les os. Mettez-y truffes, champignons, une feuille de l'aurier, le tout bien couvert de bardes de lard. Couvrez d'une autre abaïsse de même pâte, dorez le pâté & faites cuire au four. Quand il est cuit, ôtez le papier de dessous; ayez un bon coulis, quelques ris de veau, champignons & truffes; découvrez le pâté, ôtez toutes les bardes de lard, dégraissez-le bien, pressez-y un jus de citron, & avant de servir, jetez le tout dans le pâté, recouvrez, & servez chaudement pour Entrée.

Autre Pâté d'Aloüettes.

Faites une pâte fine à l'ordinaire, ôtez les gigiers des aloüettes, habillez-les proprement, rangez-les au fond du pâté, sur un godiveau composé de roüelles de veau, un peu de lard, moëlle ou graisse de bœuf, garni de champignons, truffes, quelquefois gras; couvrez-le de même pâte, dorez-le, faites-le cuire. Etant cuit, faites une liaison avec un peu de lard fondu, & un peu de farine que vous ferez frire dans le lard, vous y mêlerez un jus de citron, & de mouton, ou jus de veau.

Voyez aux articles *Tourtes, Rôt, Pâté*, les propriétés générales de ces mets.

ALOYAU, *Costa bubula*, piece de bœuf, qu'on coupe le long des vertebres, au haut bout du dos de cet animal. Il y a des aloyaux de la premiere, de la seconde & de la troisième piece. On apprête l'loyau de plusieurs façons.

Aloyau rôti.

On doit manger l'loyau rôti un peu rouge & saigneux. Il en est plus tendre plus délicat & plus succulent.

Ceux

Ceux qui le veulent plus cuit , le coupent par tranches , y font une sauffe avec un peu d'eau , du sel , du poivre , un filet de vinaigre , quelques ciboules hachées , ou bien avec trois ou quatre anchois hachés & assaisonnés de sel & de poivre , avec du jus de bœuf , & quelques capres , si l'on veut. Ces sauffes se servent chaudes. On fait bouillir un peu la premiere sur le réchaut avec les tranches.

Si on ne veut pas servir l'aloyau dans son jus , on en leve le filet que l'on coupe en tranches minces ; mettez-le dans une cassarole avec une sauffe faite avec capres , anchois , champignons , une pointe d'ail , le tout haché & passé avec un peu de beurre , & mouillé avec bon coulis ; quand vous avez dégraissé la sauffe & assaisonné de bon goût , mettez le filet dedans , avec le jus d'Aloyau , faites chauffer sans qu'il bouille , & servez sur l'aloyau.

Aloyau à la braïse.

Prenez un aloyau de la premiere piece , où il y a le plus de filets , dégraissez-le bien , piquez-le de gros lard , bien assaisonné de fines épices , fines herbes , persil , ciboule hachée , un peu de champignons , quelques truffes hachés. Prenez une marmite de la même grandeur que votre aloyau , garnissez le four de bardes de lard , de tranches de bœuf maigre epaisses d'un doigt , & battues : assaisonnez de fines épices , fines herbes , oignon , carottes , citron , feuilles de laurier , poivre & sel. Mettez votre aloyau dans la marmite , les filets au fond pour qu'ils prennent plus de goût. Ficelez-le auparavant , afin de le tirer sans le casser , quand il sera cuit. Assaisonnez-le au-dessus , de même qu'au dessous ; mettez des tranches de bœuf & des bardes de l'ard par dessus. Fermez ensuite vo-

tre marmite avec de la pâte autour ; mettez au feu dessus & dessous , & laissez cuire.

Pendant que votre aloyau cuit , faites un ragoût de ris de veau , de foies gras , de champignons , de truffes , de moufferons , pointes d'asperges , cul d'artichaux , crêtes que vous passez avec un peu de lard fondu , & que vous mouillez d'un bon jus & qu'ensuite vous liez d'un bon coulis de veau & de Jambon.

Tout étant prêt , tirez votre aloyau de la marmite , laissez-le un peu égoutter , mettez-le dans un plat , jetez votre ragoût par dessus , & servez votre aloyau , garni , si vous voulez de poulets marinés , ou de côtelettes.

Aloyau avec une sausse hachée.

On sert aussi cet aloyau à la braise avec une sausse hachée. On hache un peu de Jambon , de ciboule , de persil , truffes , champignons , & moufferons , le tout passé ensemble avec un peu de lard ; on le mouille d'un bon jus , ensuite on le lie d'un bon coulis de veau & de Jambon , & on jette la sausse hachée par dessus en le servant.

On le sert encore avec un ragoût de Chicorée , ou bien avec des petits oignons cuits sous la braise , que l'on jette dans un coulis clair. Quelquefois avec des cardons d'Espagne.

Quelquefois avec du Celeri.

Enfin on le sert avec un ragoût de Concombres , que l'on fait ainsi.

Choisissez des Concombres bien mûrs , pelez & coupez-les par tranches , faites - les mariner avec quelques oignons coupés par tranches avec poivre , sel & vinaigre , pendant deux heures. Pressez-les ensuite vos concombres dans un linge , passez-les dans un peu de lard fondu ; quand ils sont roux , mouillez-les d'un bon jus , & les laissez mitonner sur le fourneau ; quand

ils sont cuits, dégraissez-les bien, & les liez avec un bon coulis de veau & de jambon, & les jetez sur votre Aloyau.

Ce même ragoût de Concombres sert pour toutes les Entrées à la broche, comme filets d'Aloyau, filets de mouton, fricandeaux de mouton, fricandeaux de filets de bœuf, filets de veau qu'on fait piquer de menu lard, qu'on met à la broche, ou cuits dans leur jus sur le fourneau. On met le ragoût de Concombres par dessous, & les filets par dessus.

Liger veut que l'on fasse cuire à moitié les Aloyaux à la braise, à la broche, & qu'on acheve de les faire cuire, dans la marmite, comme nous l'avons dit.

Aloyau à l'Angloise.

Mettez votre Aloyau pendant deux jours au sel, mettez le ensuite à la broche; quand il sera cuit, pannez-le; jetez par dessus & par dessous un bon ragoût, servez-le garnis de hatteletes, de marinade, ou de poupiettes cuites à la broche.

Aloyau Farci.

Garnissez votre Aloyau d'un Salpicon. Voyez au mot *Salpicon*, la maniere de le faire.

Ou bien mettez votre Aloyau à la broche, & quand il est à demi cuit, retirez-le, levez-en la peau, prenez-en la chair, hachez-la menu, avec lard, moëlle de bœuf, épices, foies gras, ris de veau, truffes, champignons, morilles, moufferons, & autres bonnes garnitures & fines herbes. Mettez cette farce entre la peau & l'os, & recouvez-la bien de peur que la chair ne tombe. Achevez de faire cuire votre Aloyau, au four dans une léchefrite; pannez-le ensuite, quand il sera presque cuit, laissez-lui prendre un peu couleur, tirez-le, garnissez votre plat de fricandeaux, en façon de côtelettes piquées.

avec pain frit. Quand il est sur la table, on ôte les peaux pour qu'on puisse en prendre avec une cuillière.

Aloyau à la Maître d'Hôtel.

Choisissez un Aloyau bien gras qui soit mortifié, dégraissez-le, parez-en bien le filet : & lardez de lard & de jambon ; assaisonnez de fines herbes & fines épices : couvrez le tout autour d'une farce délicate faite avec l'estomac de poulardes, de poulets & de perdrix ; hachez cette viande avec du lard blanchi, de la retine de veau cuite, quelques ris de veau blanchis, des truffes & des champignons, de la moëlle, une mie de pain trempée dans du lait & toutes sortes de fines herbes, avec un peu de fromage à la crème, & de la crème de lait, autant qu'on le juge à propos, le tout bien haché & bien assaisonné, mettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs, & un ou deux blancs, enveloppez-le ensuite de tranches de veau bien minces, ficelez-le de peur que la farce ne tombe, & le faites cuire à la broche. Pendant qu'il cuit, faites une sauffe au jambon, coupez en des trois tranches de jambon, mettez-les dans une cassérole avec un peu de beurre frais ; couvrez la cassérole & faites suer : poudrez d'un peu de farine, mouillez de jus & de soulis, ajoutez-y des champignons hachés que vous faites cuire. Dégraissez cette sauffe de tems-en-tems ; quand elle est cuite ôtez-la de dessus le feu, ajoutez-y une pincée de petits capres, un anchois lavé & haché, deux Échalottes aussi hachées, un peu de gros poivre & un jus de citron.

L'Aloyau étant cuit, ôtez-en les tranches de veau & la farce si vous les jugez à propos ; dressez un plat, incisez le filet, versez la sauffe au jambon par dessus, & servez chaudement pour grosse Entrée.

Aloyau à la fausse à l'Angloise.

Quand l'Aloyau est cuit à la broche , coupez-en le filet en tranches bien minces ; hachez des champignons , passez-les & les mouillez de coulis ; faites leur faire quelques bouillons avec un bouquet & une pointe d'ail. Quand la fausse est cuite & dégraissée , mettez-y des capres & des anchois hachés , un filet de vinaigre ; faites-y chauffer les filets sans bouillir & servez chaudement.

Aloyau à la Provençale.

Parez bien le filet sans l'ôter de dessus les os , piquez-le de jambon , lard , anchois ; faites ensuite une farce avec lard rapé , moëlle de bœuf , bon beurre , huile , & toutes sortes de fines herbes hachées , & ail , le tout bien mêlé & assaisonné de bon goût. Ficelez le filet de deux doigts en deux doigts , mettez de cette farce dedans & dessus , & quand il est garni tout du long couvrez-le de bardes de lard & de papier , & le mettez cuire à la broche. En cuisant arrosez-le de son dégot ; quand il est cuit , dégraissez ce dégot , allongez-le d'une fausse piquante à l'huile , pressez-y un jus d'orange , ajoutez-y du gros poivre , & servez avec l'Aloyau.

Filets d'Aloyau aux Cardes.

Coupez en petites tranches bien minces un filet cuit à la broche. Faites blanchir des cardons d'Espagne avec de l'eau & un peu de vinaigre , parez-les ensuite , faites les cuire dans un blanc bien assaisonné & de la graisse de bœuf , & la moitié d'un citron coupé par tranches. Quand ils sont cuits , égouttez les , faites-leur faire un bouillon dans une bonne essence , & servez avec les filets.

Filets d'Aloyau au Celeri.

Choisissez de beau Celeri & le faites blanchir.

faites-le cuire dans une bonne braise. Quand il est cuit, faites-lui faire un bouillon dans une bonne essence. Faites y chauffer des tranches bien minces d'un filet d'Aloyau avec des échalottes & un jus de citron & servez.

Filets d'Aloyau à la Chicorée.

Coupez très-mince un filet d'Aloyau cuit à la broche. Faites blanchir de la Chicorée, & la faites cuire en suite dans une bonne braise; après l'avoir égouttée coupez chaque pié en deux. Faites-leur faire un bon bouillon dans une bonne essence, mettez-y ensuite les Filets & beaucoup d'échalottes, faites chauffer le ragout sans bouillir, & servez avec un jus de citron.

Filets d'Aloyau aux Concombres.

Prenez un Filet d'Aloyau cuit à la broche; coupez le très mince. Coupez des Concombres de la même façon que le filet, faites les mariner avec poivre, sel & vinaigre. Faites suer une tranche de jambon dans une casserole, pressez vos concombres marinés & les mettez dedans; passez-les avec un morceau de beurre, mouillez de jus & d'un peu de bouillon, dégraissez le ragout, liez-le d'un coulis, faites chauffer dedans le Filet sans bouillir & servez chaudement.

Filets d'Aloyau à l'Espagnole.

Coupez en deux le Filet d'un Aloyau cru; faites-le cuire ensuite dans une bonne braise avec une demi-bouteille de vin blanc, du bouillon; un bouquet, quelques racines, oignons, tranches de veau, assaisonnez de haut goût; quand il est cuit, servez-le avec une sausse à l'Espagnole. (Voyez au mot *jausse* la maniere de la faire.)

Filet d'Aloyau Glacé.

Levez le filet entier d'un Aloyau cru, pi-

quez-le & le coupez en deux , mettez-le cuire avec du bouillon , un bouquet , une tranche de jambon. Finissez-le comme un fricandeau , & le servez avec un ragoût tel que vous voudrez.

Filets d'Aloyau aux Mirotons.

Faites une sautée hachée. (Voyez au mot sautée la manière de la faire.) Arrangez dessus le Filet , remettez de la sautée par dessus , faites chauffer sans bouillir & servez chaudement.

Filets d'Aloyau au Salpicon.

Faites cuire le Filet à la braise avec une tranche de veau , moitié bouillon & moitié vin blanc , un bouquet de fines herbes , clous de girofles , oignons , racines. Quand il est cuit & degreissé , servez avec un Salpicon. (Voyez au mot Salpicon la manière de la faire.)

Voyez à l'article *bœuf* les qualités de l'Aloyau. Voyez aux articles *sautée* , *Rôt* , & *Ragoût* les effets que la chair de bœuf peut produire relativement à la santé.

AMANDE , *Amygdala* , il y en a de deux fortes , de douces & d'amères , qu'on ne distingue que par le goût. Dans les Amandes douces il se trouve moins de sel , & ce sel est parfaitement lié & retenu par des parties rameuses , de sorte qu'il ne peut faire qu'une légère impression sur la langue. Les amères au contraire contiennent plus de sels âcres , qui n'étant qu'à demi embarrassés par des parties huileuses , excitent une sensation plus forte , mais plus désagréable ,

Les Amandes douces passent pour être nourrissantes , elles procurent le sommeil & augmentent la sécrétion de la semence. Elles sont de difficile digestion , lorsqu'on en mange trop.

Les Amandes amères détergent , atténuent & raréfient les humeurs grossières & visqueuses.

Les Amandes douces & amères étant sèches, se digèrent difficilement, & causent des maux de tête. Les douces contiennent beaucoup d'huile, peu de sel & de phlegme. Les amères contiennent plus de sel que les douces, beaucoup d'huile & peu de phlegme.

Elles conviennent les unes & les autres, en tout tems, à tout âge & à tout tempérament, pourvû, qu'on en use modérément.

On doit les choisir nouvelles, larges, bien nourries, hautes en couleur, & qui n'aient point été gâtées par l'injure des tems.

On exprime des Amandes douces, pillées & délayées dans de l'eau un suc laiteux, qu'on appelle lait d'Amande, qui est très-sain & très-nourrissant. Il convient aux gens maigres, aux étiques, aux pleurétiques, parce qu'il contient beaucoup de parties huileuses, balsamiques, propres à nourrir & rétablir les parties solides, à modérer le mouvement impétueux des humeurs, & à adoucir leur âcreté.

On fait avec ce même lait d'Amande, mêlé dans de la gelée de poisson, un excellent blanc manger.

On couvre de sucre les Amandes douces, pour en faire des dragées.

On pile encore les Amandes douces, & l'on mêle cette pâte, avec du sucre & de l'eau rose pour en faire de petits pains appelés Macarons.

Huile d'Amandes douces.

Pour tirer l'Huile des Amandes douces, on choisit les plus belles, on les monde de leur dure écorce, on les pele avec de l'eau tiède, on les sèche dans un linge, puis on les pile dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte. On met cette pâte dans un sachet de canevass,

nevas, où d'étamine claire, on l'exprime tout doucement à la presse, sans la chauffer : Voilà la maniere de tirer l'huile d'Amande douce sans feu, laquelle est bonne à prendre par la bouche. Pour avoir de cette huile, il faut prendre garde de mêler des Amandes amères parmi les Amandes douces, ni des Amandes vieilles. Il faut qu'elles soient dépouillées de leur peau, afin que l'huile en soit plus pure, & plus lénitive.

Pour peler les Amandes sans eau tiède, on les laisse tremper dans l'eau froide six heures durant afin de les pouvoir écorcer facilement avec la main. On les met ensuite sécher trois ou quatre heures entre deux linges. D'autres les torréfient avec du son dans une poêle sur un petit feu, en les remuant avec la main jusqu'à ce que l'écorce se fende, & se mette en piece par la chaleur. Ensuite ils les criblent pour en séparer le son : Après ils les frotent rudement dans un sac de toile neuve, pour ôter toute l'écorce.

On tire cette huile doucement, peu-à-peu afin qu'elle soit plus claire, qu'elle ait plus de vertu, & qu'elle soit agréable à prendre par la bouche. Pour la tirer avec le feu; on tient ces Amandes pilées environ cinq heures dans un lieu chaud, où selon MESUE', on les fait cuire pendant une heure au bain-marie, ou sur le sable, ou sur les cendres chaudes. Cette maniere n'est pas meilleure que la première, parce que l'huile de ces Amandes échauffées, qui doit être tempérée devient bientôt chaude & rancie : & au lieu d'adoucir, elle échauffe.

Huile d'Amandes Amères.

Pour les Amandes amères, on les prend sèches & bien mondées, pour en faire de l'huile, On les pile dans un mortier de marbre, avec

un pilon de bois , jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte ; on les met ensuite dans un sac de toile , ou d'étamine , pour en tirer l'huile chaudement à la presse. On chauffe les Amandes amères , pour qu'elles rendent davantage d'huile. Pour cet effet on les met dans un vase de verre , & ce vase dans un autre plein d'eau bouillante sur le feu , afin que l'huile ne soit pas gâtée par l'attouchement du feu , & la mixtion de l'eau.

L'huile d'amandes douces est propre pour adoucir l'apreté du gosier , du poumon , des reins , & des parties externes , &c. Celle d'Amandes amères est propre pour dissiper le tintement d'oreilles , pour ouvrir les obstructions du foie , & des autres viscères , & pour amollir toutes sortes de duretés.

On fait des *Amandes vertes en confiture*. Des *Amandes vertes en compôte* , des *Amandes à la praline* , des *Amandes glacées* , des *Amandes soufflées* , & de *l'Amandé* : voyons comment.

Amandes vertes en Confiture.

Il ne faut point de sel , comme aux abricots. On se sert de la lessive de cendre , ou de gravelée. lorsque les Amandes sont bien lavées & bien nettoyées , on les jette dans l'eau bouillante , comme on fait les Amandes , & on regarde avec une épingle pour qu'elles ne cuisent pas trop , parce qu'elles s'ouvriraient. On les jette ensuite dans l'eau fraîche : on les met égoutter après dans un sucre clarifié , qui soit léger ; lorsque le sucre bout on y jette les Amandes , afin qu'elles prennent leur verd. On les achève promptement de peur qu'elles ne noircissent. Pour les garder on met livre pour livre , & on a attention que le syrop soit cuit à propos.

Amandes vertes en compôte.

On passe les Amandes à la lessive de cendre ou de gravelée, & on les gouverne comme les Abricots ; car cette compôte se fait de la même manière. Si on veut tirer des *Amandes* au sec, après qu'elles ont été au sucre, on met du sucre clarifié dans une poêle, on le fait cuire à la plume, aussitôt on y jette les *Amandes*, après les avoir fait égoutter sur un tamis. On les remet après sur le feu, on le remue bien, on les fait bouillir : on les retire de dessus le feu, on les laisse refroidir à moitié : on frote ensuite avec une cuiller, ou le dos de l'écumoire le sucre qui est tout autour de la poêle, jusqu'à ce qu'on l'ait troublé par-tout. Après quoi l'on tire les *Amandes* avec l'écumoire : on en fait égoutter le sucre sur un clayon de fil d'archal, ou sur une paille épluchée, qu'on range sur un plat. Ces *Amandes* se séchent dans un moment, & on en fait tant que l'on veut de sèches, ou de liquides. On tire de même les *Abricots* verts.

De tous les fruits, que l'on confit, on en peut faire des compôtes. Lorsque les fruits sont passés à l'eau, il ne faut que cinq à six onces de sucre, tout au plus, pour la livre de fruit, & faire cuire le syrop, comme si c'étoit des confitures, ou approchant, parce qu'elles s'éclaircissent assez en jettant leur humidité. Voilà comme on fait des compôtes de tous les fruits. S'il y a peu de sucre ils conservent leur goût naturel.

Pâte d'Amandes vertes.

Elle se fait de la même façon que la pâte d'*Abricots* verts. Voyez au mot d'*Abricot*, pâtes d'*Abricots* verts.

Amandes à la Praline.

Il faut pour deux livres d'*Amandes* bien triées, une livre ou cinq quarterons de sucre,

on les fait cuire à la plume , & on y jette les *Amandes* qu'on remuë avec la spatule , pour qu'elles ne s'attachent pas au fond de la poêle , qu'elles prennent sucre , & qu'elles soient bien prâlinées ; à la fin on les mene doucement sur un petit feu , pour faire fondre les égrenilles du sucre : on fait en sorte qu'il n'en reste point , & que tout s'attache autour des *Amandes*. Il ne faut pas qu'elles se mettent en huile. Elles peent lorsqu'elles sont prâlinées. Alors on les tire de dessus le feu , on les couvre avec quelque chose pour les faire ressufer ; on les laisse ensuite refroidir : on les met dans des boëtes. On prâline de même des avelines , & les prâlines , qu'on fait de cette maniere , sont grises.

Pour les faire rouges , dès qu'elles ont pris le sucre , on les retire de dessus le feu : on les crible , & le sucre qui tombe du crible se met dans le même poëlon. On y ajoute un quarton de sucre , & un peu d'eau pour fondre le tout. On le fait cuire à cassé ; on y jette de l'eau , dans laquelle on fait bouillir de la cochenille avec de l'alun & de la crème de tartre. On met de cette eau , autant qu'il en est nécessaire pour donner au sucre une belle couleur : on le fait encore cuire sur le feu , pour le faire venir à cassé. Quand il est cuit , on y jette les *Amandes* & on ôte le poëlon de dessus le feu. On les remuë bien , jusqu'à ce qu'elles soient sèches.

Pour faire les Prâlines blanches , on échaude d'abord & on péle les *Amandes* , on les jette dans du sucre cuit à cassé : on leur fait prendre ensemble un ou deux bouillons : & on fait le reste , comme ci-dessus les prâlines conviennent à tout le monde , & ne peuvent produire aucun mauvais effet.

Amandes Glacées.

On jette les *Amandes* pelées dans de la glace, composée de sucre en poudre, blanc d'œuf, fleur d'orange, ou de citron, & orange de Portugal si on en a; on leur fait prendre la glace en les y roulant bien. Ensuite, on les dresse sur une feuille de papier, & on les fait sécher au four à petit feu.

Amandes soufflées.

On échaude, & on pele les *Amandes*: on les jette dans du blanc d'œuf, ensuite dans du sucre en poudre, où on les roule bien, si elles ne sont pas assez glacées la première fois, on recommence, puis on les dresse, on les fait sécher, comme il est dit ci-dessus.

Tourtes d'Amandes.

Prenez un quarteron d'*Amandes*, faites-leur faire un bouillon dans l'eau, pelez-les ensuite & les mettez dans l'eau froide; retirez-les, essuyez-les entre deux linges. Pillez les bien dans un mortier en les arrosant de tems en tems de lait, quand elles seront bien pilées, mettez-y de l'écorce de citron verd, quelques biscuits d'*Amandes* amères, de moëlle de bœuf, la quantité qu'il en faut; du sucre, trois ou quatre jaunes d'œufs; repilez bien le tout ensemble, faites une abaisse de pâte feuilletée, & enfoncez la tourtiere que vous voulez faire: Etendez votre pâte d'*amandes* dans la Tourtiere, faites-y quelques ornemens, & mettez cuire au four: quand elle sera cuite, rapez-y du sucre, glacez-la au four, ou bien avec la pele rouge, dressez-la dans un plat, & servez.

Tourtes d'amandes, pour les jours maigres.

Les *Tourtes d'amandes* pour les jours maigres, se font de la même façon; il faut seulement mettre du beurre frais dans la pâte, au lieu de moëlle de bœuf.

Potage de lait d'amandes.

Prenez une livre ou deux d'amandes, selon la grandeur de votre plat, bien échaudées : pilez-les en les arrosant d'un peu d'eau. Ayez de l'eau sur le feu, qui soit tiède, avec un peu de sel. Quand vos amandes seront bien pillées, mettez cette eau dans votre mortier, passez le tout à l'étamine deux ou trois fois. Mettez ce lait dans une marmite bien nette, avec un bon morceau de sucre & de canelle en bâton, faites cuire le tout à petit feu.

Pour dresser votre potage, coupez de la mie de pain en tranches, rangez-les dans un plat, & quand elles seront séchées faites les sécher à l'air d'un petit feu, faites mitonner votre potage du même lait, & quand vous serez prêt à servir, arrosez-le autant qu'il est nécessaire.

Autre façon.

Quelques-uns font bouillir environ deux pintes d'eau dans une marmite, y mettent la mie de deux petits pains qu'ils mettent ensuite dans le mortier avec les amandes, & les font ensuite mitonner dans la marmite pendant trois ou quatre heures avec sucre & canelle, après quoi ils le passent & dressent de même.

Garnissez avec du massépain, ou des amandes à la praline.

Amandes de Languedoc frites.

Pelez vos Amandes, mettez-les dans l'eau, égouttez-les, mettez-les dans un bassin avec beaucoup de sucre en poudre; faites chauffer de l'huile dans un poëlon, faites-y cuire vos Amandes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées, tirez-les avec l'écumoire. On les nomme aussi pralines dorées.

Pâte d'amandes, pour l'Orgeat.

Mettez une livre d'amandes douces trempées

dans l'eau chaude, pelez-les, pilez-les bien, mettez de tems en tems un peu d'eau, pour qu'elles ne tournent pas en huile. Quand elles seront bien pillées, mettez-y une demi-livre de sucre aussi pilé, faites du tout une pâte, pour vous en servir dans le besoin. Quand vous voudrez vous en servir, prenez de cette pâte, gros comme une œuf que vous delayerez dans environ une pinte d'eau, que vous passerez dans une serviette.

Toutes ces sortes de préparations des amandes sont fort salutaires, & conviennent à tout le monde, eu égard à la nature de l'amande & des différens ingrediens qui ne peuvent produire que de bons effets.

Autre Pâte d'Amandes.

Echaudez vos Amandes, lavez-les dans l'eau fraîche, pilez-les ensuite, arrosez-les d'un peu de blanc d'œufs fouetté avec un peu d'eau de fleur d'orange; à mesure que vous les pilez, continuez de les arroser, afin qu'elles ne viennent point en huile. Quand elles sont pilées comme il faut, tirez la pâte du mortier, mettez-la dans une poêle sur le feu pour la dessécher avec du sucre en poudre. Pour une livre de Pâte, il faut demi-livre ou trois quarterons de sucre; mêlez bien le tout ensemble avec une gâche, & remuez votre pâte jusqu'à ce qu'elle ne tienne plus à la poêle, ou qu'elle ne s'attache plus au dos de la main quand vous la posez dessus; otez-la alors de la poêle, maniez-la sur une table bien nette avec un peu de sucre en poudre.

On peut aussi la dessécher si l'on veut avec du sucre cuit à la plume; pour livre de pâte demi-livre de sucre, en observant tout ce que nous avons dit ci-dessus.

Usage de la Pâte d'Amande.

La Pâte d'Amande sert à plusieurs usages, &

se travaille de plusieurs manieres ; elle sert à faire des abaisses pour des tourtes ; on la glace , on la passe à la seringue , & des rognures qui restent on fait des petits choux , ou autres garnitures de plats , après les avoir pilées avec un blanc d'œuf pour les ramollir.

Pâte d'Amande seringuée.

Prenez de la Pâte d'Amandes , pilez-la dans un mortier avec un peu de crème naturelle & cuite , & après l'avoir passée à la seringue , faites-la frire en grande friture , rapez-y du sucre par dessus , & servez pour entremets.

Pâte d'Amandes pour faire des Tourtes ou Tartelettes.

Prenez de la Pâte d'Amande desséchée , de bon beurre frais , de l'écorce de citron verd hachée , quelques autres confitures , un peu de sucre , quatre ou cinq jaunes d'œufs , pilez bien le tout ensemble ; les jours gras vous y mettez de la moëlle de bœuf , servez-vous-en pour Tourtes & Tartelettes , faisant les abaisses de Pâte feuilletée.

Lait d'Amandes pour collation.

Prenez une livre & demie d'Amandes douces , & une douzaine d'Amandes amères ; quand elles seront pelées , pilez-les dans un mortier , arrosez d'un peu de lait ; quand elles seront bien pilées , faites tiédir trois chopines de lait , délayez vos amandes dedans , passez-les dans une étamine , mettez ce lait d'amandes dans une casserole , avec un morceau de canelle en bâton , mettez la casserole sur le feu , faites cuire votre lait comme une crème , remuez-le toujours avec une cuillier ; quand il commence à se lier , mettez du sucre , ce qu'il faut , & un peu de sel , arrangez des petits croutons de pain bien sec dans un plat , versez votre lait d'amandes dedans , & servez chaudement pour collation.

Lait d'Amandes en gras , ou pour entremets.

Pilez vos amandes, prenez chopine de crème, que vous faites bouillir avec un bâton de canelle, un zeste de citron verd , un peu de sel & de sucre ; délayez vos amandes , passez-les dans une étamine avec six jaunes d'œufs frais ; mettez de l'eau dans une casserole sur le fourneau , quand elle est prête à bouillir , mettez dessus le plat que vous voulez servir ; qu'il soit plus large que la casserole , pour que l'eau en bouillant n'entre pas dedans ; versez votre lait d'amandes dans ce plat , couvrez-le d'un couvercle de tourtière , mettez sur ce couvercle de la braise vive ; levez le couvercle de tems en tems pour voir si votre lait ne cuit pas trop ; lorsqu'il est pris , retirez-le de dessus la casserole , laissez-le refroidir , & servez pour entremets.

Crème d'Amandes pour entre-mets.

Pilez vos Amandes bien échaudées , avec de l'écorce de citron confis , & un peu d'écorce de citron verd , prenez deux ou trois pincées de farine , & trois ou quatre jaunes d'œufs , délayez-les dans une casserole avec une quantité convenable de sucre , versez du lait petit-à-petit , un peu plus que chopine ; délayez-y ensuite vos amandes pilées , & passez le tout à l'étamine deux ou trois fois , après cela faites cuire de la même manière que les autres crèmes.

Quand elle sera cuite , versez dans un plat , & la servez froide pour entremets.

Si vous voulez la servir chaude après qu'elle sera froide , faites une glace blanche dessus , & mettez-la dans le four pour sécher la glace.

Crème d'Amandes pour les jours de jeûne à collation.

Passez vos amandes pilées avec de l'eau par l'étamine pour faire le lait d'amandes ; votre lait fait , formez votre Crème avec un peu de

farine , du sucre & de l'eau de fleurs d'orange ; sans œufs & sans lait , mais seulement un peu de sel & beaucoup de sucre ; quand votre crème sera cuite , servez pour collation.

Si vous voulez en faire des tourtes , garnissez de biscuits de Savoie , de meringues , ou choses semblables , & faites l'abaisse de pâte croquante ou de feuilletage.

Beurre d'Amandes.

Pilez environ quarante Amandes douces bien pelées , mettez-y environ demi-livre de bon beurre frais , beaucoup de sucre en poudre , & un peu d'eau de fleur d'orange ; pilez le tout ensemble , passez-le à la seringue avec le ser rond à petits trous , & le dressez sur une assiette.

Amandé.

AMANDE' , l'Amandé est une boisson nourrissante & rafraîchissante , propre à adoucir les acetés du sang , & à provoquer le sommeil.

Pour faire de l'Amandé , on pele deux onces d'amandes douces des plus nouvelles. On fait bouillir légèrement dans de l'eau une demi-poignée d'orge mondé ; on jette cette première eau , on lave l'orge dans une autre eau chaude , jusqu'à ce qu'il soit bien net ; on le fait bouillir ensuite dans une quantité d'eau suffisante , jusqu'à ce qu'il commence à crever. Alors on retire la décoction de dessus le feu , & on la laisse refroidir ; on pile ensuite les *Amandes* dans un mortier de marbe , avec un pilon de bois ; quand elles commencent à se mettre en pâte , on y verse peu-à-peu une livre de la décoction d'orge pour faire un lait , qu'on coule avec expression , & dans lequel on dissoud une once & demie de bon sucre. Si l'on veut rendre ce lait plus délicieux , on y peut mêler une once d'eau de fleur d'orange , ou quelqu'autre aromate.

AMBIGU. On appelle ainsi un service composé de pièces d'Entrées , de Rôt , d'Entremêt , & de Dessert.

AMOURETTES, Moëlle qui se trouve dans les reins du veau ou du mouton quand on le fend; prenez-en la quantité, dont vous avez besoin, coupez-la en morceaux de cinq ou six pouces de long, mettez-les dans une casserole avec oignons coupés en tranches, persil en branches, & un peu de basilic, assaisonnez de sel & poivre, du jus de deux citrons, ou bien du vinaigre, & d'un verre d'eau; laissez-les mariner pendant deux heures, égouttez-les ensuite, poudrez-les de farine, faites-les frire qu'elles soient croquantes & moëlleuse; servez-les chaudement pour entremets.

On peut aussi faire une pâte, en mettant dans une casserole une poignée de farine & une couple d'œufs, & la détremper avec de la bière ou du vin blanc, en y ajoutant un demi verre d'huile & un peu de sel.

Voyez à l'article *Moëlle*, à quelles personnes conviennent principalement les Amourettes.

ANCHOIS, *Apua*, petit poisson de mer, de la grosseur & de la longueur du doigt tout au plus, ayant la tête grosse, les yeux larges & noirs, le corps argenté, & le dos rond.

On sale ce poisson pour le conserver; mais auparavant on en ôte la tête & les entrailles, après quoi on le met confire au sel dans de petits barils.

L'Anchois est fort estimé pour son bon goût, il entre dans les sausses & dans les salades, il est fort apéritif, il aide à la digestion & fortifie l'estomac par ses principes volatils & salins qui y excitent une chaleur douce & modérée, & qui atténuent les alimens cuits qui y sont contenus, mais il faut en user sobrement; pris avec excès & souvent, il rarifie trop fortement les humeurs, il les rend acres & picotantes.

On doit choisir l'Anchois tendre, nouveau,

blanc en dehors , rouge en dedans , petit , bien nourri , d'une chair ferme , & d'un bon goût.

Comme cet aliment est fort desséchant , il ne convient qu'aux personnes replettes , aux phlegmatiques , aux mélancoliques , aux vieillards , & à ceux qui digèrent avec peine ; les jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux doivent s'en abstenir.

Anchois en salade.

On fait ordinairement des salades avec les Anchois , c'est la façon la plus commune de s'en servir ; on les lave pour cela dans du vin , puis on les leve par filets , & on les mêle avec du jeune cerfeuil , & de petites laitues.

Coulis d'Anchois.

On fait aussi un coulis d'Anchois qui entre dans plusieurs ragouts tant gras que maigres , étant fort propre à exciter l'appétit. Voyez Coulis.

Roties d'Anchois.

Prenez des tranches de pain de la longueur & de la largeur du doigt , faites-les frire dans l'huile , arrangez-les dans un plat d'entremets , mettez par dessus une sausse faite avec de l'huile fine , vinaigre , gros poivre , persil , ciboule , échalottes , le tout haché , & couvrez à moitié vos rôties avec des filets d'Anchois.

On frit encore si l'on veut , les arêtes des Anchois qui ont servi ; on les passe dans une pâte faite avec de l'eau , ou du vin blanc , de la farine , un peu de poivre & de sel , un œuf & un petit morceau de beurre , le tout mêlé ensemble ; on les frit ensuite , & on s'en sert pour garnir autre chose , ou bien on les sert pour hors-d'œuvres , avec orange & persil frit.

Anchois farcis frits.

Prenez des Anchois entiers , nettoyez-les bien , fendez-les en deux , ôtez-en l'arête , mettez à la place une petite farce bien liée avec des œufs ;

faites-les frire en les trempant dans une pâte à beignets au vin de champagne, & quand ils sont frits de belle couleur, servez à sec.

Allumelle d'Anchois.

Faites une pâte à frire avec de la farine & de l'huile, point de sel à cause des Anchois; délayez cette farine avec du vin blanc; fendez vos Anchois en deux, lavez-les bien, faites-les desaler dans du lait, trempez-les dans la pâte, faites-les frire de belle couleur & servez.

ANDOUILLE, *Hilla*. Les Andouilles servent pour entrées: voici la façon de les faire.

Andouilles de Cochon.

Prenez de gros boyaux de cochon, dont vous couperez le gros bout, faites-les tremper un jour ou deux; faites-les ensuite blanchir dans de l'eau avec un peu de sel, quelques tranches d'oignon & de citron, & un peu de vin blanc; retirez ensuite ces boyaux, jetez-les dans une autre eau fraîche, coupez-les après cela en lanieres, de la longueur que vous voulez qu'ayent vos Andouilles; prenez ensuite du ventre de cochon, dont vous ôterez le gras, coupez-le par tranches de la longueur de vos Andouilles, & formez-en vos Andouilles, moitié d'un & d'autre, & ayez soin de les assaisonner comme il faut; ensuite vous le passerez proprement dans les chemises ou robes que vous aurez fait tremper quelque tems dans du vin blanc pour en ôter le mauvais goût. Ayez soin aussi de ficeler le bout de chaque Andouille; vos Andouilles faites, mettez-les dans un pot bien bouché sur un feu médiocre, avec de l'eau, un oignon piqué de clous de girofle, deux feuilles de laurier, deux verres de vin blanc, du sel & du poivre; laissez-les cuire doucement, ayez soin de les écumer, & mettez-y après une pinte de lait, laissez-les refroidir dans le même bouillon; tirez-les enfin,

& quand vous voudrez vous en servir , faites-les griller sur une feuille de papier , & servez-les toutes chaudes. Les Andouilles du Ponteau-de-mer sont très-estimées.

Andouilles de veau.

Prenez des boyaux de veau qui soient un peu gros , bien lavés & bien propres , coupez les de la longueur que vous voulez donner à vos Andouilles , & ficelez un des bouts ; prenez du lard blanchi , de la tetine du veau blanchie , de la fraise de veau , le tout coupé par roüelles ou aiguillettes ; mettez le tout dans une casserole , à la réserve des boyaux , assaisonnez-le avec épices fines battues , une feuille de laurier , du sel , du poivre , un peu d'échalottes bien menuës , & un demi-seTier de bonne crème de lait , passez le tout sur le fourneau , retirez ensuite la casserole , jetez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs , un peu de mie de pain ; & le tout étant bien lié , prenez vos boyaux , formez-en chaudement vos Andouilles avec un entonnoir fait exprès , & les ficelez.

Après cela faites-les blanchir à l'eau , empoitez-les de la même manière que les Andouilles de cochon , pour les faire cuire. On les laisse aussi refroidir dans leur bouillon.

Pour les servir , on les trempe dans un peu de graisse douce , on les pane , on les fait griller à petit feu , & on les sert chaudement.

Ces sortes d'Andouilles peuvent se faire en Été , quand la saison du cochon est passée.

Andouille de carême.

Prenez de la chair d'Anguille , de Tanche , de Carpe , de Moruë fraîche , ou à son défaut , celle de Brochet ; hachez-les bien avec persil , ciboulettes , sel , poivre , clou , muscade , rocambole , basilic , graisse d'Anguille & beurre frais , ce qu'il en faut.

Pilez dans un mortier les ossemens de vos poissons , les arrosant avec une quantité convenable de bon vin vermeil , arrosez-en votre hachis , & de ce hachis , emplissez vos peaux d'Anguilles que vous couperez à la longueur que vous jugerez à propos , ficelez-les ensuite par les deux bouts.

Vos Andouilles ainsi faites , mettez-les mariner pendant vingt-quatre heures dans du sel & de la lie de bon vin ; quand vous les aurez retirées , vous les mettrez dans le même tems à la grosse fumée de votre cheminée : cette circonstance n'est pourtant pas bien nécessaire.

Lorsque vous en aurez besoin , vous les ferez cuire dans du vin blanc avec fines herbes , ou dans deux tiers d'eau & un tiers de lie , aussi avec fines herbes : on les sert aussi pour entrées.

Andouilles aux choux.

Faites blanchir des choux de Milan ; mettez-les ensuite cuire à la braise avec une Andouille ordinaire , peu de sel , mais bien nourris , faites cuire à petit feu ; quand ils sont cuits égouttez le tout , dressez les choux dans un plat , l'Andouille dans les intervalles , une sausse claire dessus , & servez , les saucisses de même.

Andouille à la Crème.

Prenez une fraise de veau bien lavée , coupez-la par filets ; coupez de même en filets deux livres de poitrine de porc , & une oreille , une poularde cuite à la broche , & une livre de lard en petits lardons , une livre de panne de même ; fondez une livre de panne dans une casserole avec trois oignons en filets , passez le tout ensemble avec épices , sel , poivre , fenouil en poudre , une mie de pain à la crème , mettez-y huit jaunes d'œufs pour soutenir le tout , & mêlez avec vos filets ; prenez des boyaux de porc que vous coupez d'un pied de long , liez-

les par un bout , mettez dedans votre farce ; qu'ils ne soient pas trop pleins , liez l'autre bout & les faites cuire dans une sainte menehoud claire & de bon gout pendant quatre heures. Quand vos Andouilles sont cuites , servez-les pannées , grillées ou toutes blanches.

ANDOUILLETES , *Farcimen* , chair de veau hachée & roulée en ovale. Prenez de la rouelle de veau , hachez-la avec du lard , fines herbes , jaunes d'œufs crus , sel , poivre , muscade ; formez vos Andouillettes de ce hachis , passez-les à la casserole , jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur , & en les servant pour entrées délayez-y des jaunes d'œufs avec du verjus & un jus de citron.

On met aussi ces Andouillettes à la broche entre des bardes ou platines de lard ; on les arrose de ce qui en tombe , avec des jaunes d'œufs & de la mie de pain , tantôt l'un , tantôt l'autre , pour leur faire prendre une belle croute ; mettez-y pour sausse un jus de mouton ou autre , ou bien un ragoût de champignon & persil frit pour garniture.

Ces mêmes Andouillettes servent aussi de garniture pour un potage.

Andouillettes de Poisson.

On fait encore des Andouillettes de poisson avec de la chair d'Anguille & de Carpe hachée bien menuë ou pilée dans le mortier , & bien assaisonnée. D'une partie de cette chair , on forme un cervelas dans un linge ; on le fait cuire dans du vin blanc , beurre & bouquet de fines herbes ; du reste on forme des Andouillettes que l'on fait cuire avec du beurre & un bouquet de fines herbes dans un bouillon de poisson.

Pour le ragoût que l'on jette dessus , passez des champignons , quelques truffes que vous mouillez d'un peu de bouillon de poisson ; prenez
laitanc

laitance de carpes que vous aurez fait blanchir , mettez-les avec vos champignons & vos truffes ; faites un bouillon ; joignez-y culs d'artichaux , pointes d'asperges , queuës d'écrevisses , liez votre ragoût d'un bon coulis d'écrevisses ou de quelque autre poisson. Jetez le ragoût sur vos Andouillettes , & servez pour entrée , ou bien servez-les en potage sur des croutes bouillies.

L'on peut dire en général que les Andouilles , surtout celles qui sont fumées , sont plus nuisibles qu'elles ne sont salutaires. Les personnes fortes & vigoureuses peuvent en manger de tems en tems , mais bien sobrement ; elles se digèrent difficilement ; ainsi ceux qui sont d'un tempérament foible & délicat , qui digèrent mal , ou qui sont peu d'exercice , doivent s'en interdire l'usage même modéré.

Les Andouillettes ne sont pas tout-à-fait si nuisibles à la santé ; mais il est bon d'en user sobrement & rarement.

ANGUILLE , *Anguilla* , poisson d'eau douce , long & menu , de la figure d'un serpent , & dont la peau est entierement unie & glissante. On trouve quelquefois des Anguilles dans la mer , mais elles viennent des rivieres où elles prennent naissance.

L'Anguille contient beaucoup d'huile , de sël volatil , & de phlegme visqueux & grossier ; il est aisé de voir de-là les effets qu'elle peut produire.

Sa chair est tendre , molle & nourrissante , parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques ; mais comme elle contient aussi beaucoup de parties lentes , grossières & visqueuses , elle est difficile à digérer , elle produit des suc épais , & excite des vents.

Elle convient aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux , qui abondent en hu-

meurs âcres & tenuës , encoire faut il qu'ils aient un bon estomac , & qu'ils en usent modérément. On doit boire de bon vin par dessus , pour aider à la coction de son phlegme visqueux dans l'estomac.

Les phlegmatiques , ceux qui sont maigres & atténusés , ceux qui ont un mauvais estomac , ceux qui sont attaqués de la goutte ou de la pierre , doivent s'en interdire l'usage.

On apprête l'Anguille de plusieurs manières ; on la mange rôtie ou boullie. On doit remarquer que plus la préparation la dépouille de sa viscosité , moins elle est malfaisante. Rôtie elle paroît préférable , parce que par cette préparation , elle perd plus de son phlegme. Au blanc , elle est encore salutaire ; on la coupe par morceaux , on la fait blanchir dans l'eau bouillante , on la laisse rendre son eau sur une serviette , on la passe au beurre blanc , & on la fait cuire dans du vin avec du sel , du poivre , de la muscade , des feuilles de laurier. Cette préparation & ces assaisonnemens doivent nécessairement corriger , du moins en partie , les sucs visqueux de ce poisson.

On sale aussi l'Anguille pour la conserver , elle n'en est que plus salutaire.

On doit choisir l'Anguille tendre , bien nourrie , & qui ait été prise dans des rivieres claires & nettes.

Anguille farcie.

Prenez la chair de vos Anguilles , hachez-la bien menuë , ou plutôt pilez-la bien dans un mortier ; joignez-y crème douce , mie de pain , deux ou trois rocamboles , persil , ciboules , champignons & truffes. Votre Godiveau bien assaisonné , farcissez-en les arêtes de vos Anguilles proprement , panez-les de mie de pain ,

& faites-les cuire au four dans une tourtiere, afin qu'elles prennent une belle couleur.

Anguille au Blanc.

Faites blanchir à l'eau bouillante votre Anguille coupée par morceaux, passez-les au beurre blanc, faites-les cuire avec sel, poivre, bouquet de fines herbes, clous & un morceau de citron; quelques-uns ajoutent un verre de vin blanc, joignez-y culs d'artichaux, champignons & pointes d'asperges, passez avec bon beurre & fines herbes, faites une sausse blanche avec jaunes d'œufs & verjus, & servez votre Anguille pour Entrée, garnie de persil frit, ou de pain frit.

Anguille à la sausse Rouffe.

Coupez vos Anguilles par morceaux, passez-les à la casserole, au beurre roux, avec farine faite, un peu de bouillon de poisson ou purée claire, champignons, ciboules, persil haché, bouquet de fines herbes, poivre, clous, & capres, faites bouillir le tout ensemble; quand votre ragoût sera presque cuit, jetez-y un peu de verjus & de vin blanc, faites encore bouillir un peu, & faites-y une petite liaison avec un œuf pour le dégraisser.

Anguille Marinée ou frite.

Coupez votre Anguille par tronçons, faites-les mariner dans du verjus ou dans du vinaigre, sel poivre, laurier, ciboules, jus de citron. Deux heures suffisent pour leur faire prendre le goût de marinade; farinez-les ou trempez-les dans une pâte claire délayée avec des œufs, puis faites les frire à la poêle dans du beurre affiné, & servez avec persil frit pour garniture. Cette marinade sert de plat d'Entremets, ou de Garnitures d'Entrée.

Anguille sur le gril.

Coupez votre Anguille par tronçons; incisez-les, & faites-les mariner un peu dans du beurre

fondu , avec fines herbes , persil , ciboules , poivre & sel ; faites-les chauffer un peu ; panez-les avec de la mie de pain , & faites les griller à petit feu , afin qu'ils soient de belle couleur.

Votre Anguille ainsi cuite , vous pouvez la mettre à plusieurs sausses.

A la sausse Rouffe , avec ciboules , persil & capres , mettant votre sausse dans le plat & l'Anguille autour.

A la sausse Verte que vous ferez ainsi. Prenez de l'oseille , pilez-la , exprimez-en le jus , coupez un oignon fort menu , passez-le au beurre dans la casserole avec capres hachées , mêlez-y votre jus d'oseille & celui d'une orange , avec sel & poivre , mettez-y votre Anguille & servez pour entrée.

A la sausse Robert. Voyez sausse Robert.

A la sausse au Beurre blanc. Sel , poivre , & une pinte de rocambole.

A la sausse Rouffe. Farine pour servir de liaison , vinaigre , sel , poivre , & un peu de bouillon.

On sert encore l'Anguille grillée avec quelque petit ragoût de champignons , ou ragoût de montans de laitüë.

Anguille à la Broche.

Quand l'Anguille est grosse , vous pouvez la faire cuire à la broche , enveloppée de papier bien beurré , & la servir de la même manière que quand elle est cuite sur le gril.

Anguille à la Matelotte.

Coupez votre Anguille par morceaux , passez-les au roux avec un peu de farine , un peu de bouillon de poisson ou purée claire , champignon , bouquet de fines herbes , ciboules , & persil haché , sel , poivre , & laissez bouillir le tout.

Votre ragoût à moitié fait , mettez-y environ

un verre de vin , & après quelques boüillons , retirez-le , & servez pour entrée.

Anguille en fricassée de Poulets.

Ecorchez , vuidez , épluchez , lavez & coupez par morceaux vos Anguilles , mettez les tronçons dans une casserole avec un morceau de beurre , un bouquet de fines herbes , des champignons ; passez-les sur le feu , mettez-y après une pincée de farine , & mouillez de boüillon & vin blanc. Quand elles seront cuites , faites une liaison de jaunes d'œufs & de crème , & servez pour entrée.

Anguille aux montans de Laituë Romaine.

Coupez-la par tronçons , & faites-la cuire comme si vous vouliez la mettre en fricassée de poulets. Quand elle est presque cuite , prenez des montans de laitüë romaine bien épluchés , & cuits dans une eau blanche avec un peu de sel & de beurre , mettez-les égouter , & leur faites prendre du goût avec l'Anguille ; mettez-y ensuite une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème ; & s'il n'y a point de vin dans votre fricassée d'Anguille , mettez dans la liaison un filet de verjus , & servez pour Entrée.

Anguille à l'Angloise.

Coupez votre Anguille bien émondée en trois ou quatre tronçons , selon la longueur. Mettez-la dans un plat , versez dessus de bon vin blanc , & retirez-la au bout de quelque tems. Faites-lui des incisions de distance en distance , sur le dos & aux côtés. Préparez ensuite une farce de cette façon , prenez mie de pain blanc bien éfroissée , fines herbes de toutes façons , persil , ciboules , le tout bien haché , poivre , clous , muscade & sel ; ajoutez-y quelques jaunes d'œufs , Anchois pilés , bon beurre frais , mêlez le tout ensemble : emplissez de cette farce les incisions que vous avez faites à l'Anguille , remettez-la proprement

dans la peau , liez-la par les deux bouts , piquez-la avec une fourchette en plusieurs endroits , puis faites-la rôtir sur le gril ou à la broche. Quand elle est cuite , ôtez la peau , servez votre Anguille à sec avec un jus de citron , ou faites-y une sausse blanche avec bon beurre , vinaigre , sel , poivre , anchois & capres.

Anguille à la Daube.

Hachez de la chair d'Anguille & de Tanches ; assaisonnée de sel , poivre clous , muscade. Prenez d'autre chair d'Anguille , dont vous mettez un lit sur les peaux , & ensuite un lit de chair hachée , en continuant ainsi comme un pain long. Enveloppez-les dedans un linge , faites-les cuire moitié eau , moitié vin vermeil , avec clous , laurier & poivre. Etant refroidi dans son bouillon , servez par tranches pour entremets ou pour entrée.

On peut encore se servir des *Anguilles en Pâté* en Tourte & en Potage , voici comment.

Pâté d'Anguille.

Dépouillez vos *Anguilles* , coupez-les par tronçons. D'un morceau faites-en un godiveau , avec des champignons , ciboule , persil , beurre frais , assaisonné de sel , de poivre , de fines herbes & de fines épices. Dressez le pâté fait de pâte fine d'une médiocre hauteur , garnissez-en le fond du godiveau , & y arrangez les tronçons d'Anguilles , assaisonnés de sel , de poivre , de fines herbes & de fines épices. Il y faut mettre un bouquet , le couvrir de beurre , & ensuite d'une abaisse dorée d'un jaune d'œuf , & l'on met le Pâté au four. Pendant que le Pâté cuit , faites un ragoût de champignons , de truffes & de laitance. Il faut qu'il soit un peu ample de coulis , & qu'il ne soit pas trop lié. Quand le Pâté est cuit , découvrez-le , & le dégraissez , voyez s'il est de bon goût , jetez ensuite le

ragoût dedans, & le servez chaudement pour entrée.

Tourte d'Anguille.

Dépoüillez vos Anguilles, ôtez-en les têtes, hachez-en la chair avec de fines herbes, ciboules, sel, poivre, champignons & du beurre frais. Faites une pâte fine, formez la Tourte que vous voulez faire cuire; quand elle est à demi cuite, versez-y un verre de vin blanc, & avant que de la servir, mettez trois jaunes d'œufs crus, & du jus de citron.

Autre façon. Tourte d'Anguille par Rouelles.

Echorchez l'Anguille, coupez-la par rouelles, après en avoir ôté l'arête. Empatez-la d'une pâte fine, & l'affaïsonnez de sel, poivre, champignons, coupez-en des morilles ou moufferons, si vous en avez, & autres affaïsonnemens: formez votre Tourte & la couvrez; quand elle est cuite, servez-la à la sausse blanche.

Anguille en Tourte d'une autre manière.

On prend une Anguille, on la dépouille, on la vuide, on la cizele, on la coupe par petits tronçons. On prend un morceau de chair d'Anguille, qu'on met sur une table avec quelques champignons; un peu de persil & de ciboules hachées, & du beurre de la grosseur de l'Anguille. On hache le tout ensemble, on le pile dans un mortier, on le met ensuite sur une assiette, on fait une abaisse d'une pâte fine & brisée, on met le godiveau au fond de la tourtiere, qui doit être affaïsonné de sel, de poivre, de fines épices, & de tant soit peu de fines herbes. On arrange après l'Anguille dans la tourtiere, on met un bouquet au fond, on garnit cette Tourte de champignons, de truffes & de moufferons, & le dessus comme le dessous doit être affaïsonné. On étend autant qu'il en faut de beurre frais par dessus, & l'on couvre la Tourte d'une abaisse de

la même pâte ; on y fait une bordure autour, on la frote d'un jaune d'œuf battu, & on la met cuire au four ou sous un couvercle. Quand elle est cuite, on la tire, on la dresse dans un plat, & on la découvre pour en ôter le bouquet, la dégraisser, & y jeter dessus un ragoût de queue d'Écrevisses, ou bien un coulis au roux ; si la Tourte est de bon goût, on la couvre, & on la sert chaudement.

Potage d'Anguilles.

Il faut avoir une belle *Anguille*, on la coupe par tronçons après l'avoir écorchée, on la passe au roux dans la casserole avec de fines herbes, & de bons assaisonnemens ; ensuite on la met dans un pot avec du bouillon fait avec du poisson, du beurre, du sel, du poivre, un bouquet de fines herbes & des oignons piqués on laisse bouillir le tout ensemble ; après cela on fait mitonner des croutes, on met l'Anguille dessus, & on sert le Potage avec un coulis de champignons, ou simplement un jus de citron. Au lieu de bouillon de poisson, on peut se servir, si l'on veut, de purée claire.

Autre Potage d'Anguilles.

Prenez une Anguille, dépouillez-la & la videz. Quand elle est coupée par petits tronçons, il faut la passer dans une casserole avec du beurre, un bouquet de fines herbes, un assaisonnement de sel, de poivre, quelques petits champignons & des mousserons ; le tout étant bien passé, mêlez-y une petite pincée de farine, & mouillée du bouillon de poisson ; laissez-la mitonner à petit feu. Servez-vous du bouillon de poisson pour faire mitonner des croutes dans le plat destiné à servir le potage ; mettez au milieu un petit pain farci de hachis de carpe, voyez si le ragoût d'Anguille est d'un bon goût, & en garnissez le bord

Bord du Potage; jettez par dessus un coulis d'Anguille fait de la maniere suivante.

Coulis d'Anguille.

On prend deux ou trois tronçons d'Anguille; qu'on passe dans une casserole avec un peu de beurre. On pele une douzaine d'amandes douces, on les pile dans un mortier, on y met l'Anguille rôtie avec les coquilles d'une douzaine d'Ecrevisses, & trois à quatre jaunes d'œufs; on pile le tout ensemble; on prend ensuite un oignon coupé par tranches, quelques morceaux de carottes & panais, on les passe dans une casserole avec un peu de beurre; quand il est roux & d'une belle couleur, on les mouille d'un bouillon de Poisson, on y met des petites croutes de pain avec des champignons coupés par tranches, un peu de persil & une ciboule entiere; quelques clous, & tant soit peu de basilic. On fait mitonner le tout ensemble; quand il est cuit, on tire le coulis qui a été pilé dans le mortier; & après l'avoir délayé dans la casserole, on le passe dans une étamine. Quand il est passé, on le vuide dans une terrine ou marmite, & on s'en sert comme il est dit ci-dessus.

On met encore l'Anguille en terrine avec le Brochet.

Terrine d'Anguille & de Brochet en maigre.

Coupez votre Anguille & votre Brochet en tronçons, frotez la terrine de beurre frais, assaisonnez de sel, de poivre, fines épices; arrangez les morceaux de Brochet & d'Anguille mêlés dans la terrine; mettez un bouquet dans le milieu, assaisonnez comme dessous, mettez-y un demi verre de vin de Champagne & du beutre frais; couvrez la terrine de son couvercle, empâtez-la autour, & mettez cuire à petit feu. Quand elle sera cuite, découvrez-la, ôtez le bouquet, dégraissez, jettez dedans un ragoût

de laitance , & servez chaudement. Voyez à l'article Laitance la maniere de faire ce ragoût.

Anguille Frite.

Coupez-la par tranches , ôtez l'arête , ciselez-la , mettez-la mariner dans du vinaigre ; sel , poivre , laurier , ciboules & jus de citron pendant deux heures ; farinez les tronçons , faites-les frire avec beurre affiné , & servez séchement avec persil frit.

Anguille en Caisse.

Foncez une caisse d'argent d'une farce maigre ou grasse , coupez votre Anguille par filets que vous rangerez sur la farce , recouvrez ensuite de la même farce , unissez avec un couteau trempé dans un œuf battu , poudrez de mie de pain , & faites cuire votre caisse au four ou sous une tourtiere. Quand elle est cuite , égouttez bien la graisse , & servez dessus une bonne essence de jambon. Si c'est en maigre , mettez-y un coulis maigre , un peu piquant.

Anguille aux Cornichons.

Coupez une grosse Anguille par tronçons , & la faites mariner avec sel , poivre & huile ; embrochez-la dans une hatelette , enveloppez-la de papier , faites-la cuire à la broche & l'arrosez en cuisant avec sa marinade. Quand elle est cuite & dégraissée , servez-la avec un ragoût de Cornichons que vous ferez ainsi. Faites suer de la carpe jusqu'à ce qu'elle soit attachée , retirez-la alors de la casserole , mettez-y un morceau de beurre & un peu de farine que vous ferez rouffir. Mouillez de bouillon maigre , & faites bouillir une heure à petit feu ; mettez-y un bouquet , quelques champignons entiers , & passez la sausse au tamis , mettez dedans quelques cornichons blanchis & servez le ragoût avec l'Anguille.

Anguilles en Fricandeaux.

Coupez vos Anguilles par tronçons pour en ôter l'arête , piquez-les de petit lard , mettez-les cuire avec du bouillon , une tranche de jambon & un bouquet. Finissez comme les fricandeaux ordinaires. (Voyez au mot Fricandeau)

Anguilles en Galantines aux pointes d'Asperges.

Coupez par tronçons une grosse Anguille ; ouvrez chaque tronçon par le milieu , ôtez-en l'arête ; étendez le plus que vous pourrez les tronçons , mettez dessus une farce faite avec blanc de poularde , graisse de bœuf , lard blanchi , persil , ciboules , jaunes d'œufs pour liaison & bon assaisonnement ; sur la farce un filet de jambon , un filet de truffe , un filet de jaunes d'œufs durs ; recouvrez légèrement de farce ; roulez ensuite votre Anguille , unissez le dessus avec un couteau trempé dans un œuf battu ; poudrez de mie de pain ; ficelez chaque morceau , & faites cuire dans une braïse bien nourrie , & du vin blanc.

Prenez des pointes d'asperges , faites-les blanchir , mettez-les ensuite dans une bonne essence. Quand l'Anguille est cuite , dégraissez-la bien , & servez chaudement avec votre ragoût de pointes d'Asperges.

Anguille Roulée.

Après l'avoir dépouillée & vidée , coupez-lui la tête , ouvrez-la tout le long du ventre , pour en ôter l'arête. Coupez-la ensuite par le milieu dans toute sa longueur , & la mettez dans une casserole avec sel , poivre , muscade , persil , ciboules , une échalotte & un peu d'ail , le tout bien haché. Remuez-la bien dans cet assaisonnement , faites-en deux rouleaux que vous liez séparément avec du fil ; faites-les cuire ensuite dans un bon assaisonnement. Quand ils sont cuits , otez le fil , dressez-les dans un plat , &

servez avec un petit ragoût ou une fausse hachée. Vous pouvez aussi quand l'Anguille est cuite la tremper dans du beurre fondu, la paner d'une mie de pain bien fine, la faire griller & la servir avec une remolade.

Anguille au Lard.

Coupez par tronçons une grosse Anguille; faites-la cuire avec des tranches de bœuf & de veau, un peu de bouillon, sel, poivre, un bouquet de fines herbes. Coupez du petit lard en dés, faites-le frire dans du sain doux; mettez-le ensuite dans une bonne essence. Quand l'Anguille est cuite, mettez-la dans ce ragoût, un jus de citron par dessus, & servez chaudement.

Anguilles à la Poulette.

Coupez-les par tronçons, passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de fines herbes, & des champignons coupés en dés; mouillez d'une chopine de vin blanc & de bouillon. Quand elles sont cuites, liez la fausse avec quatre jaunes d'œufs & de la crème, un jus de citron, & servez.

Anguille à la Sainte Menehoud.

Coupez la par tronçons, faites une sainte Menehoud avec du beurre manié, du lait, sel, poivre, laurier, persil, ciboules entières; faites-la lier sur le feu, & mettez cuire l'Anguille dedans. Quand elle est cuite, & froide trempez-la dans la Sainte Menehoud; pannez-la, trempez-la ensuite dans un œuf battu, pannez-la une seconde fois, faites-la griller, & servez avec une remolade dans une saucière.

Anguille Fumée.

Choisissez une belle Anguille, dépouillez-la & la videz; roulez-la ensuite dans de fines épices, sel & fines herbes; remettez-la dans sa peau, liez-la bien, mettez-la à la fumée sans la faire cuire pendant un mois plus ou moins,

Quand elle est bien fumée , servez-la comme de la Mortadelle. Il faut y mettre un peu d'ail ; on peut la faire cuire si l'on veut dans un petit assaisonnement , quand on veut la manger.

Anguille à la Sultane.

Dépoüillez votre Anguille , ouvrez-la du côté du ventre , sans la séparer , pour en ôter l'arête , coupez-la par tronçons égaux ; coupez en dés un ris de veau blanchi , des champignons & des truffes , passez-les sur le feu avec un morceau de beurre , une tranche de jambon & un bouquet ; mouillez avec un verre de vin de Champagne , deux cuillerées de réduction , autant de coulis ; assaisonnez de sel & gros poivre. Quand le ragout est cuit , la sausse liée , mettez-y des cornichons blanchis coupés en dés ; prenez un morceau de crépine , mettez dessus un morceau d'Anguille assaisonné de sel & de poivre , ensuite du ragout froid sur l'Anguille ; enveloppez-le de l'Anguille & de la crépine , faites-en autant aux autres morceaux. Foncez une tourtiere de bardes de lard avec tranches de citron & oignons , mettez dessus les morceaux d'Anguille , arrosez-les de beurre , & pannez de mie de pain ; faites cuire feu dessus & dessous. Quand ils sont cuits de belle couleur , mettez une sausse à la Sultane dans un plat , les morceaux d'Anguille par dessus , & servez. (Voyez au mot *sausse* , l'article *Sausses à la Sultane.*)

Anguille à la broche à la Sausse Aigre.

Coupez une grosse Anguille par tronçons ; faites-la mariner avec huile , sel , gros poivre , persil , ciboules , ail , échalottes , le tout haché , thym , laurier , basilic en poudre ; coupez des morceaux de mie de pain épais d'un demi doigt , & de la grandeur des tronçons d'Anguille ; passez dans une hatelette un tronçon , ensuite une tranche de pain , ainsi de suite , & faites cuire à

la broche ; arrosez-les mies de pain , & l'Anguille avec la marinade. Quand l'Anguille est cuite , dressez dans un plat , un morceau de mie de pain , un morceau d'anguille dessus , ainsi des autres , une sausse aigre dessous , & servez. (Voyez au mot sausse , l'article *sausse aigre* .)

Anguille farcie avec Basilic.

Coupez-la par morceaux , ôtez la chair de chaque tronçon , gardez les arêtes ; hachez & pilez cette chair dans un mortier , ajoutez une mie de pain passée avec un verre de vin de Champagne , un morceau de beurre frais , persil , ciboules , deux truffes , le tout haché très-fin , sel , poivre , six jaunes d'œufs pour liaison. Le tout pilé ensemble , farcissez-en les arêtes d'Anguilles , donnez-leur la première forme ; trempez ensuite chaque morceau dans des œufs battus , pannez-les de mie de pain , faites-les frire de belle couleur , & servez garnis de persil frit.

Roulades à l'Anguille.

Prenez une Volaille grasse , après l'avoir flambé , fendez-la par le milieu , desoffez-la , étendez dessus une farce fine , couvrez cette farce de lardons de jambon & d'anguille , roulez ensuite votre volaille , ficelez-la , & la faites cuire dans une braise avec tranches de veau , bardes de lard , un bouquet. Faites cuire dans la même braise des morceaux d'anguille piqués , glacez-les ensuite. Dressez les Roulades dans un plat , un morceau d'anguille dans le milieu , les autres à côté , pour sausse , la braise réduite , dégraissée & passée au tamis ; pressez-y un jus de citron , & servez avec les Roulades.

Saucissons d'Anguille.

Prenez des Anguilles , ce que vous voudrez ; suivant la quantité de Saucissons que vous voulez faire , gardez les peaux que vous lavez

proprement ; hachez la moitié de la chair de vos anguilles avec de la chair d'une carpe , mettez-la dans un mortier avec une mie de pain trempée dans de la crème , un morceau de beurre , sel , fines épices , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail ; pilez le tout ensemble , des jaunes d'œufs pour liaison. Coupez en dés la chair d'anguille qui vous reste , assaisonnez-la de poivre & sel , mêlez-la bien avec votre farce sans la piler ; entonnez ensuite tout cela dans des peaux d'anguille que vous ficelerez bien , & mettez cuire avec moitié vin rouge , & moitié bouillon , sel , poivre , clous de girofle , ail , thym , laurier , basilic , racines , oignons. Quand l'anguille est cuite , laissez-la refroidir dans son court bouillon ; retirez-la ensuite , coupez-la par morceaux , & servez sur une serviette pour entremets avec persil verd.

On a vu au commencement de cet article les qualités & les propriétés de l'Anguille ; on a beau la déguiser de différentes façons , elle conserve toujours quelque chose de sa nature. Souvent même l'apprêt la rend plus nuisible ; malgré les assaisonnemens qu'on y met , elle est très-indigeste en tourte & en pâté. Voyez au mot *Tourte*, *Pâté*, *Ragout*. En la faisant frire ou griller , on la débarasse un peu de ses parties lentes & visqueuses , mais elle est toujours indigeste. La friture même lui communique de mauvaises qualités. Voyez au mot *beurre* , les mauvaises qualités du beurre passé au feu.

ANIMAUX, *Animalia*. De tous les animaux les uns marchent ou rampent sur la terre , les autres sont ailés & s'élevent dans l'air , & le reste vit dans les eaux. Considérons en général les trois especes relativement à la santé.

On peut dire en général que les animaux qui ne quittent point la terre échauffent tous au des-

fus d'un degré modéré, qu'ils fournissent une nourriture solide, qu'ils font un sang épais qui ne s'acommode bien avec la santé que dans les personnes qui ont un tempérament vigoureux.

Les Animaux, qui habitent l'air nourrissent moins, & la nourriture que le corps en tire est aussi plus légère. Ils sont plus légers & plus secs que les quadrupedes, aussi font-ils un sang plus fluide.

Quant aux Animaux qui vivent dans les eaux, on les croit plus humides, & plus charnus que les précédens. Généralement parlant les Animaux aquatiques sont plus humides & plus froids que les autres; mais la différence qui regne entre eux, relativement à ces qualités, n'est pas petite.

L'espece écaillée, celle qui est sans écailles, & la crouteuse ne produisent point les mêmes effets. Dans l'espece écaillée, les uns sont *étacés*, & vivent en pleine mer, les autres ne s'éloignent point du rivage & des rochers. De ces poissons, ceux qui sont les plus gros dans leur espece fournissent plus de nourriture, mais elle est plus grossiere; les petits en donnent moins, mais elle est plus pure. Les poissons qui vivent en pleine mer & qui sont continuellement battus & agités par les flots, sont plus exercés, se nourrissent de meilleurs alimens, & conséquemment ont la chair plus délicates & plus solide que les autres. C'est pourquoi cette chair doit nourrir davantage & engendrer un sang plus épais. Ceux au contraire qui vivent dans des eaux bourbeuses & dans des lieux marécageux, sont gras à la vérité, & même assez agréables au goût, mais ils n'ont rien de pur & de salubre. Les poissons qui vivent aux environs des rochers, dans des eaux limpides, ont la chair beaucoup meilleure, ils sont

Faciles à digérer , & le sang qu'ils font est pur & fluide.

Tous les aquatiques doux sont supérieurs par la qualité du suc à la plupart de ceux qui sont écaillés ; mais ils sont pleins de nerfs & durs à la digestion.

Les poissons de l'espèce crouteuse se digerent plus facilement que les poissons doux & ils font un sang plus fluide & plus pur.

L'espèce testacée est la moins estimée , parce que les poissons de ce nom sont sédentaires , ne s'exercent point , ou s'exercent très-peu.

Parmi les Animaux de la même espèce , les jeunes fournissent une nourriture chaude , ceux qui ont toute leur force , une nourriture plus solide , plus chaude & plus desséchante , & ceux qui sont vieux la nourriture la plus mauvaise. Quant à ceux qui sont dans l'état d'accroissement , ils engendrent dans le corps des humeurs grossières , impures ; & ces effets sont proportionnés à leur grosseur & à l'exercice qu'ils prennent.

Les Alimens , dont on nourrit , ou se nourrissent les *Animaux* font beaucoup de changement à leur chair. Il n'y a personne qui ne distingue la chair d'un Lapin de garenne , d'avec un Clapier ; celle du Cochon de basse-cour , avec celle du Cochon sauvage , qui est le Sanglier. Comme les Animaux mâles sont d'un tempérament plus chaud , que celui des femelles , leur chair est aussi plus sèche , moins chargée d'humidité , & produit un meilleur aliment. La chair des *Animaux* , qui ont été châtrés principalement dans leur jeunesse , est beaucoup plus tendre , plus agréable , plus nourrissante , plus grasse , & plus aisée à digérer , que celle des *Animaux* , qui ne l'ont point été.

Le foie est ordinairement d'une substance compacte, ferrée, difficile à digérer, & propre à produire des obstructions; cependant il diffère beaucoup suivant l'espèce, l'âge, & les alimens de l'Animal. Par exemple on mange avec délice les *Foyes* gras des Poules, Poullets, Poulardes, Chapons, Oies, & des jeunes Cochons, qu'on a nourri avec de la farine, du lait, des figes séches, des fèves, & autres alimens pareils; on fait encore assez de cas des *Foies* de veau, mais ceux de plusieurs Animaux avancés en âge, sont de mauvais alimens.

La *Rate* produit toujours un suc grossier, épais, mélancholique, & de dure digestion.

Les *Reins*, qu'on appelle communément *Rognons* sont ordinairement d'une substance solide, compacte & difficile à digérer. Cependant il y a quelques Animaux jeunes dont les *Reins* sont assez bons, & assez tendres, & de bon goût, comme ceux d'Agneaux, de Veau, de Cochon de lait & autres.

Le *Cœur* est un muscle d'une substance fort solide, & compacte, par conséquent un peu difficile à digérer. Cependant quand il est bien cuit, il nourrit beaucoup, & il produit un assez bon suc.

Le *Poumon* est d'une substance molle, humide, succulente, légère, facile à digérer, & assez nourrissante, il peut passer pour un bon aliment.

Les *Glandes* sont presque toutes tendres, friables, agréables au goût, de bon suc, nourrissantes & aisées à digérer, sur-tout quand l'Animal étoit sain, & bien nourri.

Les *Testicules*, ont une saveur forte & désagréable dans les vieux Animaux, mais dans les

jeunes ils font d'un goût assez délicat , & ils produisent un bon suc.

La *Langue* surpasse toutes les autres parties pour son goût excellent : elle est d'un bon suc. Les *Langues* d'Agneau , & de Mouton , de Cochon font fort aisées à digérer. Celle de bœuf est un aliment un peu plus grossier , mais elle est très agréable & nourrit beaucoup.

Les *Pieds* & les autres extrémités , qui sont toutes composées de membranes , tendons & cartilages , produisent un suc visqueux , glutineux , rafraîchissant , & humectant. Elles sont naturellement difficiles à digérer , c'est pourquoi on ne sert que celles qui viennent d'un Animal jeune , & s'il se peut qui tete encore.

La *Cervelle* , la *Moëlle* de l'Épine & la *Graisse* sont d'une substance insipide , difficiles à digérer , propres à produire un suc grossier , épais , à exciter des nausées , & à abattre l'appétit.

Les *Os* même servent parmi les alimens. On les met dans une machine de nouvelle invention , pour en tirer une espèce de bouillon ou de gélée fort nourrissante.

La *Moëlle* de Bœuf est bonne pour les ragoûts , les Tourtes. Les Médecins estiment premierement la *Moëlle* de Cerf , ensuite celle de Veau , puis celle de Taureau , celle de Chèvre , & enfin celle de Mouton.

L'*Estomac* & les *Intestins* des Animaux étant d'une substance membraneuse , sont aussi durs , visqueux , & difficiles à digérer.

Le *Sang* des Animaux de quelque maniere qu'on le prépare , car on ne l'employe jamais seul , & tel qu'il sort des veines , est toujours difficile à digérer ; il se coagule aisément , & fournit quantité d'humeurs grossieres. On prétend que le *Sang* de Taureau bû , aussitôt qu'il est tiré , empoisonne. Le sang , dont nous nous

servons le plus souvent en aliment est celui de Cochon. Celui de Lièvre est encore assez agréable : on se sert aussi de celui de plusieurs autres Animaux plutôt dans la médecine que dans les Alimens.

Voyez à leurs articles particuliers les apprêts de toutes ces différentes parties.

ANIMELLES. On appelle ainsi les Testicules de Béliers.

Manieres d'apprêter les Animelles.

Coupez les Animelles en morceaux, quatre ou huit, ôtez-en la peau, mettez dessus un peu de sel pilé, farinez-les, mettez-les dans une friture bien chaude, & qu'elles soient bien croquantes quand vous les tirerez. Servez chaudement pour entre-mêts.

Autre façon.

Detrempez de la farine avec biere ou vin ; mettez-y un demi verre d'huile & du sel. Les Animelles à demi-frites mettez-les dans cette pâte, remettez-les sur le champ dans la friture. Quand elles seront cuites, garnissez-les de persil frit, & servez chaudement.

Troisième façon.

Faites mariner les Animelles avec tranches d'oignons, persil, poivre, clous, vinaigre, un peu de bouillon, coupées à l'ordinaire ; mettez-les dans des œufs battus, panez-les, faites-les frire, & garnissez de persil frit.

Voyez à l'article *Animaux* où l'on expose les qualités & les propriétés des différentes parties, ce que l'on dit des Animelles ou Testicules.

ANIS, *Anisum*, c'est une petite semence de couleur grise verdâtre assez connue.

La semence d'Anis contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel volatil.

L'Anis facilite la digestion & fortifie l'Estomac.

mac , parce que ses principes volatils excitent dans cette partie une chaleur douce , & attenuent les alimens qui y sont contenus. Il chasse les vents , parce qu'il rarefie les sucsvisqueux qui par leur grossièreté bouchoient le passage aux vents , & les empêchoient de s'échapper ; par cette même raison il appaise la colique causée par des vents ; enfin il donne bonne bouche par son goût & son odeur aromatique qui proviennent des sels volatils joints aux soufres exaltés qu'il contient.

L'Anis convient aux vieillards , aux phlegmatiques , à ceux qui sont sujets aux vents , à la colique , & qui ont l'estomac foible. Le trop fréquent usage de l'Anis rend les humeurs âcres , & trop agitées.

Le meilleur Anis vient de Malte & d'Alican. On doit choisir cette semence grosse , nette , bien nourrie , récemment séchée , d'une bonne odeur , & d'un goût doux , mêlé d'une petite acrimonie agréable.

On fait entrer l'Anis dans plusieurs compositions pour leur donner un goût & une odeur aromatiques. Il y a une espece d'Anis , que l'on nomme anis de la Chine , de la figure & de la grosseur de la semence de Coloquinte , il a l'odeur & le goût plus forts que le nôtre , & est plus estimée.

ARTICHAUT , *Cinara* , espece de Chardon trop connu pour en donner la description.

Les Artichaux contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel. On doit les choisir gros , tendres & bien nourris. Les Artichaux crus produisent de mauvais effets ; ils sont venteux & de dure digestion , à cause de leur chair solide & compacte qui demeure long tems à fermenter dans l'Estomac.

Quand ils sont cuits , c'est une nourriture saine

& agréable, ils sont apéritifs & excitent les urines par leur sel nitreux, qui dissout les matieres visqueuses, & ouvre les conduits par où il passe. Ils sont cordiaux & purifient la masse du sang. On prétend qu'ils portent extrêmement à l'amour; ce qui pourroit être, parce qu'ils contiennent beaucoup de parties huileuses & balsamiques, jointes avec des sels essentiels. Peut-être aussi sont-ils en partie redevables de cette qualité aux matieres âcres & picotantes, comme le poivre & le sel, dont on les assaisonne.

Les Artichaux conviennent, dans les tems froids, aux vieillards, & à ceux qui sont d'un tempérament phlegmatique & mélancolique.

On fait communément usage des culs d'artichaux pour garnir les ragoûts & les pâtés de bœufilles.

On les sert aussi en entremets accommodés de plusieurs façons.

Coupés le verd de dessous, & à moitié les feuilles de dessus. Faites-les cuire dans l'eau avec sel, & bouquet de fines herbes. Mettez-les ensuite égoutter, & ôtez le foin.

Artichaux en gras.

Prenez de bon Coulis, mettez-y un morceau de beurre, un filet de vinaigre, sel, gros poivre, faites lier la sausse sur le feu, mettez-la dans les Artichaux, & servez pour entremets.

Artichaux en maigre.

A la place du coulis mettez une sausse blanche faite à l'ordinaire.

Artichaux à l'huile & au vinaigre.

Quand vos Artichaux sont refroidis, faites un sausse avec huile & vinaigre, poivre, & sel.

Artichaux à la sausse blanche.

Faites cuire vos Artichaux dans de l'eau &

du sel ; passez-les culs dans une casserole avec beurre & persil , poivre blanc & sel. Faites une sausse avec jaune d'œufs , filet de vinaigre , & bouillon.

Artichaux à la Crème.

Faites cuire vos Artichaux à l'eau bouillante ; passez-les au beurre dans la casserole , mêlez-y de la crème , avec paquet de ciboules & persil , un jaune d'œuf pour liaison , & bons assaisonnemens. Servez pour Hors-d'œuvres & Entremets.

Artichaux Frits.

Coupez vos Artichaux par morceaux , ôtez le foin , maniez-les dans une casserole avec une petite poignée de farine, deux œufs, blanc & jaune , un filet de vinaigre , sel , poivre ; faites les frire jusqu'à ce qu'ils soient jaunes , & servez avec persil frit.

Quelques-uns les font bouillir trois ou quatre tours dans l'eau , les font tremper avec vinaigre , poivre & sel , les farinent comme ci-dessus , & font frire dans du sain-doux ou beurre affiné.

Artichaux à la Saingaraz de Jambon.

Prenez tranches de Jambon battues , passez-les avec un peu de lard & de farine , un bouquet de fines herbes , & de bon jus qui ne soit pas salé , faites cuire le tout ensemble , mettez-y un filet de vinaigre ; liez cette sausse , avec un peu de coulis de pain. Jetez la sausse sur vos Artichaux avec les tranches de Jambon , ayant bien dégraissé.

Artichaux au Jus.

On les accomode aussi au Jus- Voyez l'article Jus.

Artichaux en fricassée de Poulets.

Coupez vos Artichaux par morceaux , faites-les cuire dans l'eau , un quart d'heure ; remet-

tez-les à l'eau fraîche; accommodez-les en fri-cassée de poulets. Quand ils seront cuits, mettez-y une liaison.

Artichaux à la Barigoulie.

Coupez le verd de dessous, & la moitié des feuilles, mettez-les dans une casserole avec eau ou bouillon, deux cuillerées de bonne huile, un peu de sel & de poivre, un oignon, deux racines, un bouquet garni. Quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sauffe, laissez rissoler un peu dans l'huile; mettez-les ensuite sur une tourtiere avec l'huile qui reste dans la casserole; ôtez le foin, couvrez-les d'un couvercle de tourtiere bien chaud, du feu sur le couvercle pour faire griller les feuilles, ou bien mettez-les dans le four. Quand elles seront d'une belle couleur, servez, avec une sauffe à l'huile, vinaigre, sel & gros poivre.

Artichaux en verjus en grain.

Otez le verd de dessous, coupez à moitié les feuilles de dessus, faites-les cuire dans une petite braise, assaisonnez légèrement. Faites-les égoûter, ôtez le foin. Cela fait.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, verjus, sel, gros poivre; liez la sauffe sur le feu; mettez y du verjus en grain que vous ferez bouillir un instant sur le feu, & servez.

Artichaux en purée.

Faites cuire dans de l'eau avec un morceau de beurre paitri avec farine & sel, vos culs d'Artichaux bien levés jusqu'à ce qu'ils soient comme une bouillie, retirez-les, passez-les dans une passoire à petits trous, comme les pois; faites les mitonner à petit feu, avec beurre frais, sel, poivre, muscade, clous battus, bouquet de fines herbes.

Prenez amandes douces bien pilées, écorce
de

de citron confit , biscuits d'amandes ameres , jaunes d'œufs durs , quantité convenable de sucre en poudre , mêlez bien le tout ensemble , avec eau de fleur d'orange ; incorporez ce mélange dans votre purée d'Artichaux , remettez un moment sur le feu , & servez.

Artichaux à la poivrade.

Les Artichaux violets , tendres , & les petits , verts , se mangent à la poivrade ; on les met à côté de la soupe pour un petit Hors-d'œuvre. Voyez au commencement de cet article ce qu'on dit des Artichaux crus.

Pour les Artichaux cuits , ils ne sont point mal sains. Voyez le commencement de cet article. Voyez aussi l'article Beurre.

Artichaux Bouillis.

Parez-les , faites-les cuire avec de l'eau , du sel , un morceau de beurre. Quand ils sont cuits & égoutés , vuidez - les de leur foin , mettez dans une essence un morceau de beurre , un filet de vinaigre , sel & gros poivre ; faites lier la sausse , & servez avec les artichaux.

Artichaux en Cristaux.

Prenez des Artichaux violets , parez-les ; dressez-les sur un plat sens dessus dessous , mettez par dessus des morceaux de glace bien blanche , & servez.

Artichaux à l'Espagnole.

Coupez-les comme si vous vouliez les frire ; faites-les cuire avec huile , persil , ciboules ; champignons , une pointe d'ail , le tout bien haché & du bouillon. Quand ils sont cuits , dégraissez-les , mettez-y un peu de jus , liez-les d'un coulis , & servez avec un jus de citron.

Artichaux à l'Estouffade.

Parez-les à l'ordinaire , foncez une casserole de bardes de lard , assaisonnez de sel , poivre , & d'un bouquet ; arrangez les artichaux dessus ,

moûillez de bouillon , couvrez de bardes de lard , & faites cuire à la braise , du feu sur le couvercle , pour que les feuilles soient rissolées ; vuidez les de leur foin , & servez avec une essence & un filet de vinaigre dedans.

Artichaux à la Fagit.

Coupez de l'oignon en gros dés ; passez - le au beurre , plus qu'à demi-roux , assaisonnez de sel , poivre , & laissez refroidir dans le beurre. Faites cuire des culs d'artichaux bien blancs ; quand ils sont égoutés , emplissez-les de votre oignon , saupoudrez de mie de pain ou de parmesan , donnez-leur couleur au four , & servez à sec.

Artichaux à la Galérienne.

Coupez-les par quartiers , ôtez le foin & les feuilles , à la réserve d'une , faites-les blanchir ; mettez-les ensuite dans une casserole avec persil , ciboules , champignons , échalottes hachées , deux gouffes d'ail entières , une tranche de citron & de l'huile. Quand ils sont passés , mouillez-les d'un verre de vin de Champagne , de jus de veau , & laissez cuire , que la feuille tienne de façon qu'on puisse les porter à la bouche. Quand ils sont cuits & dégraissés , liez-les d'une essence légère , & servez avec un jus de citron , bien arrangés dans un plat , la feuille en l'air. Vous pouvez les servir avec leur sausse claire dessous sans liaison.

Artichaux Farcis.

Parez-les , ôtez-en le foin sans les casser , faites-les blanchir ; égoutez-les ensuite , & les remplissez d'une bonne farce , telle que vous jugerez à propos ; unissez le dessus avec un couteau trempé dans un œuf battu , poudrez-les de mie de pain , couvrez-les de bardes de lard ; foncez une casserole de bardes de lard , mettez les artichaux dessus avec bouillon , sel , poivre , un

Botquet, & faites cuire à petit feu. Quand ils sont cuits, égoutez-les bien de leur graisse, & servez avec une essence.

Artichaux en Surprise.

Choisissez les plus petits Pigeons que vous pourrez trouver, échaudez-les, trouffez-leur les patés dans le corps, & les faites blanchir; mettez-les cuire dans un blanc avec autant de crêtes que vous avez de pigeons; passez des champignons & des ris de veau coupés comme un salpicon, mouillez de bouillon, dégraissez & liez d'un coulis; mettez vos pigeons dans le ragoût, & le laissez refroidir. Prenez autant d'artichaux que de pigeons, parez-les à l'ordinaire, faites-les blanchir, mettez-les dans de l'eau fraîche, videz-les de leur foin, & les mettez égouter. Quand le ragoût est froid, mettez un pigeon dans chaque artichaut avec un peu de ragoût; couvrez le dessus de chaque artichaut d'une farce faite avec du poulet cuit, un peu de veau passé avec du persil, ciboules, champignons hachés, un morceau de beurre, une pointe d'ail, de la graisse de veau & du lard blanchi, six jaunes d'œufs pour liaison & bons assaisonnemens; jetez un peu de mie de pain sur cette farce, foncez un plat d'argent de tranches de veau & de jambon bien minces & d'une barde de lard; arrangez dessus les artichaux, & les faites cuire au four. Quand ils sont cuits, servez-les avec une bonne essence, & sur chaque artichaut coupez un peu la farce pour faire tenir une crête bien droite.

Artichaux frits en surprise.

Videz-les de leur foin, & après les avoir blanchis, faites-les cuire dans une braïse; laissez-les refroidir, remplissez-les d'un ragoût avec un petit pigeon, comme dans l'article précédent; couvrez-les de même farce, frotez-les

biën par-tout d'une pâte faite avec de la farine, des œufs & un peu de sel. Faites-les frire ensuite dans une friture neuve & bien chaude; quand ils sont frits, servez garnis de persil frit à l'entour. Il faut mettre la friture dans une casserole ronde bien creuse, afin que les artichaux soient couverts de friture.

Artichaux en surprise à la Sainte Menehoud.

Ils se font comme ceux de l'article précédent, excepté qu'il faut mettre un petit pigeon dans le ragoût, & le servir avec une essence. Il faut aussi quelques jaunes d'œufs dans la sainte Menehoud.

Artichaux à la saint Geran.

Choisissez de gros Artichaux, parez-les, coupez-les en deux, faites-les blanchir & cuire ensuite dans une bonne braise, un peu de haut goût & bien nourris. Quand ils sont cuits & égoutés, farinez-les, faites-les frire & servez garnis de persil frit.

Artichaux à la Polaque.

Parez des Artichaux, coupez-les par quartier, faites les blanchir ensuite pour en ôter l'amertume, mettez-les à l'eau fraîche, égouttez-les, faites-les cuire dans une casserole avec lard, veau, jambon bien nourris, un peu d'huile, deux gouffes d'ail, laissez cuire. Quand ils sont cuits, égouttez-les, dressez-les dans un plat, & servez avec une sausse hachée à l'Italienne, un jus de citron, ou bien avec leur fond dégraissé.

Artichaux grillés à la Provençale.

Parez-les, laissez-les entiers, ôtez en le foin; lavez-les bien, faites-les mariner avec sel & huile; faites une caisse de papier, faites-les griller à petit feu pendant une heure & demie. Quand ils sont cuits, faites griller un peu les feuilles, & servez avec un peu d'huile par dessus. On peut

les faire frire avant de les griller ; quand ils sont grillés , on les sert de même avec un peu d'huile.

Artichaux à l'Italienne.

Parez-les à l'ordinaire , faites-les cuire dans une casserole avec huile , sel , poivre , un bouquet & du bouillon ; couvrez les artichaux , faites-les cuire à la braise , que les feuilles soient rissolées , vuidez-les de leur foin , & servez avec une sausse chaude à l'huile & au vinaigre , sel & gros poivre.

Artichaux au Jus.

Faites-les cuire dans une braise avec un peu de jus , un morceau de beurre & un bouquet ; vuidez-les ensuite de leur foin , mettez-y fuer une tranche de jambon , mouillez-la de moitié jus & moitié bouillon ; faites réduire la sausse , & servez sur les artichaux.

Artichaux tournés au Jus.

Tournez les Artichaux en coupant avec la pointe d'un couteau , jusqu'à ce que vous ayez attrapé le foin ; jetez-les à mesure dans de l'eau , faites-les cuire dans un blanc de farine avec sel , poivre , du bouillon , la moitié d'un citron pelé , coupé par tranches. Quand ils sont cuits , ôtez-en le foin , faites-leur faire un bouillon dans du jus ; liez d'une essence , pressez-y un jus de citron , & servez.

Culs d'Artichaux à la Villeroi.

Tournez-les , faites-les blanchir & cuire dans un blanc ; finissez comme les artichaux à la Fagit , c'est la même chose.

Artichaux à la Gasconne.

Prenez-les à l'ordinaire , mettez-les cuire avec de l'eau , du sel , poivre , oignons en tranches , deux gouffes d'ail , persil , ciboules , feuilles de laurier , laissez-les cuire jusqu'à ce que vous puissiez en ôter le foin ; égouttez-les ensuite , mettez

dans une casserole un demi verre d'huile avec persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre; passez-les un moment sur le feu, foncez une tourtière de bardes de lard, mettez les artichaux dessus & les fines herbes, avec l'huile dans les artichaux; couvrez-les de bardes de lard, mettez-les cuire au four. Quand ils sont de belle couleur, ôtez les bardes de lard, & servez.

Artichaux à la Sultane.

Parez-les, faites les blanchir, jusqu'à ce que vous puissiez en tirer le foie; foncez une casserole de bardes de lard, de tranches de veau & de jambon; mettez les artichaux dessus avec des tranches d'oignons, un bouquet de persil, ciboules, ail, thym, laurier, basilic, clous de girofle, sel & poivre, mouillez avec un verre de vin de Champagne, & faites cuire à la braise. Quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat avec une sausse à la Sultane. (Voyez au mot *Sausse*, l'article *Sausse à la Sultane*.)

Artichaux à la Minime.

Parez-les, & les faites blanchir jusqu'à ce que vous puissiez en ôter le foie; lavez-les & les mettez dans une casserole, avec un demi verre d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, truffes, une pointe d'ail, un verre de vin de Champagne; faites-les cuire à petit feu, quand ils sont cuits, pressez-y un jus de citron, dressez-les dans un plat avec leur sausse assaisonnée de bon goût.

Tourte d'Artichaux.

Prenez des culs d'Artichaux, faites-les cuire; empâtez-les avec fines herbes, ciboules menues, poivre, sel & beurre; couvrez votre tourte, faites-la cuire, un jus d'éclanche en servant.

Autrement.

Pilez les culs d'Artichaux , passez-les à l'éta- mine avec beurre ou lard fondu , pour en faire comme une crème ; ajoutez-y deux jaunes d'œufs crus avec sel ; mettez le tout sur une abaisse fine , couvrez d'une autre abaisse à l'ordinaire ; faites cuire & servez avec un jus de mouton.

On peut aussi dans cette crème d'artichaux , mettre un macaron pilé , du sucre , de l'écorce de citron confit , un peu de crème & de sel ; faites-en votre Tourte sans la couvrir. Quand elle est cuite , poudrez-la de sucre , arrosez d'un peu d'eau de fleur d'orange , & servez.

Maniere de conserver les Artichaux pour l'hiver.

Otez toutes les feuilles & le foin avec un couteau , ne laissez du cul que ce qui est bon à manger ; jetez-les dans l'eau fraîche à mesure que vous les accommodez , afin qu'ils ne noircissent point ; tirez-les ensuite de l'eau , farinez-les bien , rangez-les sur une claie , & faites les sécher au four. Quand on veut s'en servir , il faut les faire tremper pendant vingt-quatre heures.

Quelques-uns recommandent de les faire cuire dans l'eau , pour en ôter plus facilement le foin , du reste la préparation est la même.

Autre maniere de conserver les Artichaux.

Pour conserver les Artichaux secs , voici comme on s'y prend. Quand ils sont blanchis , & que le foin en est ôté , mettez-les dessus des claies d'osier pour les égouter ; après cela faites-les sécher au soleil , ou dans un four modérément chaud , de façon qu'ils deviennent secs comme du bois ; avant de s'en servir , il faut les faire revenir dans l'eau tiède pendant vingt-quatre heures ou plus.

Troisième façon de conserver les Artichaux.

Préparez une saumure avec deux tiers d'eau & un tiers de vinaigre , & plusieurs livres de sel , suivant la quantité de saumure , une livre pour trois pintes. Faites chauffer la saumure sur le feu , jusqu'à ce que le sel soit fondu ; laissez-la reposer , & tirez-la au clair.

Prenez des artichaux , la quantité que vous voudrez confire , les plus tendres , les moins filandreux , bien épluchés ; faites-les cuire dans l'eau bouillante , mettez-les après dans l'eau pour les refroidir. Retirez-les , laissez-les égoutter , effuyez-les bien & les mettez dans les pots qui leur sont destinés , que ces pots soient bien propres. Mettez votre saumure par dessus jusqu'au bord du pot ; mettez par dessus de l'huile ou du beurre fondu , qui se figeant sur la saumure , empêche les artichaux de prendre l'évent. Mettez les pots dans un endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop froid , ne les ouvrez que quand vous voudrez vous en servir.

Avant d'employer les artichaux ainsi confis , il faut les dessaler dans l'eau fraîche

Potages de croutes aux culs d'Artichaux.

Tournez deux ou trois douzaines de petits culs d'artichaux aussi égaux qu'il est possible. Faites-les blanchir à l'eau blanche, qui se fait avec beurre manié , farine , sel & eau , autant qu'il en faut pour blanchir les culs d'artichaux. Otez en le soin , parez-les proprement , mettez-les mittonner dans un coulis clair de veau & de jambon , mittonnez des croutes avec du jus de veau , & les laissez attacher; bordez le plat des culs d'artichaux , mettez le plus grand au milieu , jetez par dessus les croutes le coulis de veau & de jambon , & servez chaudement.

Potage de culs d'Artichaux en maigre..

Prenez deux ou trois douzaines de petits artichaux

Artichaux , les plus égaux que vous pourrez trouver , tournez-les proprement , faites-les cuire dans une eau blanche , jusqu'à ce que le foin se tire ; tirez-les de la marmite , & quand vous les aurez bien nettoyyés & parés tout autour avec un couteau , achevez de les faire cuire à petit feu dans du bouillon de poisson ; mittonnez des croutes dans le plat où vous voulez servir le potage de bouillon de poisson. Le potage étant bien mitonné & d'un bon goût , garnissez votre plat d'artichaux , le gros au milieu ; mettez par dessus un coulis d'Ecrevisses à demi roux , & servez chaudement.

Voyez au mot Ecreviffe , la maniere de faire ce coulis à demi roux.

Autre maniere.

Quand les artichaux sont cuits & parés , farcissez-les d'une farce de poisson , pannez-les de mie de pain , beurrez une tourtiere , arrangez-les dedans , faites-les cuire au four , ou sous un couvercle , qu'ils ayent belle couleur , garnissez-en le bord du potage , & servez chaudement.

ASPERGES , *Asparagus*. L'Asperge passe pour un des meilleurs légumes ; l'estomac le digere sans en être fatigué. Ce légume est médiocrement chaud , il est composé de parties extrêmement déliées , il nourrit beaucoup , & fait un sang très-pur ; il a encore la propriété de lever les obstructions des visceres , & conséquemment celles d'atténuer les humeurs qui y sont contenuës , à cause du sel essentiel qu'il contient en assez grande quantité , capable de pénétrer dans tous les recoins , d'y dissoudre les matieres glutineuses , d'ouvrir les petits tuyaux , & de détruire tous les obstacles qui s'opposent à son passage.

Les Asperges conviennent dans le printems ;

à tout âge , aux personnes d'un tempérament phlegmatique & mélancolique.

Les personnes d'un tempérament bilieux ; doivent en manger sobrement , parce que prises avec excès , elles rendent les humeurs âcres , & échauffent un peu.

On doit les choisir grosses, tendres , bien nourries , d'un bon goût , & cultivées dans les jardins.

On apprête les Asperges de plusieurs façons ; on en fait des potages avec de la volaille ou de la purée verte ; on les sert pour Entremets , pour Hors-d'œuvre ou autres Plats.

Asperges à la Crème. .

Coupez vos Asperges à petits morceaux ; faites-les blanchir dans l'eau bouillante , passez-les à la casserole avec du beurre ; après cela mettez-y du lait & de la crème ; assaisonnez le tout de sel , d'un peu de poivre , de fines herbes , & quand votre ragoût sera cuit , délayez-y deux jaunes d'œufs avec de la crème de lait , jetez-les dans vos asperges , & lorsque la liaison de la sauce sera faite , servez.

Asperges en petits pois.

Coupez vos Asperges de la grosseur des petits pois , à peu près , lavez-les bien , faites-les cuire un moment dans l'eau , mettez-les égoutter , achevez de les faire cuire à petit feu dans une casserole avec un morceau de beurre , un bouquet de persil & ciboules. Quand elles sont cuites & qu'il n'y a presque plus de sauce , mettez-y un peu de sucre , un peu de sel fin , une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crème ; faites lier sur le feu , & servez pour Entremets.

Autre manière.

On peut encore servir les Asperges en petits pois avec un coulis verd d'écoffes de pois , ou autre chose , une croute au milieu , & garni d'un cordon de pain de jambon.

Asperges au jus.

Vos asperges rompuës par morceaux , passez-les avec lard fondu , persil & cerfeuil haché menu , sel , poivre blanc , muscade ; faites-les mijonner à petit feu dans un peu de bouillon gras , dégraissez-les quand elles seront cuites , mettez-y un jus de mouton & de citron , & servez à courte sausse & chaudement.

Asperges à l'essence de jambon.

On sert aussi les asperges en bâtons entiers à l'essence de jambon.

• *Asperges au beurre blanc.*

Faites cuire à l'eau vos asperges en bâtons entiers ; quand elles seront cuites , mettez-les égoutter , faites une sausse avec beurre frais , sel , vinaigre , muscade ou poivre blanc , remuant toujours la sausse , crainte qu'elle ne tourne en huile ; jetez sur vos asperges , & servez.

Asperges en salades.

Quand les asperges sont cuites , comme on vient de le dire , servez-les avec bonne huile d'olive , vinaigre , gros poivre , & sel.

Asperges confites.

Prenez les plus petites , coupez-les en plusieurs tranches , saupoudrez-les avec beaucoup de sel & de clous de girofle grossièrement concassés , couchez-les dans un pot de terre plombé , faites une couche de sel , ensuite une couche d'asperges , de même jusqu'au haut du pot. Il faut que le premier & le dernier lit soit de sel ; remplissez ensuite le pot de bon vinaigre , & le tenez bien fermé. Servez - vous d'une cuiller d'argent pour les tirer quand vous en aurez besoin ; prenez garde aussi que la main ne touche le vinaigre.

Autre maniere de conserver les Asperges.

Otez le dur de vos asperges , & après leur avoir fait prendre un bouillon avec eau , sel &

beurre , remettez-les dans l'eau fraîche , retirez-les ensuite , laissez-les égoutter & refroidir ; mettez-les dans un pot de leur longueur , avec clous de girofle entiers , sel , citron verd , moitié eau , & moitié vinaigre (quelques-uns ne veulent que du sel & de l'eau) ; couvrez-les d'un linge en double , & par dessus deux ou trois doigts de beurre fondu ; ferrez-les dans un lieu tempéré. Quand vous voudrez vous en servir , faites-les tremper & cuire comme les autres.

Ragoût de pointes d'Asperges.

Mettez le verd de vos asperges bien blanchies dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon , & un peu d'essence de jambon ; faites mitonner à petit feu. Quand elles sont cuites , & que le coulis est diminué à propos , mettez-y un petit morceau de beurre manié avec un peu de farine ; remuez de tems en tems ; donnez au ragoût une petite pointe de vinaigre , & servez chaudement pour Entremets.

Potage d'Asperges.

Passes des asperges pilées par l'étamine avec du bouillon d'herbes pour faire un coulis verd ; passez d'autres pointes d'asperges à la poêle avec beurre frais , fines herbes & bons assaisonnemens. Laissez bien cuire le tout , faites mitonner votre potage , & rangez vos asperges par dessus avec le coulis auquel vous ajouterez crème naturelle ou jaunes d'œufs.

Potage de croutes aux pointes d'Asperges.

Faites blanchir à l'eau bouillante le verd de vos asperges ; faites-les cuire ensuite dans une marmite avec un peu de bouillon ; mitonnez des croutes de jus de veau , & les laissez attacher au fond du plat. Vos asperges cuites , faites-en une bordure autour du plat : vous pouvez mettre un petit pain de profitrollé au milieu , & jetez

par dessus un jus de veau à demi lié ; servez chaudement.

Potage d'Asperges à la purée verte.

Faites blanchir une poignée ou deux d'épinars, avec trois ou quatre ciboules, égouttez-les, pressez-les bien, pilez-les dans un mortier avec une cuillerée à pot de pois cuits ; ajoutez-y si vous voulez quelques pointes d'asperges bien blanchies.

Faites cuire dans une petite marmite avec un bouillon de racines, quelques petits paquets de pointes d'asperges blanchies, autant qu'il en faut pour garnir votre potage.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, quelques tranches d'oignon, quatre ou cinq tranches de carottes, autant de panais, champignons & truffes, cerfeuil & persil ; passez le tout ensemble sur le fourneau, mouillez-le, moitié bouillon de racines, moitié bouillon de poisson ; mettez-y la grosseur de deux œufs de mie de pain, un peu de basilic, sel, quelques clous ; faites mitonner le tout ensemble, délayez votre purée dans une casserole, passez-la à l'étamine, tenez-la chaudement dans une marmite, faites mitonner des croutes, moitié bouillon de racines, moitié bouillon de poisson ; mettez un petit pain au milieu. Garnissez le potage d'une bordure de pointes d'asperges, jetez la purée par dessus, & servez chaudement.

Tourte d'Asperges.

Coupez le tendre de vos asperges, passez-les à l'eau, dressez-les dans une tourtière sur une abaisse de pâte fine, avec lard fondu ou beurre frais dans le fond, fines herbes, ciboules, sel & poivre. Couvrez votre tourte, quand elle sera cuite, mettez-y crème ou jus de mouton.

Autre manière.

Faites blanchir le verd de vos asperges, met-

tez-les ensuite dans l'eau froide ; mettez dans une casserole du beurre la grosseur d'un œuf ; quand il sera fondu , mettez-y une pincée de farine & remuez. Quand il sera roux , mettez-y un peu de bouillon de poisson , sel , poivre , bouquet , & vos pointes d'asperges. Quand elles seront cuites , liez les d'un coulis roux , & laissez refroidir votre ragoût. Foncez une tourtière d'une abaisse de pâte feuilletée , videz-y le ragoût d'asperges , couvrez d'une abaisse de pâte feuilletée , dorez d'un œuf battu , & mettez cuire. Quand elle sera cuite , servez chaudement dans un plat.

Omelettes d'Asperges.

Coupez vos asperges en petits pois , passez-les au roux dans une casserole , avec sel , poivre , persil , ciboules hachées. Quand elles seront cuites , mettez-y un peu de crème , versez-les dans des œufs préparés pour une omelette ; battez bien le tout , faites cuire à la poêle , avec bon beurre , & servez.

Pain aux pointes d'Asperges.

Coupez des pointes d'asperges autant qu'il en faut pour un plat , & pour remplir un petit pain ; faites les banchir à l'eau bouillante , égouttez , passez-les dans une casserole , avec bon beurre frais , bouquet , sel & poivre , un peu de farine ; faites-leur faire quelques tours sur le fourneau , & mouillez d'un jus de veau. Quand elles sont cuites , liez-les avec deux jaunes d'œufs & de la crème ; mettez-y un peu de sucre.

Ouvrez un pain chapelé par dessous , ôtez-en la mie , remplissez-le du ragoût de pointes d'asperges ; rebouchez-le du morceau que vous aviez ôté ; ficelez-le , mettez-le tremper dans du lait , égouttez-le , faites-le frire dans du saindoux , qu'il prenne belle couleur ; mettez-le mitonner dans le ragoût d'asperges , que la

fausse en soit un peu longue. Retirez-le ; dressez-le dans un plat , votre ragoût par dessus ; servez chaudement pour Entremets .

ASSAISONNEMENT , *Condimentum*. On appelle de ce nom tout ce qui communique des qualités agréables à quelque substance que ce soit ; mais dans un sens moins étendu : *condimentum* signifie tout ce dont on assaisonne les alimens , soit pour leur donner un meilleur goût , soit pour en rendre la digestion plus aisée.

On voit assez à quoi peut servir l'assaisonnement des alimens.

1°. Il est nécessaire toutes les fois que la foiblesse des visceres & le défaut de digestion , demande qu'on excite la faculté concoctive de l'estomac , pour que le corps puisse recevoir la nourriture dont il a besoin.

2°. Il est nécessaire lorsque les alimens sont trop durs , pour pouvoir aisément souffrir l'altération qu'exige la nutrition des personnes qui en usent.

3°. Il est nécessaire , pour donner un goût agréable aux alimens , qui par eux-mêmes sont dégoutans & désagréables.

Il est aisé de concevoir de ce qu'on vient de dire , que la même espece d'assaisonnement n'est pas également propre à tout le monde , puisque les uns aiment le doux , d'autres l'amer , & d'autres ce qui est acide. Ces goûts particuliers peuvent venir du tempérament particulier de chaque personne , ou de la coutume , ou être l'effet de quelque maladie.

Boerhaave assure que les acides , les sels & les aromates que l'on emploie dans les assaisonnemens , nuisent à la santé par leur acrimonie , offensent les vaisseaux capillaires , & surchargent le corps au lieu de le nourrir , en excitant un faux appétit par l'irritation qu'ils

occasionnent. Les substances grasses & huileuses au contraire lubrifient, relâchent & affoiblissent les solides.

Il faut donc user sobrement de ces sortes d'affaisonnemens ; les meilleurs de tous, sont la soif & la faim.

Il est important d'examiner la nature de chaque assaisonnement en particulier, afin que sur les différentes qualités qu'on y remarque, chacun puisse juger de celui qui lui convient, & de l'usage qu'il en doit faire.

AVELINE, *Avellana*, fruit du Coudrier ou Noisetier. C'est une amande ronde, ou presque ronde, un peu rougeâtre, revêtue d'une petite peau, & enfermée sous une écorce ligneuse.

Les Avelines contiennent une médiocre quantité de sel volatil & essentiel, beaucoup d'huile & de terre.

Elles sont pectorales & nourrissantes, à cause de leurs parties huileuses ; elles resserrent le ventre par leurs principes terrestres, qui donnent plus de consistance aux liqueurs. Elles se digèrent difficilement, surtout quand on en use beaucoup, à cause de leur substance terrestre, solide & compacte ; elles excitent aussi l'appétit, à cause d'un sel mordant, mais modifié & corrigé par les soufres qu'elles contiennent.

L'usage modéré de ce fruit convient à tout âge, & à toute sorte de tempérament, pourvu qu'on ait un bon estomac.

On couvre les avelines de sucre pour en faire des dragées, que l'on sert ordinairement au dessert, pour donner bonne bouche, & pour faciliter la digestion.

AVOINE, *Avena*, espece de blé qu'on sème en Mars. Il y en a une cultivée, qui est la meilleure & la plus nourrissante, & une sauvage

assez noire, qui est la moindre ; l'une & l'autre sont longues & menus.

L'Avoine contient beaucoup d'huile & de sel Effentiel.

Il y a des Peuples Septentrionaux, qui faute de froment, font du pain d'avoine assez nourrissant, & dont ils s'accoutument bien.

On en prépare aussi le gruau, qui n'est autre chose que de l'avoine bien mondée de la peau & de ses extrémités, & réduite en farine grossière. Voyez *Gruau*.

B

BAIN-MARIE. Prenez trois livres de tranche de bœuf, trois livres de roüelle de veau, une livre de roüelle de mouton maigre, le tout bien dégraissé, un chapon vuïdé dont vous ôtez la peau, & une perdrix. Prenez un pot de terre, faites-le bouillir dans de l'eau avant que de vous en servir ; mettez-y toutes les viandes dont nous venons de parler, assaisonnées d'un petit oignon piqué de deux clous, & d'un peu de sel ; mettez-y trois chopines d'eau, fermez le pot de son couvercle, bouchez-le bien autour de pâte & de papier colé. Mettez de l'eau sur le feu dans un chaudron, faites-la bouillir, mettez votre pot de terre, ayez d'autre eau toujours bouillante, & à mesure que votre chaudron diminue, remplissez-le de celle-la ; faites bouillir pendant cinq heures ; ouvrez-le ensuite, passez le bouillon dans une étamine, laissez-le reposer ; ensuite ayez soin de le bien dégraisser.

On se sert de ce bouillon pour les malades ; ou pour mittonner les croutes ; il fortifie, nourrit & restaure.

Si vous voulez le faire au ris, remplissez le

corps de votre chapon de ris bien épluché , & faites cuire comme nous venons de le dire.

BALACHINES. Prenez des filets de poulardes , de perdrix , des queueës d'écrevisses , des truffes vertes , des pistaches , des jaunes d'œufs durs , des champignons , des foies gras , du jambon , le tout cuit & coupé en dés. Passez tout cela à la casserole avec du lard fondu ; poudre d'un peu de farine , mouillez d'une petite essence de jambon , & faites cuire. Quand votre ragoût est cuit , d'un bon goût , point trop liquide , ajoutez-y un jus de citron , & le laissez refroidir ; dressez ensuite des pâtés de pâte fine dans des tourtières à l'Espagnole , mettez un peu de farce au fond , ensuite du ragoût froid , & un peu de farce par dessus ; couvrez d'un abaisse de même pâte , dorez d'un œuf battu , & faites cuire au four ; quand ils sont cuits , découvrez-les pour ôter la farce de dessus , mettez-y un peu de liaison faite avec jaunes d'œufs , crème , une ciboule entière , & un peu de muscade que vous faites épaissir sur le feu ; dressez-les dans un plat , & servez pour Entrées , Hors-d'œuvres ou Garnitures.

Si vous les voulez au roux , servez-vous d'une essence de jambon , au lieu de liaison.

BALON. On en fait de différentes viandes , d'une hure de porc , d'une épaule de veau , d'un dindon.

Balon d'une hure de porc.

Prenez une hure de porc que vous échauderez bien , levez-en la peau proprement ; prenez la chair du cou , coupez-la par tranches , mettez-les dans un plat , assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices , persil , ciboules hachées , une rocambole , le tout bien mêlé ensemble. Coupez tranches de jambon maigre , autant que de porc ; étendez dans une casserole

la peau de la Hure , faites-y un lit de petites tranches de porc assaisonnées , un lit de tranches de jambon , un lit de truffes coupées par tranches , un lit de tranches de porc , un lit de tranches de champignons , & un lit de tranches de jambon , continuant ainsi jusqu'à ce qu'elle soit pleine : renversez par dessus le reste de la peau , cousez-la bien , mettez-la dans un linge bien ficelé. Prenez tranches de bœuf quatre ou cinq livres , coupez-les par petites tranches & les battez ; garnissez-en le fond d'une casserole , & de bardes de lard , mettez-les suer , comme un jus ; étant roux , jetez-y une bonne poignée de farine , remuez-les sept ou huit tours sur le fourneau , jusqu'à ce que la farine soit cuite , & mouillez de bouillon & d'eau , autant de l'un que de l'autre : détachez bien le fond de la casserole.

Mettez votre balon dans une marmite de la grandeur qu'il faut , vuidez-y ce jus & les tranches de bœuf assaisonnées de sel , poivre , fines épices , laurier , basilic , tranches de citron verd , oignons , persil , ciboules , carottes , panais , deux bouteilles de vin blanc ; que votre balon soit mouillé comme il faut ; faites-le cuire pendant cinq ou six heures ; après cela retirez-le du feu , laissez-le refroidir dans son jus : tirez-le , ôtez la ficelle & le linge , dressez-le dans une serviette pliée sur un plat , & servez garni de persil pour entremets.

Quand on fait des balons sans hure , on prend de la chair du cou du porc , & on se sert d'un flanchet de bœuf pour l'envelopper , le reste comme ci-dessus.

Balon d'une épaule de veau.

Choisissez une épaule de veau d'une bonne grandeur , ôtez-en la peau , levez ensuite la viande par filets que vous mettez à part ; éten-

dez la peau dans une petite casserole , mettez dessus du lard pilé , de petites herbes hachées bien menuës , une couche de vos filets de veau coupés très-minces , des fines herbes après , un peu d'ail , des champignons coupés en tranches , du poivre concassé , très-peu de sel ; après une couche de tranches de jambon coupées minces , par dessus de fines herbes & des champignons coupés en tranches , ensuite une couche de filets de veau , ainsi de suite en finissant par les fines herbes. Plissez la peau de l'épaule , coufez-la avec une ficelle comme une bourse , & l'enveloppez d'une étamine. Foncez une marmite de bardes de lard , le balon dessus avec quelques racines , oignons , champignons , un bouquet ; mouillez de bouillon , & faites cuire à la braise. A moitié de cuisson vous pouvez ajouter un demi poisson d'eau-de-vie : servez ce balon froid pour entremets , ou si vous voulez le manger chaud , servez-le avec une sauce piquante.

Pour le balon de Dindon , voyez au mot *Dindon*.

BARAQUILLES. Coupez en petits filets deux perdrix & une poularde ; prenez des moules de baraquilles , qui sont faits comme des moules de petits pâtés , mais beaucoup plus grands : faites une farce pour de petits pâtés de cette façon.

Prenez une noix de veau , un morceau de lard , un morceau de graisse de bœuf , une tétine de veau blanchie ; coupez le tout par petits morceaux dans une casserole ; assaisonnez de sel , poivre , ciboule hachée , persil haché & fines herbes : mettez la casserole au feu pour blanchir le tout , remuez de tems en tems , & laissez refroidir ; hachez ensuite le tout sur la table avec champignons & fines épices.

Faites un morceau de pâte feuilletée , foncez-

en vos moules , mettez-y votre farce avec une abaisse par dessus , dorez-les , & mettez cuire au four.

Prenez ensuite champignons & truffes vertes , & ris de veau , coupez-les en filets , mêlez-les ensemble ; mettez-en la moitié dans une petite casserole avec un morceau de beurre ; passez-le quelques tours sur le feu , poudrez d'une pincée de farine , & mouillez d'un bon bouillon , & laissez mitonner tout doucement sur un fourneau.

Mettez l'autre partie de ris de veau , champignons & truffes dans une casserole avec un peu de coulis , un peu de jus & essence , faites mitonner doucement sur un fourneau ; mettez dans ce ragoût la moitié de vos filets de poulardes & perdrix , l'autre moitié dans le ragoût blanc.

Quand vous serez prêt à servir , faites une liaison de jaunes d'œufs ; délayez-les avec un jus de citron , persil haché & un peu de muscade ; liez-en votre ragoût blanc , & si l'autre n'est pas assez lié , mettez-y un peu d'essence & de coulis.

- Tirez vos baraquilles , ouvrez-les par dessus ; ôtez-en une partie de la farce , à toutes la même chose ; remplissez une baraquille de votre ragoût de filets au blanc , & une autre de votre ragoût coloré , & poursuivez de même avec des filets de pistaches par dessus , & servez chaudement pour entremets.

Autre Baraquille.

Votre farce préparée , comme ci-dessus , prenez une tourtière de la grandeur de votre plat ; foncez-la d'une abaisse de pâte feuilletée ; remplissez-la de votre farce jusqu'à votre feuilletage par bande , & les mettez tout autour sur votre farce , qu'elles croisent les unes sur les autres ;

jusqu'à ce que cela fasse comme un escargot ; donnez-la avec un œuf battu , mettez-la cuire au four. Quand elle sera cuite , tirez-la du four , découvrez-la ; ôtez une partie de la farce , remplissez-la d'un des petits ragoûts , dont nous avons parlé , tantôt du blanc , tantôt du roux , mais jamais que d'un à la fois , avec un jus de citron ; remettez le couvercle , & servez chaudement pour Entrée.

Pour les qualités des Baraquilles , voyez aux mots *Pâté & Pâtisserie* , *Pâté*.

BARBEAU , *Barbus* , *Mulus Barbatus* , poisson oblong , & de grandeur médiocre , & couvert de grandes écailles tendres. Il y en a de mer , & d'eau douce : on l'appelle ainsi à cause de quelques brins de poil qu'il a à chaque côté de ses levres , qui font une espece de barbe.

Ce poisson contient beaucoup de phlegme , d'huile & de sel , presque tout volatil.

Il pèse rarement plus de deux livres ; les anciens Romains en faisoient un grand cas.

La chair du Barbeau nourrit beaucoup , & produit un aliment assez solide , à cause des suc grossiers qu'elle contient ; mais ces mêmes suc la rendent dure & difficile à digérer.

Les parties les plus estimées du barbeau pour leur bon goût , sont le foie & la tête.

Il convient en tout tems , aux jeunes gens bilieux , à ceux qui ont un bon estomac , & qui sont accoutumés à un grand exercice de corps.

Les petits barbeaux sont meilleurs que les grands , parce qu'ils sont plus aisés à digérer ; ils doivent aussi avoir été pris dans des eaux claires & liquides.

Les œufs du barbeau sont dangereux , ils purgent violemment par haut & par bas , comme le plus puissant émétique. On doit donc avoir

grand soin de les tirer avec les entrailles, & de ne les point faire cuire avec le reste.

On apprête le barbeau de plusieurs manières différentes. Comme il est extrêmement insipide, il a plus besoin qu'un autre du secours de l'affaisonnement ; il se mange au court bouillon ou à l'étuvée, & il n'est point mal sain de la sorte.

Barbeaux en casserole.

Si vos barbeaux sont petits, après les avoir habillés proprement, c'est-à-dire, écaillés & vidés, mettez-les cuire dans une casserole avec vin, sel, poivre, bouquet de fines herbes, bon beurre. Quand ils seront cuits, liez la sausse avec un peu de beurre manié avec de la farine, & servez.

Autre façon.

Les ayant fait cuire, comme ci-dessus, quand la sausse est tarie, mettez pour liaison un petit roux, c'est-à-dire, de farine frite, & servez votre étuvée dans un plat, avec tranches de citron pour garnitures.

Troisième manière.

Si vous voulez encore, les ayant fait cuire sans beurre, le reste, comme ci-dessus, dressez-les dans un plat, versez dessus un ragoût fait avec champignons, truffes, morilles, culs d'artichaux, le tout bien assaisonné de sel, poivre, & cuit à la casserole avec bon beurre frais, & purée claire.

Quelques-uns composent ce ragoût des mêmes ingrédients, & à la place de la purée, se servent de bouillon de poisson, ou de jus d'oignons.

Barbeau au court-bouillon ou au bleu.

Si votre barbeau est gros, videz-le, sans l'écailler, mettez-le dans un grand plat, jetez dessus du vinaigre tout bouillant, assaisonnez de sel & de poivre ; faites ensuite bouillir à grand

feu dans votre poissongniere , du vin , du verjus ; sel , poivre , clous , muscade , laurier , oignon , citron verd , ou orange sèche ; quand le tout bouillira à gros bouillon , mettez-y votre barbeau cuire jusqu'à ce que le bouillon soit assez consommé. Quand il sera cuit, dressez-le à sec sur une serviette dans un plat garni de persil verd , ou de cresson , après l'avoir écaillé.

Barbeau grillé.

Si votre barbeau est de moyenne grosseur ; habillez-le proprement , incisez-le légèrement sur le dos , frottez-le de beurre & de sel menu , puis vous le mettez sur le gril. Quand il sera cuit , dressez-le dans un plat , & versez dessus une sausse aux anchois , à laquelle vous pourrez ajouter des huitres blanchies , & amorties dans la sausse ; mettez pour garniture champignons frits & persil frit.

Barbeau grillé à la sausse blanche.

Votre barbeau grillé , comme on vient de le dire , on peut le servir à la sausse blanche , avec bon beurre frais , sel , poivre , une pointe de rocambole & de vinaigre.

Vous pouvez ajouter à votre sausse deux anchois fendus , & olives desossées.

Pour les propriétés de barbeaux différemment apprêtés, voyez au commencement de cet article.

BARBILLON. On appelle ainsi le barbeau quand il est encore jeune.

Barbillon à l'étuvée.

On le met à l'étuvée de la même façon que la Carpe. Voyez *carpe à l'étuvée.*

Barbillon sur le gril.

Quand il est d'une moyenne grosseur , on peut le mettre sur le gril avec une sausse blanche ordinaire.

BARBOTE , petit poisson de riviere ainsi appelé , parce qu'il barbote dans l'eau trouble : il vit de bouë & d'écume.

Ce poisson contient beaucoup d'huile , de phlegme & de sel volatil.

Il est peu estimé , parce qu'on prétend qu'il conserve une saveur des ordures dont il s'est nourri ; il a une chair molle & visqueuse , assez facile à digérer , mais peu nourrissante. Plusieurs assurent qu'il n'y a que le foie qui fournisse un bon aliment.

Il convient en tout tems à ceux qui ont un tempérament chaud & bilieux.

On doit le choisir bien nourri , d'une chair tendre , délicate & agréable au goût.

Les œufs de la barbote ne valent rien , non plus que ceux du barbeau.

Barbote en ragoût.

Délimonnez vos barbotes dans l'eau chaude , & quand vous les aurez bien habillées , farinez-les , & mettez-les frire en bonne friture ; mettez-les ensuite dans une casserole ou dans un bassin avec beurre roux , anchois fendus , le tout passé ensemble ; assaisonnez de sel , poivre muscade , capres , jus d'orange ou verjus de grain. Laissez cuire le tout doucement , & servez vos barbotes chaudement garnies de persil frit & citrons par tranches pour Entrée , comme tous les autres ragoûts de poisson.

Barbotes en casserole.

Vos barbotes préparées , comme on l'a dit , gardez-en le foie ; passez-le à la casserole avec beurre roux ; mettez-y ensuite de la farine pour frire , joignez-y vos barbotes avec vin blanc , sel , poivre , un bouquet de fines herbes , un morceau de citron verd & des champignons. Le tout étant cuit , servez-les garnies des mêmes champignons avec un jus de citron.

Autre façon.

On peut encore , ayant fait cuire les barbotes , comme nous venons de le dire , faire un ragoût.

à part de la même fausse des barbotés, avec les foies & des champignons : on en garnit le plat, y ajoutant un jus de citron en servant.

Barbotés en gras.

Après avoir nettoyé vos barbotés de leur limon dans l'eau chaude, vous les vuidez & en gardez les foies : mettez-les ensuite dans une casserole avec un jus de veau moitié lié, avec deux verres de vin de Champagne; allaisonnez-les de sel, poivre, clous, oignons, citron verd, persil & fines herbes ; passez quelques champignons & truffes dans un peu de lard fondu, & vous les mouillez de jus, ensuite vous le dégraissez & vous le liez d'un bon coulis de veau & de jambon ; mettez-y les foies de vos barbotés. Tirez vos barbotés de leur jus, où elles ont cuit, mettez-les sur un plat, jetez votre ragoût dessus, & servez.

Barbotés en maigre.

Apprêtez vos barbotés de la même façon, faites un petit roux que vous mouillerez de jus de poisson ; mouillez aussi votre ragoût de bouillon de poisson au lieu de jus ; liez d'un coulis d'écrevisses par exemple, le reste de la même façon.

Pâté de Barbotés.

Mettez-les en pâte fine avec leurs foies, champignons, laités de carpes, queues d'écrevisses, huîtres, culs d'artichaux, sel, poivre, fines herbes, faites cuire & servez avec jus de citron.

Potage de Barbotés.

Vos barbotés bien lavées, passez-les à la poêle entières avec beurre roux, & un peu de farine : faites-les cuire ensuite dans une terrine avec sel, poivre, bouquet de fines herbes, bouillon de poisson ; quand elles seront cuites, dressez-les sur vos croûtes mitonnées ; garnissez de champignons & servez.

Autre façon de faire le pâté de Barbotes.

Préparez une pâte fine , dressez un pâté de hauteur médiocre , mettez du beurre frais au fond , sel , poivre , fines herbes , fines épices ; arrangez-y vos barbotes , assaisonnez dessus comme dessous , mettez beurre frais & bouquet , couvrez de l'autre abaisse , mettez cuire au four. Quand il sera cuit , découvrez , dégraissez bien , jetez dedans un ragoût de laitances , & servez pour Entrée.

Voyez au mot *Laitance* , la maniere de faire ce ragoût.

Autre façon de faire le potage de Barbotes.

Vos barbotes nettoyyées dans l'eau chaude ; mettez-les dans une casserole avec demi-sevier de vin blanc ; faites un petit roux avec beurre & farine , mouillez-le d'une cuillerée de poisson , vuidez-le dans la casserole où sont vos barbotes , assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices , persil , ciboules , tranches de citron verd. Faites cuire , à petit feu , ayant soin , avant de les faire cuire , de laisser les deux plus belles entières , & découper les autres par filets.

Faites un ragoût de leurs foies de cette façon. Passez truffes , champignons coupés par tranches dans une casserole , avec un peu de beurre , mouillez d'un peu de bouillon de poisson ; & quand il sera cuit , dégraissez bien , mitonnez des croutes dans un plat ; quand elles seront mitonnées , dressez dessus les deux barbotes entières , garnissez le potage d'un cordon de filets des autres barbotes ; mettez les foies des barbotes dans le ragoût de champignons , faites-leur faire un bouillon , & les liez d'un coulis d'écrevisses à demi roux : jetez votre ragoût par dessus le potage , & servez chaudement.

Pour les qualités des Barbotes différemment

déguisées. Voyez les articles, *Ragoût*, *Sauſſe*, *Pâté*, *Potage*.

BARBUE, *Rhombus levis*, poisson de mer ; qui ne diffère du Turbot proprement dit, qu'en ce qu'il n'a point d'aiguillons : ainsi il ne faut pas confondre la barbuë avec le barbeau.

La chair de ce poisson est moins ferme & moins friable que celle du Turbot ; ce qui est cause qu'elle prend plutôt l'assaisonnement ; c'est pourquoi pour être sainement apprêtée, il y faut moins de sel & des autres assaisonnemens, qu'au Turbot proprement dit.

Quelques-uns prétendent que la barbuë est meilleure vieille ; c'est une erreur. Les vieilles barbuës ont la chair longue & coriaffe ; les jeunes l'ont friable & délicate. *Andry*.

Barbuë marinée.

Votre barbuë vidée, incisez-la sur le dos ; pour lui faire prendre la marinade ; marinée, panez-la de mie de pain assaisonnée de sel, faites-la cuire au four, & la servez garnie de persil frit.

Autre maniere.

Votre barbuë habillée, comme on l'a dit ; laissez-la mariner pendant deux heures dans du verjus, sel, poivre, ciboules, laurier, citron ; trempez-la dans du beurre fondu, poudrez-la de sel, mie de pain & chapelure bien fine ; faites cuire au four dans une tourtière, qu'elle ait belle couleur, & servez avec garniture de petits pâtés, ou de croutons & persil frit, ou de champignons frits, ou de rissoles, ou de hachettes d'anguilles.

Barbuë au court-bouillon.

Faites-la cuire de la même façon que le barbeau, & la servez ensuite chaudement pour Entrée avec une sausse blanche, liée avec de la crème assaisonnée de sel & poivre blanc.

On peut encore la servir quand elle est froide sur une serviette garnie de persil verd pour Entremets.

Barbuë à la sausse aux Anchois.

Mettez mariner votre barbuë, faites-la frire; levez-la ensuite en filets, faites-une sausse aux anchois, & servez. Voyez au mot *Sausse*, *Sausse aux Anchois*.

Barbuë en salade.

Votre barbuë étant cuite au court-bouillon & froide, coupez-la en filets sur une assiette, avec de la petite saladé; assaisonnez de sel, poivre, huile & vinaigre, & servez pour Entremets.

Ou bien mettez-y une ramolade composée de persil haché, ciboules hachées, anchois hachés, capres hachées, le tout mis dans un plat avec un peu de sel, poivre, muscade, d'huile & de vinaigre bien délayés ensemble, & arrosez vos filets de cette sausse.

Autre façon de mettre les Barbuës au court-bouillon.

Une heure avant de mettre votre poisson cuire, mettez quantité convenable de sel fondre dans Peau; passez cette eau tout doucement dans un linge, afin que la crasse du sel demeure au fond; mettez votre poisson dans la turbotiere ou casserole, versez-y votre saumure, ajoutez-y de l'eau assez pour que le poisson baigne, avec clous, feuilles de laurier, oignons & poivre blanc, & faites cuire sur un fourneau. Quand votre barbuë sera cuite, vous la retirerez & la mettrez sur les-cendres chaudes; jetez-y une pinte de lait, puis vous la servirez à sec sur un plat avec une serviette blanche, garnie de persil verd pour rôti.

On met ainsi au court-bouillon Turbot, Soles, Quarelets, Cailletaux & Limandes. Il ne faut pas faire longtems bouillir ce poisson.

Barbuë à la Romaine.

Votre Barbuë vidée, lavée & essuyée, faites la mariner avec huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, ail, le tout haché très-fin, & quelques feuilles de laurier entières. Quand elle a été dans la marinade pendant une heure, mettez des feuilles de laurier sur un gril & la faite griller des deux côtés; quand elle est cuite, mettez dans une casserole de l'échalote hachée, un demi verre d'huile; sel, gros poivre, le jus de deux citrons; faites chauffer la sausse sans bouillir & servez avec la Barbuë.

Barbuë à la Portugaise.

Faites la cuire au court-bouillon blanc à l'ordinaire; prenez toutes sortes de petites herbes, estragon, pimprenelle, baume, cerfeuil, civette, que vous faites blanchir, & que vous hachez ensuite très-menu; mettez-les dans une casserole avec trois jaunes d'œufs, que vous passez au tamis avec un demi verre de vin de Champagne; ajoutez un demi verre d'huile, un jus de citron, sel, gros poivre, un morceau de beurre, un peu de muscade, un anchois haché; faites lier la sausse sur le feu sans bouillir, & servez avec la Barbuë bien égouttée de son court-bouillon.

Barbuë à la Hollandoise.

Faites la cuire dans une turbotiere avec de l'eau & du sel. Faites blanchir une poignée de persil, hachez-le ensuite & le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un anchois haché, un citron coupé en petits dés, sel; gros poivre, une pincée de farine, un peu d'eau; faites lier la sausse sur le feu sans bouillir, & servez avec la Barbuë bien égouttée.

Filets de Barbuë à la Ravigote.

Levez les filets de votre Barbuë, foncez une casserole avec du beurre, de l'oignon coupé en

tranches, persil, ciboules, thin, laurier, basilic, le tout en branches; arrangez dessus les filets assaisonnés de sel, gros poivre; couvrez-les avec du beurre, tranches d'oignon, fines herbes, tranches de citron. Ajoutez un verre de vin de Champagne; faites cuire à petit feu; laissez les refroidir. Pannez vos filets de mie de pain quand ils sont froids, faites-les prendre couleur sur le gril, & servez sur une bonne ravigote chaude.

Filets de Barbuë au Basilic.

Levez les filets de votre Barbuë; faites-les mariner avec sel, poivre, vinaigre, thin, laurier, basilic, persil, ciboules, ail; après une heure, retirez-les de leur marinade, & quand ils sont bien essuyés trempez-les dans de l'œuf battu, pannez-les de mie de pain, faites les frire de belle couleur & servez garnis de persil frit.

Barbuë à la Reine.

Foncez une casserole de bardes de lard, un bouquet de persil, ciboules, thin, laurier basilic, tranches d'oignons. Mettez dessus votre Barbuë proprement habillée, avec sel, gros poivre, une gouffe d'ail; couvrez-la de bardes de lard, mouillez avec une demi-bouteille de bon vin blanc, & faites cuire à petit feu. Quand elle est cuite, dressez-la dans un plat, & servez par dessus une sausse à la Reine. (Voyez au mot *Saussé*, l'article *Saussé à la Reine*.)

Barbuë Glacée.

Votre barbuë habillée, lavée & vidée, piquez le dessus avec du petit lard, faites la cuire dans du vin blanc avec sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, thin, laurier, basilic, ail, clous de girofle, oignon en tranches. Coupez en dés des tranches de veau & de jambon, faites-les suer dans une casserole, mouillez avec de bon bouillon, faites cuire à petit feu pendant

une heure. Passez cette fausse au tamis, faites-la réduire ensuite en caramel ; retirez la Barbuë de sa cuisson, dressez-la dans un plat ; glacez tout le dessus de votre Barbuë avec votre glace. Mettez dans la casserole un peu de réduction & de coulis pour détacher ce qui reste. Faites bouillir un moment, passez la fausse au tamis, pressez-y un jus de citron, servez dessous la barbuë.

Barbuë à la provençale.

Votre barbuë vidée, lavée & égouttée, foncez une tourtière de bardes de lard, ou de beurre, si c'est en maigre, de tranches d'oignon, persil, ciboules entières, thim, laurier, basilic, sel, poivre ; mettez la Barbuë dessus, couvrez de tranches de citron, sel, gros poivre, tranches d'oignon ; bardez de lard, ou de beurre, couvrez de papier beurré, & faites cuire au four. Quand elle est cuite, ôtez tout ce qui l'enveloppe, & servez dessous une fausse à la Provençale. (Voyez au mot *fausse* la maniere de la faire.)

Barbuë à l'Espagnole.

Votre barbuë vidée faites-la cuire dans un court-bouillon blanc fait avec une pinte d'eau, une poignée de sel, racines, oignons, clous de girofle, une gouffe d'ail ; faites bouillir cette eau une demi-heure & la laissée reposer. Passez-la ensuite au tamis, ajoutez autant de lait que d'eau, & faites cuire la barbuë dans ce court-bouillon sur un très-petit feu, sans bouillir. Quand elle est cuite, & bien égouttée, servez-la avec une fausse à l'Espagnole. (Voyez au mot *fausse* la maniere de la faire.)

Pâté de Barbuë.

Le pâté de Barbuë se fait de la même maniere que le pâté de Turbot. excepté qu'elle ne doit pas cuire si long-tems.

Voyez

Voyez aux mots *fausse*, commencement de cet article les qualités de la Barbué différemment apprêtée. Voyez aussi l'article *Pâte*.

BARDE, *Lardi Lamella*, tranche de lard qu'on met sur la volaille ou gibier qu'on fait rôtir à la broche.

BARDER, *Lardi laminá cooperire*, mettre une barde ou tranche de lard sur le gibier qu'on fait rôtir à la broche.

BASILIC, *Ocimum*, petite plante très-odoriférante. Il y en a de deux espèces. Le basilic dissipe les vents & provoque l'urine. On emploie quelquefois les feuilles séchées du petit basilic pour donner du relief aux ragoûts.

BATONS ROIAUX, espèce de pâtisserie assez délicate, que l'on fait ainsi. Faites une farce de ce que vous jugerez à propos, mais qu'elle soit fine; étendez plusieurs petites abaisses de pâte fine sur la table, prenez ensuite des morceaux de votre farce que vous figurerez comme des fuseaux: enveloppez-les dans les petites abaisses, mouillez-les bien en les formant de la figure des fuseaux. Garnissez les bâtons de petites fleurs de lis partout, qu'elles soient bien soudées; faites les frire comme des rissoles: ils servent à garnir une pièce de bœuf, ou pour Hors-d'œuvres.

BAUME, ou Menthe *Muntha*. Il y en a de plusieurs espèces. Nous ne parlons ici que de celui que l'on cultive dans les jardins; c'est une petite plante d'une odeur forte & agréable & d'une saveur aromatique.

Le Baume est bon à l'estomac; il fortifie beaucoup; il excite l'appétit, il chasse les vents, & rend l'haleine agréable. Son usage trop fréquent échauffe, & rend les humeurs âcres & picotantes. Il contient beaucoup d'huile exaltée & de sel essentiel.

Il est bon dans le tems froid , pour les vieillards , les phlegmatiques & les mélancoliques. Mais il ne convient point aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux.

Cette plante étant composée de principes très exaltés elle peut produire les bons effets dont nous venons de parler. Elle fortifie l'estomac & facilite la digestion en atténuant & divisant les alimens , & en communiquant à l'estomac une chaleur douce & modérée.

On emploie les sommités tendres de cette plante dans les salades.

BEATILLES, *Minutiæ Esculentæ*, petites viandes délicates qui entrent dans la composition des tourtes, ragoûts, potages, &c. comme ris de veau, crêtes de coq, palais de bœuf.

Tourte de Béatilles.

Votre pâte étant préparée, rangez vos Béatilles dans votre tourtière, mettez champignons, ris de veau, culs d'artichaux, un peu de moëlle de bœuf; assaisonnez le tout de sel, poivre, muscade, un peu de lard broyé; couvrez votre tourte, faites-la cuire, & avant de la servir, dorez-la & y mettez des jaunes d'œufs délayés.

Autre façon de faire une Tourte de Béatilles.

Faites blanchir du veau, hachez-le avec graisse de bœuf ou de veau & un peu de beurre frais, blanc de chapon, quelques abatis de volailles que vous mettez entiers, champignons, culs d'artichaux, sel & poivre. Mettez tout cela sur une abaisse de pâte fine en tourtière; couvrez-le d'une autre abaisse de même pâte, dorez votre tourte, mettez-la cuire au four, ou au foyer, feu dessus & dessous.

Voyez l'article *Tourte*, les effets que peuvent produire les tourtes de Béatilles.

BLCCARD, *sulmo famina*. Quelques-uns

disent que c'est la femelle du saumon, qui a le bec plus crochu que le mâle. D'autres disent que ce sont les saumons du Printemps, qui deviennent *Beccards* au mois d'Août, & de Septembre, auquel tems ils sont les moins bons de l'année. Voyez pour les manieres différentes de l'accommoder, & de le servir, SAUMON.

Pour ses propriétés & qualités, voyez aussi au mot *saumon*.

BECCASSE, *Rufficula Becassa*, *perdix rustica*, oiseau assez connu. Les bécaffes quittent les montagnes pendant l'hiver, à cause des neiges. Elles ressemblent assez à la perdrix, mais elles ont un bec beaucoup plus long qui leur sert à tirer de la terre les vers qui font leur principale nourriture.

Elles contiennent dans toutes leurs parties beaucoup d'huile & de sel volatil.

Elles fortifient, restaurent & nourrissent beaucoup, à cause des sucS épurés & des principes exaltés que leur chair contient; ces mêmes sucS en relevent le goût.

Elles conviennent en hiver, à toute sorte d'âge & de tempérament, dit M. Lemery, pourvû qu'on en use modérément. Quand on en use avec excès, il est évident qu'elles doivent échauffer beaucoup.

On doit les choisir tendres, grasses, bien nourries, & jeunes. Car quand elles sont vieilles, leur chair devient dure, serrée dans ses parties, & conséquemment difficile à digérer.

On sert les beccasses apprêtées de plusieurs façons; voici les principales.

Beccasse à la Broche.

Faites rôtir à la broche vos beccasses sans les vuidier, piquées ou bardées, & feuilles de vigne. Vous mettez dessous des rôties pour recevoir ce

qui en tombe , quand elles seront cuites servez-les sur les rôties avec jus de citron.

Beccaffes en Salmi.

Quand vos beccaffes seront à demi-cuites à la broche , retirez-les , coupez-les en pieces , mettez-les dans une casserole avec du vin ; joignez-y truffes , champignons , capres , anchois , le tout haché bien menu , & faites cuire doucement. Mettez un bon coulis pour lier la sausse , dégraissez bien , avant de servir ; puis servez pour Entrée , avec un jus d'orange.

On sert de la même maniere les Dindons ; les Beccaffines , & autres volatilles.

Beccaffes à la Bourguignone.

Coupez vos beccaffes en quatre , ôtez-en le dedans pour faire une liaison. Mettez vos beccaffes dans une casserole avec truffes coupées par tranches , ris de veau , champignons & mouffesrons ; passez le tout ensemble avec lard fondu , & mouillez de bon jus de bœuf. Mettez poivre , sel , ciboule , & deux verres de vin ; quand le tout sera bien cuit , délayez dans la sausse le dedans des beccaffes que vous aviez gardé pour faire la liaison ; ou bien on se sert du coulis de beccasse , ou de quelqu'autre bon coulis. On peut aussi mettre une cuillerée d'essence de jambon. Le tout bien dégraissé , mettez vos beccaffes dans le plat , le ragoût par dessus , & servez pour Entrée avec un jus de citron.

Beccaffes farcies à la broche.

Fendez vos beccaffes par derriere pour les vuides ; ôtez seulement le gigier , hachez le reste & le mêlez avec du lard rapé , ou un morceau de beurre , persil , ciboules hachés , un peu de sel ; mettez cette farce dans leur corps , couvrez l'ouverture , & faites cuire vos beccaffes à la broche envelopées de lard & de papier.

Quand elles sont cuites , servez-les avec une

fausse ou un ragoût , comme fausse à la carpe, fausse à l'Espagnole , fausse aux zestes d'orange, fausse à la sultane ; ragoût de truffes , ragoût de montant , ragoût d'olives , ragoût au salpicon. Voyez sous les noms particuliers la façon de faire ces fausses & ces ragoûts.

Beccasses à la Provençale.

Accommodez & retrouffiez proprement vos beccasses, faites-les rôtir avec une barde de lard sur l'estomac ; pendant qu'elles cuisent faites un ragoût avec foies gras, ris de veau , persil, ciboules hachées ; assaisonnez de sel , poivre, & passez à la casserole avec un peu de lard & de farine. Mettez dans ce ragoût un verre de bon vin , des capres hachées avec un anchois & des olives desossées , un bouquet de fines herbes, & un coulis de bœuf pour liaison.

Votre ragoût fait , dressez vos beccasses dans un plat , votre ragoût par dessus , & servez pour Entrée avec jus de citron.

On sert de la même façon les chapons , les poulardes , les poulets , les perdrix , les dindons.

Beccasses en surtout rôties.

Faites une farce composée de lard cru , & jambon cuit, de truffes & champignons hachés avec les foies, persil & ciboule , une pointe d'ail , & quelques ris de veau , le tout bien haché & bien assaisonné & lié avec quelques jaunes d'œufs. Farcissez-en vos beccasses entre la peau & la chair & dans le corps , & les ficélez. Mettez sur l'estomac de chacune un grand fricandeau piqué , & ficelé. Embrochez ensuite vos beccasses que vous enveloperez de papier , & faites cuire ; étant rôties faites-y un bon ragoût , & avant de le servir , ôtez les fricandeaux, versez votre ragoût ou coulis sur les beccasses , remettez le fricandeau , & servez.

Beccaffes à l'Espagnole.

Ouvrez-les par le dos, ôtez tout ce qu'elles ont dans le corps, faites-en une farce, avec lard rapé, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout bien haché, deux jaunes d'œufs pour liaison, & bon assaisonnement. Farcez-en vos beccaffes, trouvez les pates, passez les becs en guise de brochettes, faites-les cuire à la broche envelopées de bardes de lard & de papier, & servez avec une sausse à l'Espagnole. (Voyez au mot *sausse* la maniere de la faire)

Beccaffes aux Olives.

Farcez-les, & les faites cuire à la broche comme dans l'article précédent & les servez avec un ragoût d'olives (voyez au mot *Olive* la maniere de faire ce ragoût.)

Beccaffes aux Truffes.

Vos Beccalies farcies & cuites à la broche comme on l'a dit, servez-les avec un ragoût de truffes. (Voyez au mot *Truffe* la maniere de faire ce ragoût.)

Beccaffe en Macarolle ou en Genievre.

Farcez-les, comme on l'a dit, avec ce qu'elles ont dans le corps, lard rapé, persil, ciboules, champignons, truffes vertes, le tout bien assaisonné & pilé dans le mortier; garnissez ensuite une casserole de tranches de veau & de bardes de lard; vos beccaffes dessus, l'estomac en dessous, avec une vingtaine de grains de genievre, sel, poivre, un bouquet de fines herbes. Couvrez de bardes de lard & tranches de veau, & faites suer la casserole bien couverte sur un fourneau; mouillez de bon bouillon, & faites cuire à petit feu. Quand les beccaffes sont cuites & la sausse tarie, tirez-les de la casserole, ôtez-en les bardes & les tranches de veau; faites attacher le jus sur un fourneau, mouillez-le d'un jus de

veau & de jambon ou de bouillon , & le passez au tamis. Dressez vos beccasses dans un plat, le jus par dessus, avec une échalotte hachée & un jus d'orange; servez chaudement pour Entrée.

Les pigeons, les lapins, & autres viandes noires se servent de même.

Beccasses à la Piémontoise.

Vos beccasses flambées & épluchées, coupez-les en quatre. Pilez-le dedans avec les cous & les pates, passez cela à l'étamine & mouillez avec un peu de réduction; mettez ensuite vos quartiers de beccasses dans un casserole avec lard fondu, un bouquet, une tranche de jambon, ris de veau blanchis, truffes, champignons, sel, & gros poivre. Faites cuire le ragoût à petit feu & le dégraissez; quand il est cuit, mettez dedans votre coulis de beccasses, & après quelques bouillons, ôtez-le jambon & le bouquet, pressez-y un jus de citron, & servez à courte sausse.

Beccasses aux Huitres au blanc.

Quand elles sont flambées & épluchées, ouvrez-les par derrière pour les vider; faites une farce des entrailles avec persil, ciboules, champignons, lard rapé, sel, gros poivre. Mettez-leur cette farce dans le corps avec une douzaine d'huitres entières, & les faites cuire à la broche envelopées de lard & de papier. Quand elles sont cuites, servez-les avec un ragoût d'huitres. (Voyez au mot *Huitre* la manière de faire ce ragoût.)

Terrine de Beccasse.

Trouffez vos beccasses, ne les vuidez point; faites les refaire, & piquez de gros lard bien assaisonné; garnissez-le fond d'une marmite de bardes de lard, & de tranches de bœuf battues, avec bon assaisonnement, sel, poivre, un bouquet, un oignon coupé par tranches, un peu

de carottes & de panais , ciboules entieres , persil haché , une feuille de laurier , un peu de basilic , & fines épices ; mettez-y ensuite vos beccasses , l'estomac en dessous ; assaisonnez dessus comme dessous ; mettez tranches de bœuf & de veau , de bardes de lard , couvrez la marmite & la mettez sur un tripied , feu dessus & dessous , & laissez cuire.

Préparez une fausse hachée de cette maniere. Prenez deux ou trois ciboules bien hachées , un peu de persil , coupez un morceau de jambon en dés , hachez champignons , & truffes , mettez une casserolle sur un fourneau avec un peu de lard fondu , & le jambon coupé en dés ; laissez-le roussir un peu , mettez-y la ciboule , le persil , les truffes , les champignons , passez le tout ensemble & le mouillez de jus ; étant cuit , liez-le d'un coulis de veau & de jambon , mettez-y quelques capres , & un anchois haché.

Quand vos beccasses seront cuites , tirez-les de la marmite , laissez-les egoutter , dressez-les dans la terrine , jetez dessus votre fausse hachée & servez chaudement.

La terrine de beccassines se fait de la même maniere.

Tourte de Beccasses.

Vuidez vos beccasses , gardez-en le ventre ; piquez-les de moyen lard assaisonné , levez-en les cuisses & les ailes , & coupez la carcasse en deux. Pilez le ventre dans un mortier avec du lard rapé , un champignon , une truffe hachée , tant soit peu de persil & de ciboules.

Faites une abaisse dans une tourtiere ; mettez au fond les boyaux & le lard que vous avez pilé , assaisonnez de sel , poivre , tant soit peu de fines épices & de fines herbes , arrangez-y ensuite vos beccasses , assaisonnez dessus comme dessous , mettez-y tranches de veau & bardes de lard , &

un morceau de beurre frais ; couvrez d'une abaisse de même pâte , frotez-la d'un œuf & mettez au four.

Pendant que votre tourte cuit , faites un coulis de cette maniere; faites cuire à demi une beccasse à la broche , & la pilez dans un mortier.

Prenez ensuite une livre & demie de veau & un morceau de jambon coupé par tranches ; garnissez-en le fond d'une casserole , mettez-y quelques tranches d'oignon , quelques morceaux de carottes & panais , couvrez la casserole , laissez la suer sur le fourneau ; étant attachée , mettez-y un peu de lard fondu , & une pincée de farine , & remuez , mouillez de bouillon & jus, moitié l'un , moitié l'autre; assaisonnez d'une ciboule entiere , d'un peu de persil , tant soit peu de fines herbes , quelques champignons , deux ou trois croûtes de pain ; laissez-les mitonner à petit feu ; étant cuits , tirez les tranches de veau , & délayez-y la beccasse pilée , & le passez dans une étamine ; vuidez-le ensuite dans une casserole , & le tenez chaud.

La tourte étant cuite dressez-la dans un plat , decouvrez-la , ôtez en les tranches de veau & les bardes de lard , & la dégraissez bien ; jetez-y votre coulis ; recouvrez & servez chaudement.

La tourte de beccassines se fait de la même maniere que celle de beccasses.

Pâté chaud de Perdrix , Beccasses.

Voyez à l'article perdrix , la maniere de le faire.

Pâté de Beccasses froid.

Il se fait de la même maniere que le pâté de perdrix. Voyez au mot *perdrix* , l'article , *pâté de perdrix froid.*

Pour connoître les qualités de la Beccasse dif.

féremment deguifée & les effets qu'elle peut produire, voyez les articles *Rôt*, *Ragoût*, *Pâté*, *Tourte*, *Animaux*.

BECCASSINE, *Rusticula minor*, espèce de beccaffe qui ne diffère de la première que parce qu'elle est plus petite & de couleur différente. C'est aussi un oiseau de passage.

Elle vit de vers comme la beccaffe ; elle en a toutes la qualités & toutes les propriétés. Sa chair est seulement meilleure à manger, & plus aisée à digérer

On fait rôtir les beccassines de la même façon que les beccaffes. Voyez *beccaffes rôties*.

Beccassines en Ragoût

Habillez vos beccassines ; fendez-les en deux sans rien ôter du dedans, passez-les à la poêle avec lard fondu ou bon beurre roux, sel, poivre, ciboules & persil en paquet, un peu de bouillon & un verre de vin ; laissez cuire le tout, étant cuit, rapez-y de la croûte & servez chaudement avec un jus de citron.

Beccassines en Surtout.

Ayez une farce à croquets, de laquelle vous ferez un bord dans le même plat que le surtout doit être servi. Vos beccassines étant cuites à la broche, vous en ferez un salmi que vous laisserez refroidir avant de le mettre dans le plat ; ensuite vous le couvrirez du reste de votre farce que vous dorerez & panerez proprement, & le mettrez cuire au four & quand il sera cuit & de belle couleur, vous servirez chaudement.

Beccassines en Salmi.

De la même manière que les beccaffes en salmi. Voyez à l'article *Beccaffes en Salmi*.

Beccassines à la Greque.

Coupez-en les têtes, & les étouffez dans une braïse de veau, lard & jambon à l'ordinaire, les têtes par dessus. Quand elles sont cuites &

Égouttées, faites fondre du parmesan rapé, de l'épaisseur de deux écus, dans le fond d'un plat; arrangez-y ensuite vos beccassines, & entre les beccassines un petit ragoût coupé en dés avec des pistaches, des pigeons, des raisins de corinthe & gros raisins, avec de petites truffes entrelassées dans les beccassines, les têtes de beccassines le bec en dehors, une olive farcie dans chaque bec. Saupoudrez de parmesan rapé & faites prendre couleur au four. Avant de servir dégraissez, mettez dessous une sausse à la grecque, au beurre & à l'huile, jus de citron, & servez.

Terrine de beccassines.

Elle se fait de la même manière que la terrine de beccasses. Voyez au mot *Beccasses*, l'article *Terrine de Beccasses*.

Tourte de beccassines.

La tourte de beccassines se fait de la même manière que la tourte de beccasses. Voyez au mot *Beccasse* *Tourte de Beccasses*.

BEIGNET, *Artolaganus*, sorte de pâtisserie, dont il y a de plusieurs façons, & tous cuits avec du sain-doux ou du beurre, & en plusieurs endroits avec de l'huile. On en fait aux pommes, au lait, au blanc manger, &c. Les uns & les autres se servent pour Entremets.

Beignets d'Abricots en confitures séches.

Incorporez ces abricots dans une pâte claire délayée avec de la farine, un peu de sel, beurre salé & eau; il faut que cette pâte soit assez liquide pour couler dans la poêle, dans laquelle on doit avoir ou du sain-doux, ou du beurre tout chaud. Quand ces *beignets* ont pris belle couleur, on les retire, on les poudre de sucre, & on les sert chaudement pour Hors-d'œuvre. Les *beignets* aux cerises, groseilles, & aux prunes, se font de même.

Beignets aux Amandes ou à la Reine.

Echaudez des amandes douces , pilez-les dans un mortier , arrosez-les de tems en tems d'un peu d'eau claire ou de lait , afin qu'elles ne deviennent pas en huile ; pilez comme il faut , ôtez-les du mortier , pilez ensuite de l'écorce de citron confite , & du sucre en poudre , ajoutez au tout de la marmelade d'abricots ou de pommes : joignez-y du fromage de Gruiere , jaunes d'œufs durs , biscuits d'amandes amères , un peu de canelle en poudre , & un peu d'eau de fleur d'orange pour les humecter , le tout à proportion. Le tout étant bien pilé , remettez-y la pâte d'amande , mêlez le tout ensemble avec de la fleur de farine ; formez-en une pâte suffisante , roulez-la & la coupez par morceaux ; que ces petits morceaux ne s'attachent pas les uns aux autres. Quand on est prêt à servir , on les frit dans du bon sain-doux ou du beurre ; tirés de la poêle , on les poudre de sucre , & on verse dessus un peu de vin d'Espagne , & on les sert promptement pour Hors-d'œuvres.

Beignets au blanc manger.

Ayez du ris , lavez-le en cinq ou six eaux ; faites-le sécher au feu & bien ; ensuite pilez-le dans un mortier , & passez cette farine par le tambour , afin qu'elle soit bien fine. Il en faut une demi-once plus ou moins , selon la quantité qu'on en veut avoir. Mettez toute cette farine dans une casserole , & la délayez avec du lait ; il faut y ajouter ensuite une chopine de lait : on met le tout sur un fourneau qu'on remue toujours ; on y joint encore quelque estomac de poularde rôtie haché : on forme la pâte comme si c'étoit pour faire une crème , on farine sur le tour , on vuide cette pâte dessus , on la détend avec le rouleau , on y met un peu de sucre , d'écorce de citron confit & de citron

verd rapé en cuisant. Quand la pâte est refroidie, bien étendue sur le tour, on la coupe par petits morceaux, on farine sa main, on la roule proprement avec; on frit ces beignets dans du bon sain-doux comme les autres. Si l'on est prêt à servir, on les sucre, on y verse de l'eau de fleur d'orange, & s'ils servent de plat, on les garnit de beignets à l'eau ou autres.

Beignets de Brioche.

On prend de petites brioches de deux liards; qu'on coupe par la moitié; on en ôte la mie, on met en la place une crème cuite, ou des confitures; on recole ensemble les deux moitiés, de façon qu'elles paroissent entières: on les trempe avec une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, du sel & du vin blanc: on les fait frire de belle couleur, & on les glace avec du sucre & la pele rouge.

Beignets à l'eau ou Beignets mignons.

On met de l'eau dans une casserole, avec gros comme une noix de beurre, un peu de sel, de l'écorce de citron vert & confit, haché bien menu; on fait bouillir le tout sur un fourneau, & y ayant mis deux bonnes poignées de farine, on le tourne à force de bras, jusqu'à ce que cela se détache de la casserole; alors on le retire, on y met deux jaunes d'œufs, le tout mêlé ensemble, on continuë d'y mettre deux œufs à deux œufs, jusqu'à dix ou douze, pour que la pâte soit délicate. On la farine ensuite sur le tour, l'on trempe sa main dans la farine, & on tire la pâte par morceaux sur le tour. Quand elle a reposé, on la roule, & on la coupe par petits morceaux, empêchant qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre. Quand on est prêt à servir, on les frit dans du sain-doux ou du beurre, on jette du sucre dessus; quand ils sont tirés de la poêle, on les arrose d'eau de fleur d'orange,

& on les sert promptement pour Hors-d'œuvres. On en peut garnir des tourtes de crème. Les beignets au bouillon se font de même.

Beignets au fromage.

Prenez un litron de fleur de farine, trois petits fromages à la crème, qui soient du jour même; cassez-y trois œufs, ajoutez-y la grosseur d'un œuf de moëlle de bœuf, hachée & pilée bien menu. Que le tout soit bien détrempe & mêlé; on y ajoute autant de vin blanc qu'il en est besoin, on l'affaisonne d'une pincée de sel menu, d'une once de sucre en poudre; quand cette pâte est épaisse environ comme de la bouillie bien cuite, on y ajoute de l'écorce de citron rapée ou hachée par morceaux, & on fait ces beignets comme les autres avec du beurre ou du sain-doux. Quand ils sont cuits, on les poudre de sucre, & on les arrose de quelques gouttes d'eau rosé ou de fleur d'orange, & on les sert.

Beignets au lait.

On les fait comme les *Beignets* à l'eau; mais il n'y faut pas tant mettre de farine, afin que la pâte en soit un peu plus délicate. Si elle ne l'est pas assez, on y met quelques jaunes d'œufs davantage; on prend ensuite une assiette, & on renverse la pâte sur le cul de ladite assiette bien étendue: si le sain-doux ou le beurre est bien chaud, on trempe la cuiller dans la friture, pour que le beignet ne s'y attache pas. On forme ce beignet, on le remue doucement dans la poêle, quand ils sont bien colorés, (car on en peut faire cuire plusieurs à la fois) on les tire, on les sucre tous chauds, on les arrose d'un peu de fleur d'orange, on les resucré encore un peu, on les glace même si l'on veut avec la péle du feu, & on les sert chaudement.

Beignets soufflés, ou Pets, ou petits Choux.

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre, deux citrons verts rapés, de l'eau de fleur d'orange plein une cuiller à café, un carteron de sucre, un peu de sel, un grand demi-setier d'eau; on fait bouillir un moment le tout ensemble: il faut mettre dedans autant de farine qu'il en peut entrer pour faire une pâte bien liée & bien épaisse, on la remue sur le feu avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'elle s'attache à la casserole. Pour-lors on la met promptement dans une autre casserole, & on y délaye deux œufs à la fois en remuant bien avec la cuiller de bois. On continue à mettre deux œufs à la fois, jusqu'à ce que la pâte devienne molle sans être claire: on la dresse ensuite sur un plat, on l'étend avec un couteau de l'épaisseur d'un doigt, on fait chauffer de la friture médiocrement. On trempe le manche d'une cuiller à ragoût dans la friture, on prend de la pâte avec ce manche gros comme une noix, on la fait tomber dans la poêle, & on les fait frire à petit feu en les remuant sans cesse. Quand ils sont bien gonflés & bien colorés, on les poudre de sucre fin, & on les sert chaudement.

Si les beignets sont bien faits, ils doivent être légers & creux en dedans.

On peut encore s'y prendre d'une autre façon pour les frire; on fait des petits tas de pâte de la grosseur d'une noix, les uns près des autres, sur une feuille de papier blanc. Quand la friture est plus que moitié chaude, on les renverse dans la poêle, & on les fait frire.

On se sert de la même pâte pour faire de petits choux; il faut seulement avoir soin de mettre plus de beurre dans la pâte, & les faire cuire au

four. Ces sortes de beignets se servent pour Entremets.

Beignets de Pommes.

Détrempez de la farine avec eau , sel & œufs & un peu de beurre filé , le tout bien délayé à force de bras ; mêlez-y du sucre en poudre , & un peu d'eau de fleur d'orange : faites fondre du beurre afiné ou fondu dans une poêle sur un feu clair ; quand il sera bien chaud , prenez une cuiller à bouche , dans laquelle vous metrez de la pâte avec une tranche de pomme : versez le tout dans la poêle que vous remplirez de beignets l'un après l'autre. Titez-les à mesure qu'ils seront cuits , bien colorés & bien revenus.

Beignets de Peche.

Les beignets de pêche se font de la même façon que les précédents.

Autre façon de Beignets de Pommes.

Creusez vos pommes par le milieu , sans les partager , pour en ôter les pepins , pelez-les & les coupez par tranches de l'épaisseur d'un écu , faites-les mariner comme les précédents ; trempez-les ensuite dans une pâte faite comme celle des beignets de Erioche , faites-les frire & les servez glacés à sucre.

Beignets Tourons.

Faites cuire du ris avec du lait ou de l'eau ; assez épais ; quand il sera refroidi , pilez-le , & ajoutez-y si vous voulez des amandes douces aussi pilées.

Mettez le tout dans un vaisseau avec moitié autant de fleur de farine , des œufs , un peu de sel , du vin blanc ou du lait , ce qu'il en faut ; réduisez tout cela en bouillie ou pâte , qui ne soit ni trop ferme , ni trop molle. On y peut ajouter , si l'on veut , du raisin de corynthe , & de l'écorce de citron rapée.

Versez de cette pâte avec une cuiller dans du

fain-doux ou du beurre suffisamment chaud : retournez vos beignets dans la poêle pour les faire cuire des deux côtés ; quand ils seront cuits , tirez-les , laissez-les égoutter , arrangez-les dans le plat , & les servez chaudement. Tous ces *Beignets* , selon la fantaisie de ceux qui les mangent , ou de ceux qui les servent , pour varier le service de table.

Beignets de Beterave.

On coupe les Beteraves de l'épaisseur d'un écu , on les met dans une pâte délayée avec des œufs , du lait & un peu de sel : au reste ces beignets se font comme les beignets aux pommes.

Beignets Bachiques.

Dans le tems que la vigne pousse les bourgeons , prenez-en les plus tendres que vous accommodez de la longueur que vous voudrez : ayez une pâte de beignets faite à la biere , trempez-les dedans , & les faites frire avec fain-doux , glacez-les & servez.

Beignets de Fraïses.

Ayez de grosses fraïses épluchées , faites une pâte à beignets de cette façon : mettez de la farine dans une casserole , delayée avec de la biere ou du vin blanc , un grain de sel , un peu d'huile. Quand on est prêt à servir , fouëttez quelques blancs d'œufs bien pris , mettez-les dans cette pâte , jetez les fraïses dedans , & les faites frire dans le fain-doux de belle couleur ; glacez-les & les servez.

Beignets de Nefles.

Vuidez & nettoyez des nefles , emplissez-les de ce que vous voudrez , comme crème , marmelade , faites-les frire avec une pâte à beignets , étant frits de belle couleur , glacez-les & servez chaud.

Beignets glacés à l'Allemande.

Mettez sur une table nette une demi-livre de farine , un quarteron de sucre en poudre , du beurre gros comme une noix. Faites un creux au milieu de la farine , mettez-y du sel autant qu'il en faut pour saler ladite farine , ajoutez un peu de canelle en poudre , de la rapure de citron bien menuë , un peu de biscuit , d'amandes amères , de celui de fleur d'orange , un peu d'iris , le tout bien en poudre ; delayez cela avec cinq ou six jaunes d'œufs : maniez bien le tout à force de bras , roulez-la comme un petit rouleau , & la coupez par tranches de l'épaisseur d'un travers de doigt ; formez-en plusieurs petites abaisses , auxquelles vous donnerez cinq coups de videlle , pour avoir la facilité de les entrelasser , puis faites-les frire dans de la friture , telle que vous jugerez à propos , selon le jour. Etant frits de belle couleur , tirez-les de la poêle , & les égoutez : poudrez-les de sucre fin , & les glacez avec la pelle rouge ou au four , & servez pour Entremets.

Beignets de Pain à chanter.

Prenez telle quantité que vous jugerez à propos de Pain à chanter , selon la grandeur du plat que vous voulez faire ; coupez-les tous en rond de la grandeur d'un écu : mettez sur chacun gros comme une petite noix de confitures , & les couvrez d'un pareil rond de pain à chanter , applatissez-les un peu. Quand ils sont tous faits , on les trempe l'un après l'autre dans une pâte faite de la manière suivante. On met une chopine de vin blanc dans une casserole , avec gros comme une noix de beurre frais , qu'on fait fondre sur le feu ; ensuite dans une autre casserole on délaye deux poignées de farine avec le vin blanc. Quand elle est bien délayée & mêlée avec le vin , on doit prendre garde qu'elle

ne soit ni trop liquide, ni trop épaisse; il faut y ajouter trois blancs d'œufs fouëtés, bien mêler le tout ensemble. Faites chauffer la friture, trempez les beignets dans la pâte, faites-les frire de belle couleur, tirez-les de la friture, égouttez-les sur un linge blanc; arrangez-les ensuite sur une feuille de cuivre, poudrez-les de sucre fin; glacez-les au four ou à la pelle rouge; dressez-les proprement, & servez pour Entremets.

Ces beignets se font avec toutes sortes de confitures.

Beignets de Savoye.

Prenez un demi-setier de crème, un demi-setier de lait, un carteron de farine de ris; détrempez cela comme une crème, ajoutez-y du sucre en poudre; passez le tout dans une étamine sur une casserole; mettez-y un peu de sel & un peu d'eau de fleur d'orange; faites cuire cela à petit feu sur un fourneau: quand cela est cuit comme une crème, laissez-le refroidir; coupez-le en morceaux gros comme des noisettes: détrempez un peu de farine dans du vin de Champagne, roulez-les dedans; faites des caisses de papier, rangez-les dedans, autant qu'il en peut tenir; faites chauffer du beurre fondu, ou du sain-doux; quand il est bien chaud, renversez-les dedans. Il faut en mettre peu à la fois, de crainte qu'ils ne s'attachent. Quand ils sont bien frits & de belle couleur, tirez-les, & les faites bien égoutter. Mettez-les dans un plat, poudrez-les de sucre, & les servez pour Entremets.

Beignets, gros Beignets au fromage, ou Ramequins frits.

Faites bouillir dans une casserole un bon demi-setier d'eau; mettez-y un bon demi quarteron de beurre frais, autant de fromage de

Brie, un peu de Parmesan, un peu de Gruier coupé bien mince, peu de sel, à cause du fromage. Quand le tout est bien fondu, jettez-y de la farine peu à peu, autant que cela en peut boire, en remuant toujours sur le fourneau à force de bras, comme les beignets à l'eau; lorsque cela se détache de la casserole, retirez-la de dessus le feu, laissez un peu refroidir, & y délayez des œufs entiers. Il faut que la pâte ne soit pas trop liquide; tournez les beignets avec la main ou autrement, de la grosseur d'un œuf, rangez-les sur du papier de sain-doux fondu. Faites chauffer la friture un peu plus que tiède, renversez les beignets qui sont sur le papier dans la friture; laissez-les frire une demi-heure. Etant cuits & de belle couleur, tirez-les & les égouttez. Dressez-les & les servez sans sucre pour Entremets.

Beignets à la Quando.

Cassez six œufs, battez-les bien, délayez-y un peu de farine, mettez y du sel, & la rapure d'un citron verd, de l'eau de fleur d'orange & de la canelle en poudre; délayez-y peu à peu un demi-setier de lait. Il faut que la pâte soit un peu épaisse; délayez ensuite dans une autre casserole de la farine avec un poisson d'eau-de-vie, que cela soit un peu épais; versez l'autre pâte où sont les œufs peu à peu dedans, en délayant bien le tout ensemble. Faites chauffer du sain-doux; quand il sera chaud, trempez le fer à beignets dedans pour qu'il chauffe; tirez-le, & le trempez aussi-tôt dans la pâte: remettez-le dans la friture, pour que la pâte se détache du fer, & qu'elle cuise dans la friture. Continuez toujours de même, jusqu'à ce que la poêle à frire soit pleine de beignets. Les beignets étant cutis, de belle couleur, tirez-les & les égouttez. Recommencez, & continuez toujours, jusqu'à

ce qu'il n'y ait plus de pâte. Ensuite rangez les sur une feuille de cuivre ; poudrez-les de sucre fin , mettez les au four pour les glacer , ou vous servez de la pelle rouge. Quand ils sont glacés, dressez-les dans un plat , & les servez pour Entremets.

Beignets d'Anchois.

Otez l'arête de dix anchois , faites-les defaler ; à la place de l'arête , mettez une farce faite avec un peu de volaille cuite à la broche , du lard rapé , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , point de sel. Liez de quelques jaunes d'œufs , trempez-les dans une pâte , faites-les frire de belle couleur , & servez à sec sans persil frit.

Beignets d'Animelles.

Otez les peaux de deux paires d'Animelles ; coupez-les en quatre , poudrez-les de sel & de farine ; faites-les frire sur le champ avec du saindoux bien chaud : ayez une pâte toute prête , faite avec de la farine , une bonne cuillerée d'huile fine , un peu de sel délayé avec du vin blanc , que vous mettrez dedans les animelles sortant de la poêle : refaites les frire de belle couleur , servez garni de persil frit.

Beignets en lacs d'Amour.

Mettez dans une casserole un demi-setier d'eau , de bon beurre , un demi quarteron de sucre , de l'eau de fleur d'orange , du citron verd rapé. Quand tout bout , ajoutez autant de farine que l'eau en peut boire ; tournez sans cesse , jusqu'à ce que la pâte soit bien détachée , & qu'elle quitte la casserole ; mettez-la ensuite dans un mortier bien propre , mettez-y trois biscuits d'amandes amères , & un œuf à la fois ; pilez la pâte , & continuez de mettre des œufs un à un , jusqu'à ce que la pâte devienne maniable , cependant un peu ferme ; beurrez

des morceaux de papier blanc , mettez de cette pâte sur des papiers en figure des lacs d'amour : faites chauffer de la friture , mettez-y vos papiers , peu à la fois , & faites frire ces beignets : ils se détacheront à mesure qu'ils cuiront. Quand ils seront cuits , glacez les avec du sucre & la pelle rouge ; tenez-les chaudement , jusqu'à ce vous les ayiez tous finis , & les servez le plus chaud que vous pourrez.

Beignets à la Jardiniere de plusieurs façons.

Prenez de la fleur de sureau , faites-en des petits bouquets , ou si vous voulez prenez du petit pourpier qui soit tendre ; faites-en des petits bouquets : vous pouvez encore prendre des petites feuilles de vignes les plus tendres ; ôtez-en la grosse côte , prenez ce que vous jugerez à propos de ces trois : la façon de les accommoder est la même. Mettez-les dans un plat avec du sucre fin , du citron verd rapé , un peu d'eau de fleurs d'orange , de la canelle en poudre , un verre d'eau-de-vie : faites-les mariner trois ou quatre heures , retournez les de tems en tems. Mettez dans une casserole deux poignées de farine , une cuillerée d'huile & vin blanc , deux œufs (fouiettez les blancs) du sel fin ; délayez bien cette pâte , mettez égoutter ce que vous avez mis mariner à l'eau-de-vie : détrempez-les dans de la pâte , faites-les frire de belle couleur , retirez-les de la friture , mettez-les égoutter sur un linge blanc , glacez avec du sucre & la pelle rouge.

Beignets de pommes à la saint Clou.

Pelez sept ou huit pommes de reinettes bien saines & bien faites ; laissez-leur un petit bout de queue , coupez le côté de la queue en façon de petit couvercle , pour qu'on puisse le remettre ; vuidez-les de ce côté là avec une petite cuiller , prenez garde de percer la

pomme dans aucun endroit ; mettez ces pommes & leur petit couvercle dans une terrine pour les faire mariner quatre ou cinq heures avec un verre d'eau-de-vie, un quarteron de sucre, des zestes de citron verd, de la canelle en bâton, de l'eau de fleur d'orange. Quand elles sont bien marinées, mettez-les égoutter, & les remplissez de marmelade d'abricots. Couvrez-les de leurs petits couvercles de façon qu'ils tiennent. On peut pour cela les tremper dans un jaune d'œuf : faites une pâte avec de la farine, deux œufs, un peu de sel, un demi verre d'huile, délayez avec du vin blanc, trempez les pommes dedans, faites-les frire de belle couleur, glacez avec du sucre & la pelle rouge.

Beignets à la Romaine.

Détrempez trois cuillerées à bouche de farine avec cinq œufs jaunes & blancs, une chopine de crème; mettez-y trois biscuits, amandes amères écrasées, de l'eau de fleur d'orange, du citron verd rapé, un morceau de sucre, de la canelle en poudre ; mettez la crème sur le feu, faites-la cuire pendant une demi-heure en la tournant, conservez-la toujours épaisse. Quand elle est bien cuite, laissez-la refroidir, coupez-la en petits morceaux en forme de boutons; délayez deux œufs avec de la crème, trempez dedans les morceaux de beignets, faites-les frire dans du sain-doux ; quand ils sont frits de belle couleur, glacez avec du sucre & la pelle rouge.

Beignets à la Néelle.

Délayez une bonne poignée de farine avec cinq œufs & un demi-setier de crème ; mettez-y un peu de sel, du sucre, du citron verd rapé, de l'eau de fleur d'orange ; mêlez le tout ensemble, beurrez une casserole, mettez-y de la crème : couvrez la casserole, faites cuire à très-

petit feu dessus & dessous. Quand elle est cuite ; coupez-la en petits morceaux longs & quarrés ; donnez à chaque bout deux coups de couteau en forme de croix : faites-les frire dans du sain-doux. Etant bien cuits & de belle couleur , glacez-les avec du sucre & la pelle rouge.

Beignets de Confitures.

Prenez des confitures qui ne soient pas liquides ; comme gelée de groseilles , marmelade de pommes ; trempez légèrement dans l'eau de grands pains à chanter , enveloppez dedans les confitures , & les trempez dans une pâte à frire : que la pâte soit un peu épaisse , afin qu'ils ne crevent point dans la poêle. Retirez-les quand ils sont frits , glacez-les avec du sucre & la pelle rouge.

Beignets de Pâte.

Pour faire cette farine , mettez un demi-se-tier d'eau dans une casserole sur le feu , avec gros comme une noix de beurre , un petit morceau de sucre , un peu de citron verd rapé. Quand l'eau bout , mettez-y de la farine , autant que l'eau en peut boire ; tournez toujours & la faites bien dessécher. Retirez-la du feu , changez-la de casserole , délayez-y des œufs , autant que la pâte en peut boire , mais qu'elle ne soit pas trop liquide. Etendez la pâte sur un plat-fond ; faites chauffer la friture , mais qu'elle ne soit pas trop chaude ; couchez-les avec le manche d'une cuiller de cuivre , en les trempant de tems en tems dans la friture , afin qu'ils se détachent mieux. Remuez toujours la poêle ; faites cuire à petit feu ; retirez-les quand ils sont cuits , jetez par dessus du sucre fin , servez-les le plus promptement que vous pourrez , parce qu'ils se ramollissent.

Beignets de Poulardes.

Prenez une Poularde de Déserte , coupez-la
par

par filets ; faites la cuire dans une braïse pour lui donner du goût. Retirez-la & la mettez égoutter ; trempez chaque morceau dans une pâte à frire ; faites-les frire de belle couleur , & les servez garnis de persil frit. Voyez au mot de Pâte , les propriétés des Beignets.

BELIER, *Aries*, le mâle des Brebis qui engendre les Agneaux. Sa chair a une odeur déplaisante , & un goût presque aussi rance que celui du Bouc. On n'en fait point d'usage en cuisine , & il n'est utile à la campagne , que pour la multiplication des Troupeaux.

BEQUEFIGUE, *Ficedula*, Oiseau ainsi nommé , parce qu'il aime beaucoup les figes. Les Bequefiges habitent plus volontiers dans les endroits où il y a beaucoup de figes & de raisins , comme en Provence & en Italie. Leurs plumes changent de couleur en automne ; elles paroissent aussi changer de figure : apparemment, dit M. Lemery , parce qu'elles muent , & qu'elles sont devenues plus grandes. Elles ont alors le sommet de la tête noir.

Les Bequefiges contiennent beaucoup d'huile & de sel volatil.

Elles sont d'un goût délicat & exquis ; elles nourrissent beaucoup , produisent un bon suc , fortifient l'estomac , se digèrent très-facilement ; & selon l'observation de Pisanelle , ceux qui en mangent un grand nombre , passent toute la journée avec beaucoup de gaieté ; & véritablement , dit M. Lemery , comme elles sont fort tendres & délicates , qu'elles sont dans un exercice suffisant pour jouir d'une transpiration libre , qu'elles se nourrissent de bons alimens , & qu'elles ont des principes purs & exaltés , il n'est pas étonnant qu'elles produisent de bons effets.

On doit les choisir jeunes , grasses , tendres ;

& principalement quand les figues & les raisins sont mûrs.

Quand elles sont devenues vieilles, leur chair est coriace & difficile à digérer.

Elles conviennent à toute sorte d'âge & de tempérament.

Les *Bequefigues* sont fort grasses dans la saison des figues. Ces oiseaux se mangent rôtis ; ils ne veulent être que plumés : on en coupe la tête & les pieds ; & en cuisant à la broche, on les poudre de pain rapé & de sel. On les sert avec jus d'orange, sel & poivre.

BETE, *Beta* ; il y a deux espèces principales de bete ou poirée, l'une blanche, l'autre rouge : la rouge est aussi de deux espèces, la première n'est différente de la poirée blanche que par sa couleur rouge : la seconde a des feuilles plus rouges & plus petites que la première, & a une racine très-grosse, remplie d'un suc sanguin, ayant une figure approchante de celle d'une rave, d'où lui vient le nom de beterrave.

On se sert en alimens des feuilles de la poirée blanche & de la première espèce de poirée rouge. On doit les choisir tendres, charnues, luisantes, pleines de suc & d'un goût nitreux.

Elles contiennent peu d'huile, beaucoup de sel essentiel & de phlegme.

Par la qualité nitreuse de leur suc délayé par une suffisante quantité de parties aqueuses, elles lachent le ventre & purifient le sang ; mais elles se digèrent un peu difficilement & causent des flatulences, parce qu'elles contiennent un suc épais, & grossier qui demeure quelque-tems dans l'estomac, avant que d'être parfaitement atténuées.

Elles conviennent aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux ; mais les vieillards, es phlegmatiques, & ceux qui ont l'estomac

foibles doivent en user très-rarement & très-sô-
brement.

Les Betes sont beaucoup d'usage en cuisine : on s'en sert pour faire des *Farces*, & les cardes se mangent à la sausse blanche. *Les Betes* se mettent aussi dans les potages, tant gras que maigres.

BETERAVE, *Beta Rubra*, espèce de bete ou poirée ; grosse racine remplie d'un suc rouge comme du sang, & faite en rave qui pousse des feuilles rouges, luisantes & charnuës.

On doit choisir ces racines bien nourries, grosses, tendres, d'un goût doux & agréable.

Elles ont les mêmes propriétés que les betes ou poirées. Elles sont plus nourrissantes que les feuilles ; elles épaississent le sang ; mais comme elles passent assez facilement, on peut en manger de tems en tems, sans craindre d'en être incommodé.

La *Beterave* pour être une espèce de legume commun ne doit pas être méprisé. On fait cuire cette racine ou dans l'eau, ou dans le four ou sous la cendre, & on en ôte la peau pour les manger, ou frites ou en salade.

Beteraves frites.

Vos *beteraves* cuites au four, & pelées ; coupez-les en tranches de l'épaisseur d'un bon doigt, mettez-les tremper dans une pâte claire, faite avec des œufs, ou sans œufs, faites les frire dans du beurre afiné, étant frites, servez-les dans un plat particulier pour Entremets, avec du jus de citron. On s'en sert si l'on veut pour garnir d'autres plats en maigre.

Autre façon.

On coupe de la tête à la queuë en maniere de soles ces *beteraves*, de l'épaisseur de trois ou quatre écus ; on les met tremper dans une pâte claire faite de vin blanc, fleur de farine, crème douce, jaune & blanc d'œuf crud (plus

de jaune que de blanc) poivre , sel , & clous de girofle : on les tire de cette pâte , & on les poudre de farine , mie de pain & persil haché. On les fait frire ensuite & étant sèches , on les sert dans un plat particulier pour Entremets.

Beteraves fricassées.

Quand les beterdaves ont été cuites dans l'eau , au four, ou sous la cendre , on en ôte la peau , on les coupe par rouelles assez minces , & on les fricasse avec beurre , persil , ciboule , hachés , un peu d'ail (pour ceux qui l'aiment) une pincée de farine , du vinaigre suffisamment , sel , & poivre ; on fait bouillir le tout un quart-d'heure , & on le sert chaudement.

Beteraves en Salade.

Cette salade se fait comme les autres , avec huile , vinaigre , sel , & poivre ; elle sert aussi de garniture aux autres salades , & on la mêle avec d'autres salades. Voyez SALADE.

BEURRE , *Butyrum*. Le beurre contient la partie huileuse du lait. Ainsi cet Aliment fournit , sur tout avec le pain & l'eau , une nourriture excellente , convenable à tous les genres de vie & de tempéramens. Il faut seulement remarquer par rapport au beurre , que plus il est nouveau , plus il est gracieux & sain. Il devient désagréable au goût & rance en vieillissant. Son trop grand usage relâche les fibres de l'estomac , diminuë leur tention , & cause des nausées. Le fromage joint au beurre nourrit aussi beaucoup.

Quand le beurre est frais , ses principes huileux & salins sont étroitement unis ensemble ; il en est plus agréable & plus salutaire. Quand il est trop vieux , la fermentation intérieure a desuni ces mêmes principes : il est un peu âcre , huileux & désagréable. Pour empêcher cette fermentation on le sale. Le sel bouche les po-

rès du beurre, empêche l'air d'y entrer avec assez de liberté pour communiquer aux parties insensibles un mouvement intérieur qui détruiroit leur arrangement.

Les principes huileux & balsamiques que contient le beurre, sont propres à rétablir les parties solides du corps, en s'y accrochant, & à adoucir, & embarasser les humeurs acres.

Mais si on en use avec excès, ces mêmes principes humectent tellement les fibres de l'estomac qu'ils leur font perdre leur ressort, & cette partie surchargée d'une matiere grasse fait des efforts pour la rejeter; de-là les envies de vomir.

Quelques bonnes qualités qu'ait le beurre, soit en assaisonnement, soit en aliment, il ne convient pas à toutes les constitutions, & les personnes d'un tempérament bilieux, doivent en éviter le fréquent usage parce que les parties huileuses & grasses dont il est chargé, s'enflamment fort aisément & se tournent en bile. Si le beurre éprouve le feu, si on le fait roussir ou frire, d'humectant & rafraîchissant qu'il étoit, il devient plus propre à pervertir les alimens qu'à les assaisonner, en contractant une âcreté dangereuse. Le beurre brulé se tourne tout d'un coup en bile, & excite dans le sang des fermentations vicieuses.

Le beurre est une huile séparée du lait; or tout ce qui est huileux s'enflamme aisément dans nos corps pour peu qu'on l'ait laissé trop exalter sur le feu. de-là les rapports que causent ordinairement les sausses au beurre roux, & les fritures.

Il faut donc, dit M. Andry, que les assaisonnements qui se font avec le beurre, soient préparés de manière, ou que le feu qu'on y emploie soit très doux, ou que le feu, s'il est

violent , soit corrigé par une suffisante quantité d'eau , qui l'empêche d'agir trop immédiatement sur une substance aussi inflammable que le beurre.

Usage du beurre pour la Cuisine.

Comme la bonne qualité du beurre est très-essentielle , pour tout ce qu'on accommode en cuisine , & que les meilleurs mets ne valent rien quand le beurre se fait sentir , il est nécessaire que les Cuisiniers & les Cuisinieres s'attachent à le bien connoître , & qu'ils mettent le prix qu'il faut pour l'avoir bon.

Le meilleur est celui qui est jaune naturellement. Le blanc n'est pas à beaucoup près d'un goût si agréable. Il y a des beurres d'un jaune falsifié , & qui se fait avec le suc d'une plante , appelée barbote. Le jaune est plus foncé que celui qui est naturel au beurre ; & se distingue aisément , quand on veut s'y appliquer. Pour cet effet on le porte au nez , & on sent s'il n'a point un goût de rance. Les beurres de Mai & de Septembre sont les plus estimés par la bonté des herbes que les vaches broutent dans ces tems-là , & qui donnent à leur lait un très-bon goût. C'est dans ces deux saisons que les personnes prévoyantes & ménagères font leurs provisions, soit pour en fondre , ou pour saler.

Maniere de fondre le Beurre.

Sur trente livres de beurre qu'on met dans un chaudron bien propre , on met quatre clous de girofle , deux feuilles de laurier , deux oignons ; on fait cuire ce beurre pendant trois heures à petit feu , sans l'écumer , jusqu'à ce qu'il soit clair , fin. Vous le retirez auprès du feu , pour le laisser reposer une heure. Vous l'écumez ensuite , & le versez doucement dans des pots de grais. On passe le fond du beurre au travers d'un tamis. Quand les pots sont

pleins on les porte à la cave, & étant froids on les couvre de papier, & d'une ardoise. Ce beurre se garde long-tems sans se gâter.

Façon du Beurre salé.

La façon du beurre salé est très-bonne, quand il est bien façonné. Après l'avoir lavé plusieurs fois, pour lui faire sortir son lait, on en prend deux livres à la fois, qu'on met sur une table bien nette. On l'étend avec un rouleau, comme un morceau de pâte, de l'épaisseur d'un doigt, on répand du sel dessus en raisonnable quantité, on plie le beurre en trois ou quatre, on le repétrit de cette façon, jusqu'à ce que le beurre soit bien mêlé avec le sel.

On continuë de cette façon deux livres par deux livres. On le met à mesure dans des pots de grais, bien propres, on le presse bien avec la main, pour qu'il ne reste point de vuide. Quand les pots sont pleins, on prend du sel qu'on fait fondre avec un peu d'eau, qu'on met sur la superficie des pots. On le porte à la cave pour le conserver, & on les couvre de la même façon que les pots de beurre fondu.

Beurre frisé & filé.

On prend une serviette pleine, fine & bien forte: On l'attache par les deux bouts à un crampon de fer; on nouë les deux autres, en sorte qu'on puisse mettre un bâton entre la serviette, & le nœud: on met une livre, ou une demi-livre de bon beurre frais dans la serviette, & dessous une terrine pleine d'eau fraîche, pour recevoir le beurre sortant de ladite serviette, en la tournant, & en la serrant. Cela fait, on ramasse le beurre, & on le dresse sur une assiette, pour le servir, comme on le juge à propos, au commencement du repas avec la soupe dans les jours maigres, ou au dessert.

BICHE, *Cerva*. C'est la femelle du cerf, elle a à peu près les mêmes qualités mais elle a cela de commun avec la plûpart des femelles des autres Animaux, que sa chair est molasse, & n'est pas si bonne à manger, que celle de son mâle.

Cependant la chair d'une jeune *Biche* est assez délicate, & assez agréable au goût; mais quand elle est en chaleur, on ne doit point en user. Voyez à l'article *Cerf*, ses qualités. On l'accorde en cuisine, comme le *Cerf*.

Il faut la faire tremper de même dans une marinade après l'avoir piquée de menu lard. On l'arrose en la faisant rôtir, & étant cuite, on y met des câpres & un bon coulis dans son dégoût pour servir dessous ladite Entrée, & on la fait mitonner dans sa sausse.

On peut aussi, quand elle est piquée, marinée & rôtie, envelopée dans du papier, y faire une sausse douce, avec du vinaigre, du poivre, du sucre, de la canelle, & une échalotte entière. Voyez *Cerf*.

BIERE, *Cerevisia*. La biere est une liqueur devenue spiritueuse par la fermentation; les matieres qui entrent dans la composition de la biere sont l'orge ou le froment, ou enfin quelque autre espèce de blé que l'on a réduite en une farine grossière. On prend une certaine quantité de cette farine, on y jette de l'eau chaude, ou bien on la met bouillir dans l'eau pour que la liqueur s'impregne des principes les plus actifs de la farine; on la coule, on y fait bouillir de nouveau des fleurs de houblon ou un peu d'absinthe, ou d'autres plantes amères. Quand la liqueur a bouilli un tems suffisant, on l'agite à force de bras, la versant & la reversant dans différens vaisseaux, pendant qu'elle est encore bien chaude. C'est ce qu'on appelle *brasser*: puis on la coule, & on la laisse fermenter. Pour exciter cette fermenta-

ration, on y jette des feces de biere ou quel-
qu'autre matiere fermentative. Enfin quand el-
le a été bien dépurée & bien clarifiée, par le
secours de la fermentation, on la verse dans
des tonneaux & on la garde. Voilà la maniere la
plus usitée de préparer la biere; elle se fait néan-
moins de beaucoup d'autres, & l'on peut dire
que chaque Brasseur a la sienne particuliere.

Le houblon ou les autres parties amères que
l'on mêle avec la biere, aide à rarefier les par-
ties grossieres & visqueuses du froment, & conserve
la biere en empêchant qu'elle ne s'engraisse.

La biere ne se fait pas également bonne dans
toutes les saisons, non plus que dans tous les
pays. La constitution de l'eau varie, suivant
ces circonstances, & rend la biere plus ou moins
bonne. Le tempérament de l'air variant aussi
suivant les saisons & les pays, augmente ou di-
minuë beaucoup la fermentation & la dépuration
de la liqueur. Quand il fait grand chaud, la fer-
mentation de la biere se fait trop fortement, il
se fait une exaltation, & un développement trop
considérable de ses principes qui se dissipent en-
suite fort aisément, parce qu'ils sont peu rete-
nus, donnent bientôt lieu à la liqueur de s'ai-
grir. Ainsi pendant l'été, on est obligé de mê-
ler à la biere que l'on fait plus de houblon que
dans le printems, pour l'empêcher de s'aigrir.
Le printems, surtout son commencement, est
plus convenable pour faire la biere que l'automne;
aussi estime-t on la biere de Mars pour son
bon goût, & sa durée; sans doute que la consti-
tution particuliere de l'air & de l'eau est plus con-
venable en cette saison au degré de fermentation
nécessaire pour faire de bonne biere; ou que
les matieres qui entrent ordinairement dans sa
composition, comme le blé & le houblon sont
meilleures & ont plus de force que dans l'automne.

Il y a plusieurs sortes de biere qui diffèrent par leur circonstance ; car les unes sont chargées , épaisses , troubles ; les autres sont claires & limpides par leur couleur ; les unes sont blanches , les autres jaunes , les autres rouges par leur goût, les unes sont douces & pénétrantes , les autres ameres & âcres , les autres piquantes. Elles diffèrent encore par leur âge , car la biere nouvelle a un goût fort différent de celle qui a été reposée & gardée. Ces différences procèdent de la maniere dont la biere a été préparée , des différens pais où elle a été faite , des eaux dont on s'est servi , du tems auquel on y a travaillé , des ingrédiens qu'on y a fait entrer & de leur proportion.

La biere est une boisson nourrissante & humectante par les principes huileux & balsamiques que le blé lui a fournis en assez grande quantité. Elle est fort apéritive ; prise avec excès, elle enivre , parce qu'elle contient beaucoup de parties spiritueuses qui produisent l'ivresse.

La biere trop nouvelle contient beaucoup de parties visqueuses & acides , qui n'ayant pas été suffisamment atténuées par la fermentation , causent des vents , en se raréfiant dans les intestins par la chaleur du Corps. Elle excite aussi des ardeurs d'urine , & quelquefois même des espèces de gonorrhées , en s'arrêtant aux conduits de l'urine, & en les picotant fortement. C'est peut-être ce qui fait dire à quelqu'uns que l'usage de la biere étoit pernicieux aux reins & au genre nerveux, quoique l'expérience fasse assez connoître que cette liqueur est salutaire. On remédie à ces mouvemens en buvant un peu d'eau-de-vie qui divise & incise ces parties visqueuses & qui les chasse des endroits où elles s'étoient comme cramponnées. Ce sont encore ces parties qui contribuent à rendre l'ivresse de la biere

plus longue & plus dangereuse que celle de nos vins.

La biere doit être choisie claire, de belle couleur, d'un goût piquant & agréable, sans aigreur, moussant beaucoup quand on la verse, & n'étant ni trop vieille, ni trop nouvelle.

La biere convient en tous tems, à tout âge, & à tout tempérament, moins cependant aux personnes grasses & repletes qu'aux autres.

Elle contient un esprit inflammable, comme celui du vin, du phlegme, de l'huile noire & de l'esprit qui n'est autre chose que du sel acide résous dans du phlegme.

Les Anglois pour rendre la biere plus agréable, jettent dans les tonneaux, après qu'elle est brassée, du sucre, de la canelle, & des clous de girofle : Les flamans du miel & des épais.

Autres Observations sur la Biere.

La biere doit tenir parmi les boissons le même rang que tient le pain parmi les alimens solides, & comme on ne peut disconvenir que le pain ne soit très-sain à manger, on ne peut disconvenir aussi que la biere, quand elle est faite d'un bon grain, ne soit très-saine à boire. En effet l'un & l'autre sont composés des mêmes principes & ne diffèrent, à proprement parler, qu'en ce que l'un est un pain qui se mange, & l'autre un pain qui se boit. Cette conformité de substance fait que ces deux nourritures s'associent mieux dans l'estomac & qu'elles s'y digèrent par conséquent d'une maniere plus parfaite. Les particules de la biere sont homogenes avec celles du pain. Elles pénètrent donc & dissolvent celles-ci plus aisément, puisque *les semblables se dissolvent par les semblables, & que, selon cette autre maxime tirée de l'expérience, tel est le lien d'un mixte, tel doit être son dissolvant.*

Le pain se digère donc avec plus de facilité

par le moïen de la biere. Or comme il n'y a point de nourriture qui sympathise mieux avec toutes les autres que le pain, il faut conclure que si la biere aide à la digestion du pain, elle ne peut être que favorable à celle des autres alimens.

Dans les pais septentrionaux on ne donne pour bouillie aux enfans que de la mie de pain délayée & cuite dans de la biere, & cette bouillie est tout autrement saine que celle que nous faisons avec la simple farine & le lait. Car cette farine qui n'a point fermenté, n'étant mêlée non plus avec aucun liquide qui ait fermenté, & qui avec cela lui soit assez analogue pour en pénétrer les parties les plus insensibles, ne fait qu'une masse lourde, plus propre à donner des tranchées aux enfans qu'à les nourrir.

Suivant ces observations ceux qui mangent beaucoup de pain doivent trouver dans la biere plus de secours pour la digestion que dans le vin.

Toutes les bieres ne sont pas également bonnes, & la nature du grain, celle du climat, celle de l'eau produisent ici de grandes différences. De toutes les bieres étrangères il n'y en a point de meilleures que celle de Bruxelles & de Harlem. La biere d'Amsterdam est grossiere & lourde, parce qu'on la fait avec de l'eau bourbeuse. Celle d'Angleterre est bonne parce qu'elle est faite avec d'excellente eau de fontaine. Pour ce qui est des bieres de Paris, celles qui se brassent au Fauxbourg St. Germain sont fort bonnes à cause que les eaux de puits dont on les fait viennent du courant de la seine. Celles du Fauxbourg St. Antoine sont encore meilleures. Quant aux bieres des Fauxbourg St. Victor & St. Marceau, elles sont faite avec les eaux de la petite riviere de *Bievre*

qui n'est pas trop bonne, ou avec des eaux de puits qui sont extrêmement crues ; mais on emploie tant d'art & de soin pour les bien travailler que l'on corrige suffisamment ce que ces eaux pourroient avoir de moins salutaire.

La biere nouvelle est moins saine, surtout si elle est trouble, parce qu'alors elle fait des obstructions. Celle qui n'est ni vieille ni récente est meilleure. La vieille a une pointe d'aigre qui est ennemie des nerfs. La biere qui n'a pas assez cuit blesse le cerveau & cause des vents ; celle qui est faite de pur froment est très-nourrissante & un peu échauffante ; celle où il n'entre que de l'orge pour tout grain est plus rafraichissante, pourvû toutefois qu'on n'y mette pas trop de houblon, car on a coutûme d'y en mettre plus que dans celle de froment. Celle qui est faite d'orge & de blé tient le milieu. Celle dont le grain au lieu d'être rôti au four, n'a été que séché au soleil, fait beaucoup d'embarras dans les vaisseaux capillaires & est contraire aux Asthmatiques. Plus il y a de houblon dans la biere, plus elle est apéritive. Quand elle est forte de grains, elle est plus vive, quoique plus douce. Celle qui se fait aux mois de Mars & d'Avril, se conserve plus long-tems que les autres. Plus les vins approchent du midi, & meilleurs ils sont : Il n'en va pas ainsi de la biere qui est meilleure dans les pais septentrionaux.

Quand la biere a toutes les conditions requises, qu'elle a suffisamment cuit, qu'elle n'est ni trop récente ni trop vieille, qu'elle est faite de bonne eau, qu'elle ne contient ni trop, ni trop peu de houblon, & qu'elle n'est point sophistiquée, elle nourrit, engraisse, & rafraichit ; elle tient le ventre libre, elle pousse doucement par les urines, & peut convenir à presque tous les tempéramens. Il y a plus de Peuples qui

usent de biere , qu'il n'y en a qui usent de vin ; & ceux qui boivent de la biere sont ordinairement grands , forts , & bien faits.

La biere douce & foncée qui est celle où il y a peu de houblon & beaucoup de grain nourrit davantage & convient particulièrement aux gens maigres. La claire & piquante est diurétique ; l'amère est bonne à la rate & au foie.

Quelques-uns pour lui donner plus de force y mêlent de l'absynte , d'autres de la scolopendre , d'autres du romarin , d'autres de la sauge , d'autres des baies de genievre , ce qui la rend fort désobstruative & très-propre aux Asthmatiques. L'usage des amers est de dissoudre , & la biere produit cet effet sur les humeurs trop visqueuses , en sorte qu'elle ne peut qu'aider à la circulation des suc & contribuer par conséquent à l'embonpoint.

Si l'on veut étudier les effets de cette boisson , on verra qu'elle chasse les crudités qui sont dans les premieres voies , & qu'elle les chasse tantôt en les fondant , de maniere qu'elles se dissipent en forme de vents , & tantôt en les purgeant par les sels. On verra qu'elle chasse aussi les crudités qui sont dans le sang : qu'elle fait fortir les plus grossières par les urines , sur-tout lorsqu'elle est mêlée de genievre , ce qui la rend très-propre à prévenir la gravelle , & les autres par les pores de la peau.

Autant que l'usage de la biere est salutaire quand il est modéré , autant il est dangereux quand il est excessif : car alors après avoir résout les suc grossiers & hétérogenes qui sont dans la masse , il est à craindre qu'il ne résolve jusqu'à la substance fibreuse du sang , c'est-à-dire cette substance gluante qui est comme la gelée du sang & qui se convertit en fibre , lorsque le sang en est tiré.

On boit ordinairement la biere pure sans la tremper, elle en porte plutôt à la tête & offense plus aisément les nerfs. ; elle seroit plus saine, si on y mettoit un peu d'eau.

BISCUIT, *Panis dulciarius*. Pâtisserie friande, assez connue : on en fait de plusieurs manieres.

Biscuits d'Amandes amères.

On prend une livre ou deux d'amandes douces, & un quarteron d'amères. On fait bouillir de l'eau, on l'ôte du feu, on y met les amandes, on les remue avec une écumoire, on voit si elles se pelent bien. Quand elles sont pelées, on les met dans l'eau chaude, d'où on les retire pour les mettre égoutter; on les pile ensuite, & aussi fin que la pâte à faire du pain: on y mêle quelques blancs d'œufs pour les empêcher d'huiler. Ces amandes étant bien pilées, on y mêle aussi pesant de sucre en poudre, avec quelques blancs d'œufs encore. On pâtrit le tout dans un poëlon, avec une cuiller à bouche, ou une gache. Cette pâte ainsi aprêtée, on y mêle de la farine très-fine, puis du tout bien incorporé, on fait des biscuits qu'on fait cuire. On y mêle de l'eau de fleur d'orange, si l'on veut, ils n'en sont que plus agréables. Il faut que le four ne soit n'y trop chaud, n'y trop étroit. On en peut faire de même avec des avelines, & avec des pistaches, mais si on n'en fait qu'avec des pistaches il faut mêler des amandes douces.

Biscuits d'Amandes douces.

Ils se font comme les biscuits d'amandes amères, excepté qu'il ne faut que des amandes douces & une livre & demie de sucre pour une livre d'amandes.

Biscuits à la Bourgogne.

Prenez un quarteron d'amandes douces, trois d'amandes amères; échaudez-les toutes, pelez-

les & les pilez dans un mortier en y mêlant de tems-en tems deux blancs d'œufs ; quand le tout est bien pilé , on y mêle quatre livres de sucre en poudre , on remuë le tout ensemble à force de bras , jusqu'à ce que la pâte soit maniable. On prend cette pâte , on la passe au tamis , en la pressant fort , & de ce qui est passé on en forme des biscuits qu'on met dans du papier.

Les biscuits ainsi dressés mettez-les sur une planche , & le couvercle du four par dessus , avec du feu , pour leur donner couleur de ce côté ; quand ils en ont assez pris , & qu'ils paroissent assez gonflés , ôtez-le feu , détachez les biscuits le plus adroitement que vous pourrez , ensuite glacez-les du côté , qu'ils étoient posés.

On peut encore , si l'on veut , faire cuire ses biscuits dans les moules ordinaires , & si la pâte est trop forte pour la tamiser , versez-y un peu d'eau de fleur d'orange.

Biscuits à la Chanceliere.

Prenez deux œufs frais , ôtez-en les blancs & les germes , délayez les jaunes , & à mesure que vous les délayerez mettez-y du sucre fin en poudre , cuillerée à cuillerée , remuant toujours ; Mettez-y après deux cuillerées de farine , un peu d'anis battu , un peu de fleur d'orange ; mêlez le tout ensemble , continuez d'y mettre du sucre en poudre , jusqu'à ce qu'il soit fait comme une pâte , que vous dresserez ou seringuez sur du papier en telle forme qu'il vous plaira. Faites cuire vos biscuits , dans un four de cuivre rouge à petit feu dessus & dessous ; quand ils seront cuits , laissez-les refroidir & servez.

Biscuits de Chocolat.

Prenez blancs d'œufs , ce que vous voudrez ; fouettez-les jusqu'à ce qu'ils forment une espèce de neige , répandez dessus du chocolat autant qu'il

qu'il en faut pour en donner l'odeur & la couleur.

Prenez ensuite du sucre rapé en poudre, un peu de farine, mêlez avec les blancs d'œufs, autant qu'il est nécessaire pour faire une pâte maniable qui devient telle à force d'être battuë.

Votre pâte faite, formez-en des biscuits sur du papier, de quelle figure vous voudrez, & faites-les cuire au four modérément chaud.

On fait encore de la même façon des biscuits de fleurs d'oranges, de pistaches, de chair d'orange, & de fleur de jasmin, observant à tous ces différens biscuits de faire la pâte comme celle des précédens & de les faire cuire de même.

Biscuits de Citron.

Prenez des blancs d'œufs, à discrétion, rapez-y de la chair de citron, ajoutez-y un peu de marmelade de même fruit, avec du sucre en poudre; incorporez-le bien avec le reste, & en mettez, jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable. Dressez vos biscuits sur du papier blanc, & les faites cuire dans un four modérément chaud.

Biscuits à l'Ecorce de Citron confite.

Faites la pâte, comme la précédente, mettez-y de la pâte de citron confite pilée menu: délayez bien le tout ensemble, formez vos biscuits, comme les autres, & les faites cuire de la même façon. Il faut qu'ils soient secs & cassans.

Autres Biscuits de Citron.

Prenez de la raclure de citron préparée comme celle de la conserve; faites de la pâte semblable à celle des biscuits de fleurs d'orange, & en la broyant, mettez-y de la raclure de citron. Le reste à l'ordinaire.

Grands Biscuits de Citron.

Faites cuire du sucre à cassé, ôtez-le de des-

fus le feu, mettez-y un peu de raclure de citron, donnez-lui telle couleur qu'il vous plaira; mettez-y deux blancs d'œufs bien fouettés; versez promptement votre glace dans des moules de papier double, plié en longueur ou en largeur, à proportion du sucre que vous y voulez mettre. Quand votre pâte commence à refroidir, coupez-la de telle façon qu'il vous plaira, & faites cuire à l'ordinaire.

Biscuits Communs.

Cassez huit œufs dans quelque vaisseau, battez-les bien & long-tems avec une spatule de bois, comme pour une omelette; mettez-y un livre de sucre en poudre, autant de farine; mêlez & délayez bien le tout pendant demi-heure, jusqu'à ce que votre pâte soit bien blanche; & si vous le jugez à propos, ajoutez-y deux pincées d'anis en poudre; versez ensuite votre pâte dans des moules de fer blanc ou de papier, formez en quarré long, avec des bords relevés pour contenir la pâte; poudrez vos biscuits de sucre, & les mettez au four, ou dans un four de cuivre rouge avec feu dessus & dessous, mais plus dessus que dessous. Il ne faut pas plus d'un quart d'heure pour les cuire; quand ils sont cuits & de belle couleur, glacez-les avec du sucre mis en poudre, dont vous les poudrez, & les tirez de leurs moules encore chauds.

Biscuits à Dame Barbe.

Prenez une livre d'amandes douces, un quarteron d'amandes amères bien pelées, battez-les bien dans un mortier, versez-y de tems en tems un blanc d'œuf pour les empêcher de tourner en huile.

Votre pâte bien battue, ôtez-la du mortier, prenez autant pèsant de sucre en poudre, & quelques blancs d'œufs, pétrissez & incorporez bien le tout ensemble.

Cela fait , versez vos biscuits , larges d'un écu & moins épais , sur une feuille de papier à quelque distance l'un de l'autre ; mettez-les au four , feu dessus d'abord , & lorsque vos biscuits seront bien rebondis , bien colorés , mettez du feu dessous pour les achever de cuire.

Biscuits à la Dauphine.

Prenez trois ou quatre œufs , & quand ils seront bien battus , mêlez-y quatre ou cinq pinçées de sucre en poudre , autant d'écorce de citron & autant de cuillerées de farine cuite auparavant dans le four.

Le tout bien délayé , versez-le sur des feuilles de papier poudré de sucre , poudrez de même votre pâte par dessus , & faites cuire au four à un feu modéré.

Votre pâte étant cuite vous la retirez , vous coupez en même tems vos biscuits avec le papier par dessous bien proprement , en leur donnant la figure que vous voulez.

Biscuits de Gènes.

Prenez une livre de farine , quatre onces de sucre , de la coriandre & de l'anis , autant que vous le jugerez à propos , ajoutez-y quatre œufs , & mettez le tout dans une quantité suffisante d'eau tiède. Formez-en une pâte dont vous ferez un pain que vous ferez cuire au four ; lorsqu'il sera cuit , coupez-le en cinq ou en six tranches que vous ferez recuire au four.

Biscuits de Jasmin.

Ayez des fleurs de jasmin d'Espagne ou commun , épluchez-les bien , mettez-les dans un mortier de marbre bien net , pilez-les bien , mettez-y ensuite des blancs d'œufs & du sucre en poudre , & achevez vos biscuits de la même façon que les biscuits de fleur d'orange.

Biscuits de fleurs d'Orange.

Prenez des œufs bien frais , dont vous tirerez

les blancs, & poudrez à proportion d'un seul blanc pour l'emploi d'une livre de sucre ; mettez-les dans un mortier de marbre bien net, broyez-les petit à petit, en mêlant de tems en tems du sucre en poudre, & un peu d'eau de fleur d'orange ; continuez jusqu'à ce que tout devienne épais & maniable. Votre pâte étant formée, dressez la en petites boules ou en biscuits. Si vous la dressez en petites boules, roulez-les dans les mains avec du sucre en poudre, & les mettez sur du papier éloignées les unes des autres. Si vous la dressez en biscuits, étendez-la sur une table bien nette avec un rouleau, en mettant toujours du sucre en poudre dessus & dessous, & la changeant souvent de place, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un écu. Coupez-la ensuite avec un couteau, faites-en vos biscuits de telle longueur & de telle largeur qu'il vous plaira : mettez-les sur un papier blanc, un peu éloignés les uns les autres, de même que les boules.

Votre pâte ainsi dressée, soit en boules, soit en biscuits, mettez cuire dans un four de cuivre rouge, avec un feu médiocre dessus & dessous ; quand ils seront cuits, laissez-les refroidir & les levez froids.

Biscuits de fleur d'Orange ambrés & musqués.

Ces fortes de biscuits peuvent se faire ambrés & musqués, ce que vous ferez en broyant votre pâte dans un mortier de fonte, avec un pilon de même matiere & mêlant de l'ambre & du musc avec du sucre en poudre à mesure que vous le broyerez.

Biscuits de fleur d'Orange Glacés.

Faites votre pâte de la même façon que la précédente, coupez-la de la même façon, mettez ensuite des blancs d'œufs dans un plat, trempez-y vos biscuits, l'un après l'autre, faites-les

Égoutter , mettez-les dans un autre plat avec quantité de sucre en poudre , mettez-en dessus & dessous , arrangez-les sur du papier , & les faites cuire comme les autres.

Biscuits à la Reine.

Prenez six jaunes d'œufs , fouëttez-les bien d'un côté , & les jaunes de l'autre. Prenez environ une livre de fleur de farine , délayez-la peu à peu dans les jaunes d'œufs , mêlez-y une livre de sucre en poudre , ajoutez-y vos blancs d'œufs , & battez bien le tout ensemble , en sorte que votre pâte soit un peu ferme.

Cela fait , dressez vos biscuits sur du papier blanc de telle figure que vous voudrez , & poudrez-les par dessus , & mettez cuire. Il faut que le four soit un peu plus qu'à moitié chaud. Quand ils seront cuits , détachez-les proprement avec un couteau en les glissant entre le papier & le biscuit.

Autres Biscuits à la Reine.

Prenez douze onces de farine , une livre de sucre fin , douze œufs dont vous ôterez trois jaunes de peur que la pâte ne jaunisse trop. Ajoutez-y de l'anis & de la coriande à discrétion ; battez & mêlez bien le tout ensemble jusqu'à ce qu'il s'en fasse une pâte assez liquide. Quelques-uns y ajoutent un peu de levain pour rendre cette pâtisserie plus saine. Il faut mettre cette pâte dans des cornets de papier ou de fer blanc , larges de deux doigts , & deux fois plus longs , que vous mettrez dans une tourtière dans un four modérément chaud. Mettez-les ensuite sur une feuille de papier pour les faire recuire une chaleur lente.

Biscuits de Piémont.

Prenez six œufs , faites la pâte de même que celle des biscuits communs , excepté qu'elle doit être un peu plus ferme. Étendez votre pâte sur

du papier blanc, de l'épaisseur d'un travers de doigt; coupez vos biscuits larges d'un doigt & longs de même. Poudrez-les de sucre, & les mettez au four où vous les laisserez peu de tems; étant cuits, détachez-les de dessus le papier, & les mettez-en lieu sec.

Autre Façon.

Prenez trois ou quatre jaunes d'œufs ou davantage, si vous avez beaucoup de biscuits à faire, de la farine cuite au four aussi pèsant que les œufs, & autant de sucre en poudre. Prenez-les blancs de vos œufs dont vous ferez de la neige à force de les battre; ayez de l'écorce de citron confite rapée & pilée dans un mortier; mêlez-y votre farine, le sucre, & ensuite les jaunes d'œufs; délayez bien le tout.

Cela fait, prenez de cette pâte avec une cuiller à bouche, formez-en vos biscuits; glacez-les proprement, avec du sucre en poudre & des blancs d'œufs dont vous les frottez auparavant. Faites les cuire au four modérément chaud; laissez-leur prendre belle couleur, & quand ils seront cuits détachez-les du papier.

Autre Façon.

On peut encore, si l'on veut, prendre moins de blancs d'œufs, se passer d'écorces, de citron, & se servir de farine, sans la faire cuire.

Biscuits de Savoie.

Prenez quatre œufs frais, fouëttez bien les blancs à part, dans une terrine, & quand ils seront bien montés, jetez les quatre jaunes dedans, ajoutez demi-livre de sucre en poudre, & battez bien le sucre & les œufs avec une spatule de bois; les œufs & le sucre bien battus, mettez, si vous voulez, un peu de citron, que vous ferez sécher sur une assiette devant le feu ou sur la cendre chaude, ou bien un peu d'anis en poudre, ou de l'écorce d'orange de Portugal

bien rapée ; vous le remuerez avec la pointe d'un couteau. Lorsqu'il sera bien efforé vous en jetterez une pincée ou deux dans votre biscuit , & quand vous voudrez le dresser , vous y mettrez un quarteron & demi de bonne farine que vous mêlerez , battrez & incorporerez avec votre pâte d'œufs & de sucre , puis vous les dresserez en petits ronds , & les poudrez de sucre pour les glacer , pour les empêcher de couler & de s'étendre sur le papier. Faites les cuire dans un four à masse-pain, four à pâtissier , ou four à cuire du pain , & vous jetterez l'ame d'un fagot dans un des côtés du four pour les réchauffer.

Après l'avoir bien balayé , mettez des feuilles ou demi-feuilles dans le four ; avant de les enfourner de l'autre côté du four , vous mettrez un petit morceau de bois sec allumé pour donner de la couleur à vos biscuits.

Biscuits au sucre.

Prenez un quarteron de sucre , & davantage ; si vous voulez ; clarifiez-le , & le faites cuire au grand perlé ; ensuite mettez-y deux œufs frais ; fouettez bien le tout , ajoutez-y un peu d'eau de fleur d'orange ; après quoi vous dresserez vos biscuits sur du papier , & les ferez cuire , comme les biscuits à l'écorce de citron confite.

BISCOTINS. Pour faire des biscotins prenez une demi-livre ou une livre de sucre , suivant la quantité que vous en voulez faire , & le faites cuire à la plume. Prenez demi-livre ou trois quarterons de farine , jettez-la dans le sucre cuit ; remuez-la promptement pour la mettre en pâte , & ne la mettez plus sur le feu. Dressez la sur une table ou sur une planche , avec un peu de sucre , pétrissez-la promptement , puis pilez-la dans un mortier avec un blanc d'œufs. un peu de fleur d'orange , un peu de musc & d'ambre , si vous voulez ; pilez & incorporez le tout ; & faite

comme une pâte ferme ; mettez-la par petites boules ; ayez ensuite une poêle d'eau bouillante sur le feu , jetez-les dedans , ils vont d'abord au fond ; & quand ils viennent dessus , levez-les avec une écumoire , mettez les égoutter sur des feuilles de fer blanc ou sur du papier , & les mettez dans le four pour les faire cuire & leur faire prendre belle couleur.

S'ils ont de la peine à quitter le papier quand ils seront cuits , mettez le papier sur une serviette mouillée que vous aurez bien pressée , & ils se détacheront aussitôt.

BISET, *Palumbus*, Pigeon sauvage plus petit que le Ramier , qui a les pieds & le bec rouges. Ce sont des oiseaux de passage , qui se perchent sur les arbres ; on les voit ordinairement par bandes à la fin de Septembre. C'est un bon mets en cuisine ; on mange les *Bisets* rôtis , & pour cela on les vuide , on les pique de menu lard , & on les fait rôtir à la broche. Ces oiseaux peuvent encore se déguiser comme les Pigeons.

Consultez l'article pour sa qualité , & la manière de les apprêter.

BISQUE, *jus ex diversarum carniū succis conditum*. C'est un potage en ragoût ; on en fait en gras & en maigre de plusieurs façons. On fait des *Bisques* de Pigeons , des *Bisques* de Pigeonneaux , des *Bisques* de Poulardes , des *Bisques* de Cailles & autres ; des *Bisques* de Poisson , des *Bisques* d'Ecrevisses , &c. On en trouvera la composition sous tous ces noms particuliers.

Les *Bisques* en général , quoique très agréables au goût , sont préjudiciables à la santé , quand on en fait un trop fréquent usage.

BLANC-MANGER, *Cibus albus*, espece de gelée bienfaisante dans les consommations & dans les

les maladies où l'on doit se proposer de corriger les humeurs, & d'en tempérer l'âcreté.

Préparation du Blanc-manger, suivant la pharmacopée de Feller.

Prenez quatre pintes de lait, les blancs d'un chapon bouilli, des amandes douces blanchies, deux onces. Battez le tout ensemble, & faites-en une forte expression; faites bouillir l'extrait sur le feu, avec trois onces de farine de ris; lorsque le tout commencera à se coaguler, ajoutez du sucre blanc, huit onces, d'eau de roses rouges, dix cuillerées: mêlez bien le tout ensemble.

Autre Blanc-manger.

Prenez un couple de pieds de veau, ôtez-en les os, joignez-y une volaille qui ne soit pas tout à fait grasse; vuidez-la & la fendez sur le dos, ôtez-en l'ame: lavez les pieds & la volaille en plusieurs eaux, & les faites blanchir dans de l'eau bouillante; ensuite retirez-les & les mettez dans l'eau fraîche. Empotez la viande dans une marmite ou pot de terre, que vous ferez cuire dans deux pintes & chopine d'eau ou environ. Lorsqu'elle bout, écumez-la, couvrez cette marmite & retirez-la en arrière, pour qu'elle ne bouille qu'à petit feu. Quand le bouillon est réduit presque à la moitié, que les pieds de veau & la volaille sont cuits, mettez un peu de ce bouillon sur une assiette, & laissez-le gèler, pour voir s'il est trop fort ou trop délicat. S'il est trop délicat, faites-le bouillir encore; s'il est trop fort, mettez-y de l'eau.

Quand il est fait, passez ce bouillon avec une serviette dans une casserole, laissez-le reposer un moment, dégraissez-le. Si vous ne voulez faire qu'un plat de blanc-manger, ne prenez de bouillon que ce qu'il en faut pour remplir le plat.

Ensuite pelez une demi-livre d'amandes douces , & une douzaine d'amère ; pour les peler , mettez-les dans l'eau bouillante , & à mesure que vous les pelez , jetez les dans l'eau fraîche : on les tire de l'eau , & on les effuye sur un linge blanc , ensuite pilez-les dans un mortier , & les arrosez de tems en tems d'une goutte de lait. Quand elles sont bien pilées , prenez le bouillon qu'il faut pour votre plat ; mettez-y du sucre à proportion de ce qu'il faut pour ce plat ; ajoutez-y un morceau de canelle en bâton , une couple de clous de girofle , un peu de sel , des zestes de citron verd ; faites chauffer le tout sur un fourneau. Quand il est chaud , retirez-le , & y délayez les amandes pilées ; faites-le réchauffer tant soit peu sur le fourneau , passez-le dans une étamine ou une serviette sur un plat ; quand il est passé , revuidez le blanc-manger dans l'étamine ou dans la serviette , en y mettant un peu de lait , & le repassez deux ou trois fois de même , afin que l'amande passe mieux , & qu'il soit plus blanc. Quand il est passé , & qu'on a bien pressé les amandes , on prend une feuille de papier blanc , on la passe dessus le blanc-manger pour le dégraisser. On y met une goutte d'eau de fleurs d'orange , & on le dresse dans le plat ou dans la jatte où on veut le servir. On le laisse enfin geler , & on le sert froid pour Entrémets , garni de citron si l'on veut.

On peut , si l'on veut , ne se servir que de bouillon de pieds de veau , sans volaille ; & si l'on veut en faire plus d'un plat , il n'y a qu'à augmenter les amandes à proportion.

Autre Blanc-manger pour servir d'Entremets.

Pilez dans un mortier de marbe un quarteron pesant d'amandes douces pelées ; arrosez-les peu à peu d'un peu d'eau rose , ou plutôt d'eau

Commune; lorsqu'elles seront bien pilées, ajoutez-y une chopine ou un peu plus de bouillon bien consommé, soit avec de la volaille, du bœuf, du veau, sans qu'il y ait des herbes, mais seulement deux ou trois clous de girofle, un peu de canelle, & du sel à discrétion.

Quand on n'a point d'amandes pour en faire du lait, on peut se servir de quelques cuillerées de bon lait de Vache ou de Chevre. Le bouillon doit être dégraissé & chaud; & quand il est mêlé avec des amandes, il le faut verser dans une étamine ou serviette, & y ajouter deux onces ou environ de blanc de chapon, ou d'une autre volaille rôtie ou bouillie, qui aura été hachée ou pilée dans un mortier, après qu'on en aura ôté la peau, les nerfs & les os.

Au lieu de volaille, on peut se servir de veau ou de quelqu'autre viande plus grossière, mais le blanc-manger sera moins délicat. On y peut ajouter gros comme un œuf de mie de pain blanc, pour rendre le blanc-manger plus épais, mais il n'en faut point, si on veut le faire bien délicat. Il y a des personnes qui ne passent point le blanc de la volaille par l'étamine; elles se contentent de le bien piler, & de le faire dissoudre dans le bouillon, quand il est en lait d'amandes; mais quand la viande est broyée, on la met avec les amandes & le bouillon dans l'étamine, qu'on tord pour en avoir la liqueur. Il faut remuer & rafraîchir le marc avec un peu de bouillon, & le presser encore pour en tirer ce qui reste du suc.

On verse le lait dans un poëlon ou écuelle d'argent, en y ajoutant le jus d'un ou de deux citrons, & un quarteron de sucre plus ou moins. On tient ce blanc-manger sur un feu bien allumé, on le remue d'abord pendant quelque tems, afin qu'il s'épaississe, & on le laisse un

peu reposer : ensuite on le remuë quelquefois avec une cuiller. On en met sur une assiette ; si il est en gelée en se refroidissant , il est cuit, si l faut l'ôter du feu.

Blanc-manger de Corne de Cerf pour Entremets.

Prenez environ une livre de Corne de Cerf rapée plus ou moins , selon la quantité de blanc-manger que vous voulez faire ; faites cuire raisonnablement cette corne de Cerf rapée ; en sorte que tâtant avec les doigts , vous trouviez que l'eau en soit devenuë comme gluante : c'est un signe qu'elle est assez cuite. Passez dans une casserole cette gelée par une étamine bien fine ; mettez-y du sucre à proportion de ce qu'il en faut , un peu de sel , des zestes de citron verd , de la canelle en bâton , deux ou trois clous , mettez la gelée sur le fourneau ; étant chaude, retirez-la , & y délayez les amandes pilées ; passez le blanc - manger dans une étamine ou serviette sur un plat. Etant passé , repassez-le en le revuidant dans l'étamine ou serviette deux ou trois fois.

Etant bien passé , & ayant bien pressé les amandes , passez une feuille de papier blanc par dessus , pour en ôter l'écume ; mettez-y une goutte d'eau de fleurs d'orange. Gouttez si le blanc-manger est de bon goût : dressez-le dans le plat ou la jatte où vous voudrez le servir ; mettez-le dans un lieu froid , afin qu'il gèle ; étant gélé , c'est-à-dire pris comme un caillé , servez-le pour Entremets froid.

Si on ne veut faire qu'un plat de blanc-manger de corne de Cerf , il ne faut prendre qu'un quarteron de corne de Cerf rapée , que vous mettrez dans une marmite ou pot de terre , avec cinq demi-setiers d'eau que vous ferez bouillir. Lorsqu'elle bout , couvrez la marmite de son

couvercle ou le pot de terre, & la retirez en arrière, pour qu'elle ne bouille qu'à petit feu.

L'eau étant réduite à la valeur de trois demi-setiers, on passe la corne de Cerf dans une étamine ou serviette, & on la presse bien. On assaisonne & on fait le blanc-manger de même qu'il est marqué ci-dessus.

Autre Blanc-manger.

Prenez demi-livre d'amandes émondées ; faites-en une pâte fort battue ; ajoutez-y du lait afin qu'elles se mettent mieux en pâte, & qu'elles ne rendent pas leur huile. Ayez une cuillerée & demie de farine de ris, mêlez le tout ensemble, passez-le par le tamis avec une grande écuelle de lait ; faites bouillir le tout doucement en remuant toujours : ajoutez-y du sucre autant qu'il en faut ; faites le cuire plus épais que de la bouillie. Si l'on veut on y ajoute du blanc de chapon haché ; il faut le piler avec les amandes & le ris, le passer par le tamis, & faire comme on a dit ci-devant.

Autre Blanc-manger pour prendre le matin au lieu d'un bouillon.

Prenez une bonne écuelle d'excellent bouillon dégraissé, fait sans herbes, & salé modérément ; il sera d'un plus haut goût, si on y fait bouillir du vin blanc, comme pour faire de la gelée : faites-le bouillir à petit feu, l'espace d'une heure ou environ, & le remuez souvent avec une cuiller, afin que rien ne brule. Lorsque le bouillon est diminué environ de moitié, on y ajoute le lait d'un quarteron d'amandes douces pelées & pilées dans un mortier, avec deux ou trois cuillerées d'eau rose ou d'eau commune froide, ou du lait ou du bouillon, que l'on y mettra peu à peu en les pilant. On laisse encore sur le feu le blanc-manger près d'une heure, ou jusqu'à ce qu'il soit modéré-

ment épais, en le remuant de fois à autre avec une cuiller. On peut le passer par un linge ou par une étamine, en pressant le linge ; on met dans un poëlon ou dans une écuelle d'argent ce qui est coulé : on y ajoute un quarteron plus ou moins de sucre, mis en morceaux, & un brin de canelle ; on y peut mettre du musc ou de l'ambre gris, un peu d'eau de fleurs d'orange, du jus de citron ou d'orange, & on fait bouillir le tout ensemble un bouillon ou deux.

Toutes ces especes de blanc-manger nourrissent & fortifient beaucoup, réparent les forces perduës ou affoiblies ; on en peut faire un usage modéré en tout tems, sans craindre d'en être incommodé.

BOEUF, *Bos*, Animal à quatre pieds, assez connu ; il ne diffère du Taureau, qu'en ce qu'ayant été chatré, il devient plus gros & plus gras, mais moins fort & moins féroce.

Toutes les parties du Bœuf contiennent beaucoup d'huile, de sel volatil & de terre.

La chair de Bœuf nourrit beaucoup, & produit un aliment solide, qui ne se dissipe pas facilement ; parce qu'elle contient un suc grossier, qui s'étant une fois condensé dans les vésicules des fibres, y demeure si fortement attaché, qu'il ne s'en sépare que très-difficilement.

C'est encore ce même suc terrestre qui fait que la chair de bœuf resserre le ventre.

Galien a beaucoup décrié la chair de Bœuf ; elle se digère difficilement, dit-il, elle produit des humeurs grossieres, & des affections mélancoliques. Nous ne voyons pourtant point qu'elle produise de pareils effets chez nous, qui en faisons un grand usage ; peut-être aussi que Galien avoit raison, par rapport aulieu où il étoit. On sçait que la chair de Bœuf diffère beaucoup en vertu & en goût, suivant les pays

& les pâturages. Enfin la chair d'un Bœuf vieux, pourroit produire les effets dont parle Galien ; mais quand il est jeune, il fournit un bon aliment.

La chair de Bœuf convient en tous tems, aux jeunes gens bilieux, & à tous ceux qui ont un bon Estomac, & qui font beaucoup d'exercice.

Le Bœuf est bon toute l'année : les meilleurs sont ceux de Cotentin, de Normandie & d'Auvergne. Il faut choisir celui qui a la couleur foncée de rouge cramoisi, gras & bien couvert. Il faut le laisser mortifier quatre ou cinq jours en hyver, deux ou trois au printems & automne, pour l'été un jour ou deux, suivant les chaleurs & l'exposition des vents où l'on met la viande. Il y a des parties dans le Bœuf qui se conservent mieux les unes que les autres.

En parlant des principales parties du Bœuf, nous ne parlerons point de ce qu'on appelle basse boucherie ; cette viande n'est d'usage que dans le bas peuple. L'accommodage chez eux est force sel, poivre, vinaigre, ail, échalotte, pour en relever le goût insipide : voici ce qui est d'usage chez le Bourgeois, & gens qui tiennent bonne table. La cervelle, la langue, les rognons, la graisse, le palais, la queue. Dans la cuisse on a la culotte, la tranche, la pièce ronde, le gîte à la noix, le cimier, la moëlle ; après la cuisse sont l'aloiau, les charbonnées, les flanchets & les entre-côtes, la poitrine, les tendrons de poitrine, les palerons & le gros bout. On a déjà vu ce qui regarde l'Aloyau. Voici pour d'autres pièces.

LANGUE de Bœuf, voyez LANGUES.

CERVELLE de Bœuf, voyez CERVELLE.

PALAIS de Bœuf, voyez PALAIS.

GRASDOUBLE, voyez GRASDOUBLE.

EPAULE de Bœuf, voyez EPAULE.

Bout Saigneux.

Cette pièce de Bœuf mise au pot fait un très-bon potage : on en peut encore faire un Haricot, voici comment.

Bout Saigneux en Haricot.

Il se mange avec des navets, & se fait en le coupant par morceaux, & en le faisant cuire avec de l'eau, du sel, du poivre, des oignons & des clous de girofle. On l'ôte ensuite de ce bouillon, & on le passe au roux avec du lard ; après quoi on le met égoutter, puis ayant préparé un coulis avec les navets, on le verse sur cette pièce qu'on a mis dans un plat, & on la sert.

TRANCHE de Bœuf, voyez TRANCHE.

POITRINE de Bœuf, voyez POITRINE.

CIMIER de Bœuf, voyez CIMIER.

CULOTE de Bœuf, voyez CULOTE.

ROGNONS de Bœuf, voyez ROGNONS.

GRAISSE de Bœuf, voyez GRAISSE.

QUEUE de Bœuf, voyez QUEUE.

GITE à la Noix, voyez GITE.

MOELLE de Bœuf, voyez MOELLE.

TRUMEAU de Bœuf, voyez TRUMEAU.

CHARBONNÉE, voyez CHARBONNÉE.

ROULADE de Bœuf, voyez ROULADE.

Bœuf en Entrée.

On prend une pièce de Bœuf à demi-salée ; on l'empote proprement dans une marmite, avec toutes sortes de fines épicerie & oignons ; on emplit la marmite d'eau, on la fait cuire, & on l'écume bien ; on y met du jus de viande pour la bien nourrir. Etant cuite, en la dressant dans un plat, on la dégraisse, & on y met une saute bachée de jambon, garnie de marinade de côtelettes de veau frit piqué, & de concombres farcis, ou bien des culs d'Artichaux.

coupés en deux avec des ris de veau, le tout fait & trempé comme les concombres.

Bœuf à la Royale.

On le pique de gros lardons assaisonnés de sel & de poivre ; on le met dans une casserole où on le laisse mariner ; le Bœuf étant mariné, on l'enveloppe d'un linge, de façon que la graisse n'y puisse pénétrer ; on le met dans une marmite suffisamment grande, avec de la panne de porc en morceaux, environ trois livres. On le laisse bien bouillir, après y avoir ajouté du verjus, du vin, quelques tranches de citron, du persil, des ciboules & du laurier. Quand le bouillon est bien consommé, on tire la marmite du feu, on laisse refroidir la pièce de Bœuf dans le bouillon, & on la retire pour la servir par tranches en Entremets.

Bœuf à la Mode.

On prend de la cuisse de Bœuf, une pièce grande comme on la souhaite ; on la bat, on la pique de gros lardons, on l'assaisonne de sel & de poivre ; on la met dans une casserole ou terrine, avec l'assaisonnement ordinaire, laurier & citron vert ; on l'étoupe bien, on la met sur un réchaud avec très-peu de feu, on laisse ainsi suer ce Bœuf à la mode ; on a soin de l'entretenir toujours d'un petit feu, jusqu'à ce qu'il ait rendu tout son jus. Alors quand on voit que le Bœuf est presque cuit, on y met un verre de bon vin, on le fait bouillir ; quand il est tari on le tire pour le servir avec un jus de citron.

Autre façon.

D'autres prennent du jus de Bœuf, assaisonné de sel, poivre, clous de girofle en poudre, & jus de rocamboles, qu'ils mêlent avec un verre de vin ; ensuite ils font mariner leur pièce de Bœuf pendant deux heures ; ils la lardent après,

comme on a dit ; ils la mettent dans une casserole avec le jus , quelques feuilles de laurier , & un autre verre de vin ; ils laissent cuire le tout à petit feu. Le Bœuf à la mode se sert ordinairement par tranches lorsqu'il est froid , & pour Entremets.

Autre façon.

Le Bœuf étant bien battu , lardé de gros lard ; on le passe , si l'on veut à la poêle , avant que de le mettre cuire , avec sel , poivre , laurier , citron verd , demi-douzaine de champignons , un verre de vin blanc , deux verres d'eau. On le peut aussi faire cuire dans son jus à petit feu , & on y met un petit coulis pour lui servir de liaison.

Bœuf au bon Cuisinier.

Prenez de la poitrine , faites-la cuire à moitié dans un pot ; ensuite piquez-la de gros lard assaisonné ; mettez-la dans une casserole avec bardes de lard au fond , sel , poivre , fines herbes en bouquet , un verre de vin blanc , laurier & bon bouillon , on l'acheve de cuire ainsi ; étant cuite , on la dresse dans un plat , on met par dessus un ragoût de champignons , huitres , capres & olives désossées ; on sert le plat garni de fricandeaux ou marinades de Pigeons , ou de telles autres choses que l'on veut , le tout pour Entrées.

Autre service de Bœuf.

On peut servir du Bœuf pour Hors-d'œuvres , qui ait une petite pointe de sel , & garni de persil ; si c'est une moyenne Entrée , on la garnit de ce que l'on veut. On en sert aussi au jus coupé fort mince , avec une échalotte ou rocambole , persil haché fort menu , & bon jus.

Bœuf à la Vinaigrette.

Prenez une tranche de Bœuf , battez-la , laissez

dez-la & la faites cuire avec eau & un verre de vin blanc , assaisonnée de sel , poivre , clous , laurier , un bouquet de fines herbes. Il faut qu'elle soit de haut goût ; on laisse consommer le bouillon ; étant refroidi avec la tranche dans le même pot , on la sert avec tranche de citron , & un filet de vinaigre.

Bœuf en Pâté.

La tranche de Bœuf se met en pâté , & se fait comme celui de la rouëlle de veau , excepté que le pâté de Bœuf doit cuire plus longtems , & qu'il ne faut pas surtout oublier de le percer en cuisant , & de le boucher étant cuit. Voyez à *Veau* , Pâté de rouëlle de *Veau*.

Filets de Bœuf à la Cendre.

On les fait de la même maniere que les Chapons à la cendre. Voyez *Chapon à la Cendre* , au mot *Chapon*. Voyez aussi l'article *Filets*.

Voyez sous les noms particuliers des différens apprêts du Bœuf , les effets qu'il peut produire , relativement à la santé.

Filet de Bœuf à la Villars.

Lardez le filet d'un aloyau d'anchois , jambon , lardon de veau & de lard , le tout assaisonné de sel , poivre , fines herbes hachées , & faites cuire dans une bonne braise bien nourrie. Quand il est cuit , servez-le avec une sausse au vin de Champagne. Voyez au mot *Sausse*.

Filet de Bœuf en Canoniere.

Parez le filet de ses filandres , creusez le milieu comme une canoniere , sans ôter la viande , en commençant avec une grosse lardoire , & achevant avec un couteau ; remplissez ce trou de lard rapé , persil , ciboules , champignons , ail , échalotte , sel , gros poivre , le tout manié ensemble. Ficelez les deux bouts , & le faites cuire à la broche envelopé de lard

& de papier. Quand il est cuit , servez-le avec une sausse piquante.

Bœuf en Saucisson Marbré.

Prenez un flanchet de Bœuf , ouvrez-le en deux , unissez-le en le battant avec un couperet ; mettez une étamine sur la table , étendez le flanchet de Bœuf dessus ; vous avez ensuite des filets de toutes sortes , comme jambon , lard , jaunes d'œufs durs , le blanc de deux œufs , amandes douces , de tranches de Bœuf , de truffes , de pistaches ; faites une rangée de chaque filet sur le flanchet , comme l'on fait à une galantiere. Quand tous les filets sont arrangés , assaisonnez le dessus de sel , gros poivre , ail , échalotte , persil , ciboules , le tout haché très-fin ; étendez sur tous ces filets deux œufs battus , poudrez-les légèrement de farine ; roulez ensuite le flanchet , enveloppez-le bien , serrez-le avec l'étamine , ficelez-le , & faites cuire dans une bonne braise avec bouillon , vin blanc , un bouquet , oignon , racines , fines herbes & épices. Quand il est cuit & refroidi dans sa braise , servez à sec sur une serviette pour entremets.

Poitrine de Bœuf glacée de Parmesan.

Prenez une poitrine de Bœuf , ce qu'on appelle le gros bout ; désossez-la , lardez-la de lardons de jambon , & la faites cuire dans une marmite ; mettez dans le fond de la marmite des tranches de Bœuf & de veau , & des bardes de lard , la piece de Bœuf par dessus , des oignons en tranches , carottes , panais , un gros bouquet de toutes sortes de fines herbes , épices , peu de sel ; couvrez-la marmite & faites suer à petit feu pendant une heure ; mouillez de bouillon & de vin blanc , & faites grand feu pour faire bouillir promptement. Quand elle est en train , faites cuire doucement ; quand

elle est cuite , mettez dans un plat un peu de coulis sans sel , du parmesan rapé par dessus , ensuite la pièce de Bœuf , du même coulis par dessus avec du parmesan rapé , & faites glacer au four. Quand elle est de belle couleur , servez pour grosse Entrée.

On peut aussi laisser refroidir cette pièce de bœuf dans sa braise , & la servir à sec sur une serviette pour gros Entremets froid.

Filets de Bœuf à la Piémontoise.

Levez le filet d'un aloyau , parez-le , piquez-le par dessus avec du petit lard ; mêlez ensuite du lard rapé avec toutes sortes de fines herbes hachées , sel , gros poivre : fendez le filet du côté qui n'est point piqué ; mettez cette farce tout le long du filet , cousez-le pour que rien ne sorte , embrochez-le sur une hatelette enveloppé de papier , & faites cuire à la broche. Quand il est cuit , servez dessous une sausse au vin de Champagne.

Gateau de Bœuf.

Hachez un morceau de tranche de bœuf tendre avec un morceau de jambon , tétine de veau ; coupez en dés un bon morceau de lard & le maniez avec votre viande hachée ; assaisonnez de sel , fines épices , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , échalottes , le tout haché très-fin , thym , laurier , basilic , en poudre , un demi-verre d'eau-de-vie ; foncez une poupetonnière de bardes de lard , mettez votre farce dessus , après l'avoir bien mêlée , couvrez-la de bardes de lard ; mettez le couvercle de la poupetonnière , bouchez le tout avec une pâte faite avec de la farine & du vinaigre : faites cuire pendant cinq ou six heures dans le four à feu doux ; laissez le tout refroidir dans la braise , & servez froid sur une serviette pour Entremets.

Hachis de Bœuf à la Minute.

Hachez un morceau de tranche de Bœuf ; passez-le avec du beurre & toutes sortes de fines herbes , comme persil , ciboules , ail , échalotes assaisonnées de sel & gros poivre : il ne faut qu'un demi-quart d'heure pour la cuisson. Retirez-le ensuite , mettez dans la même casserole un peu de beurre & de farine , faites roussir ; ajoutez un peu de bouillon , faites cuire un moment la farine ; mettez ensuite le hachis dans cette casserole , sans le faire bouillir , pressez-y un jus de citron & servez.

Cervelle de Bœuf au Citron.

Coupez la cervelle de Bœuf en filets larges de deux doigts ; faites-la dégorger dans l'eau tiède pendant une heure. Quand elle est égouttée , faites-la mariner avec le jus de deux ou trois citrons , sel , fines épices , persil en branches , ciboules entières , deux gouffes d'ail , feuilles de laurier , thin , basilic . Quand elle a pris goût de la marinade , & qu'elle est égouttée , poudrez chaque morceau avec de la farine , faites frire dans du sain-doux , & servez avec persil frit.

Cervelle de Bœuf en Matelote.

Faites-la dégorger dans de l'eau tiède , & blanchir un moment dans de l'eau bouillante ; mettez-la cuire ensuite dans une braise blanche avec bardes de lard , bon bouillon , un citron en tranches , après en avoir ôté la peau ; assaisonnez de sel , poivre , un bouquet de persil , ciboules , deux gouffes d'ail , thin , laurier , basilic , un verre de vin blanc. Faites blanchir de petits oignons blancs , dont vous couperez les deux extrémités , ôtez-en la première peau , faites - les cuire dans du bouillon ; mettez-les ensuite dans une casserole avec deux cuillerées de réduction , une cuillerée de coulis , un demi

Verre de vin de Champagne , sel , gros poivre ; après quelques bouillons , la sausse assez réduite , servez ce ragoût avec la cervelle que vous tirez de sa braisè.

Vous pouvez mettre avec les oignons des racines que vous tournerez, que vous faites blanchir & cuire ensuite avec le ragoût.

Yeux de Bœuf avec une sausse au Réveil-matin.

Parez-les de leur noir , faites-les tremper dans l'eau tiède , & blanchir ensuite à l'eau bouillante ; faites-les cuire ensuite avec bouillon , bardes de lard , tranches de citron , la peau ôtée , un bouquet de persil , ciboules , ail , clous de girofle , thin , laurier , basilic , sel , gros poivre. Quand ils sont cuits à petit feu , dressez-les dans un plat , & servez par dessus une sausse au Réveil-matin. (Voyez au mot *Saussè* , la maniere de la faire.)

Piece de Bœuf au Naturel.

Dans le plat dont vous devez vous servir ; faites un grand bord de feuilletages coupés en morceaux quarrés , placés les uns sur les autres , & les faites tenir avec des œufs battus , & cuire ensuite au four. Coupez le plus beau de la piece de bœuf , qui doit être de poitrine en tranches ; mettez une sausse hachée dans le plat où est le bord de feuilletage , les tranches de Bœuf par dessus ; mettez encore de la sausse sur le Bœuf , faites un peu mitonner sur le feu , pour que le Bœuf prenne goût , dégraissez légèrement & servez.

Piece de Bœuf pannée au Four.

Faites-la cuire dans la marmite à l'ordinaire ; & la dressez dans un plat ; délayez quatre jaunes d'œufs avec du bouillon & du coulis , sel , poivre : faites lier la sausse un peu fort , mettez-la sur la piece de bœuf , pannez-la , faites-

lui prendre couleur au four , & servez garnie de mie de pain frite trempée dans de l'œuf.

Piece de Bœuf à la Sauffe hachée.

Faites cuire la piece de bœuf à l'ordinaire ; dressez-la dans un plat ; faites frire de la mie de pain trempée dans de l'œuf , garnissez-en la piece de bœuf tout autour , & mettez sur le bœuf une sauffe hachée. (Voyez au mot *Sauffe* , la maniere de la faire.)

Pour connoître les différens effets que peut produire la Chair de Bœuf différemment apprêtée , voyez les articles *Ragoût* , *Rôti* , *Boiilli* , &c. & ce que nous en avons dit au commencement de cet article.

BOISSON. Comme le sang & les liqueurs de notre corps sont dans une agitation continuelle , il s'en dissipe aussi continuellement des parties aqueuses & phlegmatiques , soit par la voie de la transpiration , soit par celle des urines , ou par quelqu'autre que ce puisse être. Il est donc nécessaire de réparer cette perte par la boisson ; car sans ce secours les principes les plus volatils & les plus exaltés des humeurs , n'étant plus suffisamment étendus & séparés les uns des autres par des particules aqueuses , & ayant par conséquent trop de force & d'activité , causeroient dans les humeurs une raréfaction excessive , & communiqueroient aux parties solides une chaleur insupportable.

Pour prévenir ces inconvéniens fâcheux , qui détruiroient en peu de tems l'économie des parties solides & fluides de notre corps , la nature nous avertit de tems à autre du besoin indispensable que nous avons de boire par un sentiment vif qu'elle excite en nous , & qui fait naître la soif , ou le desir de la boisson.

La soif augmente beaucoup dans les grandes évacuations , dans la fièvre & dans les exercices

ices violens , parce que le corps fait pour-lors une perte excessive des parties aqueuses & phlegmatiques. Les alimens salés & épicés , & ceux qui sont trop secs , produisent encore le même effet , parce qu'ils picotent fortement la membrane intérieure de l'œsophage & de l'estomac ; & qu'en absorbant ses humidités , ils la dessèchent.

La soif est plus ou moins fréquente dans chaque personne , suivant les différens tempéramens. Par exemple les bilieux dont les liqueurs sont fort âcres & fort agitées , ont plus souvent besoin que d'autres , d'une boisson humectante & rafraîchissante , qui calme le mouvement rapide de leurs humeurs. Les personnes au contraire d'un tempérament phlegmatique , se passent plus longtems de boisson , parce que leurs humeurs sont naturellement assez délayées. C'est aussi par cette raison que les hommes qui sont d'un tempérament plus chaud que les femmes , ressentent plus souvent qu'elles , les ardeurs de la soif.

Quelques-uns ont établi comme une maxime , qu'il faut boire le triple de ce qu'on mange ; enforte que si ce qu'on mange monte par exemple à deux livres , il faut prendre six livres de boisson ; mais il est ridicule de vouloir établir quelque chose de fixe sur un cas comme celui-ci , où le tempérament & la manière de vivre , apportent tant de changement. Il y a des personnes d'une complexion froide & pituiteuse , qui se trouveroient fort incommodées de boire le triple de ce qu'elles mangent , & d'autres à qui ce ne seroit peut être pas assez de s'en tenir à cette mesure. Les uns transpirent plus , les autres moins ; les uns mangent des viandes qui contiennent peu d'humidité ; les autres aiment les fruits , les salades & d'autres nour-

ritures semblables qui contribuent beaucoup à détremper le sang.

Le mot de Boisson pris dans un certain sens , pourroit convenir à toutes sortes d'alimens liquides , tels que sont les bouillons , le lait , &c. Mais on le prend ici dans un sens moins étendu , pour un corps fluide & liquide dont nous nous servons , principalement pour nous désalterer , pour aider à la digestion & à la distribution des alimens solides , & enfin pour réparer la perte qui se fait à chaque instant des parties humides & aqueuses de nos humeurs.

Il y a deux sortes de Boissons en usage parmi nous ; l'une qui est simple , purement aqueuse , & que la nature nous fournit libéralement. Voyez au mot *Eau* , les avantages de cette boisson ; l'autre qui est faite & composée comme le Vin , la Biere , le Cidre. Voyez sous les noms particuliers , les qualités de ces différentes Boissons.

Pline en faisant réflexion sur le nombre presque infini de différentes Boissons qui ont été inventées , ne peut s'empêcher de se récrier sur le ridicule des hommes , qui se donnent bien de la peine à préparer toutes ces boissons , tandis que la nature leur en fournit une qui est de toutes la plus salutaire ; mais Pline s'en tint-il à celle-la ?

BONNET DE TURQUIE , sorte de gâteau. Pour le faire , ayez un moule qui se nomme *Bonnet de Turquie* , fait en côte de melon. Faites ce gâteau de pâte de gâteau de Savoye , ou de pâte de gâteau d'amande , de maniere qu'il est marqué à Amande. On le peut faire aussi de pâte croquante. Voyez *Pâte Croquante*.

On fait une grande abaïsse de cette pâte , dont on fonce le moule , & on marque bien le dessein de ce moule ; puis en le mettant au four ,

ayez soin de le bien piquer avec la pointe d'un couteau , afin qu'il ne cloche point. On peut faire la pâte plus fine , & même la foncer de pâte de massépains blanche , qui sont des amandes douces , bien pilées ensemble ; mettez-les sur le feu dans une casserole avec une poignée de sucre , remuez-les toujours avec une spatule ; étant cuite il faut en faire une abaisse comme pour une croquante foncée dans le moule ; on le met cuire d'une belle couleur , ainsi que des autres. Etant cuit l'un comme l'autre , pour les servir avec des confitures de plusieurs sortes de couleurs à part , on fait une côte d'une couleur , & l'autre d'une autre , ce qui fait un fort joli effet. On sert ce gâteau sur un fond garni de confitures , comme un fond de croquante ; on l'enjolive le plus qu'il est possible , & on le sert pour Entremets.

Autres Bonnets de Turquie.

Délayez de la farine avec vingt jaunes d'œufs & du sucre , faites-la lier sur le feu. Quand elle est prise & un peu cuite , mettez-y des pistaches échaudées & bien pilées avec une côte de citron confit aussi échaudé & pilé avec les pistaches , du sucre suffisamment , de la fleur d'orange en conserve ; écrasez & mêlez bien le tout ensemble avec six ou sept jaunes d'œufs. Le tout bien mêlé , fouëttez les blancs en neige , & les mêlez aussi dans la crème. Passez du beurre fondu clarifié dans un bonnet de Turquie bien net ; mettez-y ensuite la crème , & faites cuire au four modérément chaud pendant deux heures , & servez chaudement.

Autre Façon.

Echaudez & pilez une demi-livre de pistaches. Quand elles sont bien pilées , mettez-y trois quarterons de sucre fin , du citron confit aussi pilé , un peu de citron verd haché très-fin ,

douze jaunes d'œufs, battez bien le tout ensemble avec deux cuillers de bois. Fouïettez les douze blancs en neige, qu'ils soient bien montés, mêlez-les avec le reste, mettez-y aussi une demi-livre de farine très-fine, mêlez bien le tout ensemble avec les verges. Beurrez-le bonnet de Turquie avec du beurre affiné, mettez les biscuits dedans ; faites cuire au four pendant trois heures, & servez froid.

Vous pouvez, si vous voulez, le glacer par bandes de quatre façons, une bande blanche avec une glace blanche, une autre bande de groseilles écrasées avec une cuiller, une troisième avec de la marmelade d'abricots, la quatrième avec du verjus confit, ou de pistaches pilées.

Bonnet de Turquie en surprise.

Beurrez le bonnet de Turquie avec du beurre affiné en dedans, & mettez tout à l'entour une pâte d'amandes. (Voyez au mot *Amande* la manière de faire cette pâte) quand le gâteau est cuit, levez-le & le couvrez de différentes couleurs.

Bonnet de Turquie à la Tribouillet.

Mettez une livre de pistaches pilées avec une demi-livre de sucre fin, un peu de citron verd haché, quinze jaunes d'œufs ; que la pâte ne soit point trop liquide ; battez bien le tout ensemble comme les biscuits ; fouïettez les blancs d'œufs en neige & les mêlez avec le reste, avec une demi-livre de farine passée au tamis, & remuez le tout légèrement. Beurrez le bonnet de Turquie de beurre affiné, mettez dedans votre biscuit, & le faites cuire au four, à feu doux, saupoudré de sucre ; quand il est cuit, glacez une bande blanche avec une glace blanche, & une bande couleur de chair avec de la cochenille.

BOUCONS. Pour faire ce ragoût, prenez de petites tranches de rouelle de veau, un peu longues & minces ; applatissez-les sur une table ; rangez l'un après l'autre sur vos tranches un gros lardon de lard crû, & un jambon ; poudrez-les d'un peu de persil & de ciboules, affaïsonnez de fines épiceries & de fines herbes. Vos tranches étant ainsi garnies, roulez-les proprement, comme des filets mignons, & les mettez dans un pot pour cuire à la braïse. Quand elles seront cuites, égouttez la graïsse, & servez avec un bon coulis & ragoût de champignons, truffes & autres garnitures.

Voyez au mot ragoût, les effets que les boucons peuvent produire.

BOUDIN, *Botellus*, ou *Botulus*, espece de mets. Il y en a de deux sortes, le noir & le blanc, le blanc est plus délicat. Ils se servent tous deux pour Entrée.

Boudin Noir.

Mettez dans une terrine du sang de Cochon qui ne soit point grumeleux ; ajoutez-y un peu de lait & une cuillerée de bon bouillon gras pour rendre le boudin plus délicat, sel, poivre, persil, ciboule bien hachés, toutes sortes de fines herbes, panne de Cochon hachée menu. Brouillez bien le tout ensemble, prenez des boyaux de Cochon bien lavés & bien nettoyés, remplissez-les de tous ces ingrédients mêlez, & faites cuire vos boudins dans l'eau bouillante, piquez-les pour faire sortir les vents qui pourroient les faire crever. Vous reconnoîtrez qu'ils seront cuits quand il n'en sortira que de la graïsse. vous ferez griller le boudin sur le gril, & servirez chaudement.

Quelques-uns après avoir coupé la panne de cochon par petits lardons, la font frire avec per-

fil & ciboule hachés & toutes sortes de fines herbes, & versent le tout dans le sang. Ils mettent ensuite une marmite ou un chaudron sur le feu plein d'eau bouillante & y posent la terrine ou casserole où est le sang, afin qu'il se conserve chaud. On remuë continuellement afin qu'il ne prenne pas au fond, & quand tout a pris goût, on fait les boudins, comme on vient de le dire.

Boudin blanc.

Prenez du blanc de volaille rôtie, à proportion du boudin que vous voulez faire, de la panne de Cochon coupée fort mince, sel, poivre, & un peu de lait. Le tout étant bien haché mêlez-y deux ou trois blancs d'œufs fouettés; prenez ensuite des boyaux de Cochon bien échaudés & bien ratissés; entonnez-y votre hachis, & vos boudins formés de la longueur que vous voudrez, liez-les par les deux bouts. En les remplissant, piquez-les tant soit peu pour en faire sortir le vent, faites les blanchir dans un peu d'eau, & les ayant tirés sur une serviette, laissez-les refroidir. Il faut les faire griller sur du papier à un feu mediocre, & y mettre un peu de sain-doux ou autre graisse.

On peut, au lieu de blanc de volaille, se servir de chair de Cochon.

Autre Façon.

Prenez le blanc de volaille rôtie, comme dindon, chapon, haché proprement avec de la panne de Cochon fort mince. Mettez le tout dans une casserole avec deux oignons cuits sous la braise un peu pilés, fines herbes & persil, le tout bien assaisonné d'épicerie ordinaires, ajoutez-y deux ou trois blancs d'œufs-fouettés; prenez ensuite une pinte de lait avec une douzaine de jaunes d'œufs, que vous delayez, & que vous faites cuire sur un fourneau comme une crème,

prenant garde qu'il ne tourne. Mêlez le tout ensemble, & le faite chauffer un peu; que votre farce ne soit point trop liquide; formez ensuite vos boudins, comme nous venons de le dire, & les faites blanchir dans un peu d'eau, un peu de lait, & quelques tranches d'oignons.

On fait encore du boudin de foies gras & de foies de veau.

Boudin de foies gras.

Coupez bien menu un quarteron de chair de porc; hachez une livre de foies gras & autant de chair de chapon, assaisonnez le tout de fines herbes, ciboules, sel, poivre, muscade, clous pilés, canelle, six jaunes d'œufs crus, & deux pintes de crème. Remplissez - en des boyaux de porc, de mouton, ou d'agneau, & faites cuire votre boudin dans du lait, avec sel, citron vert & laurier; faites les griller de même que les précédens, & servez avec un jus d'orange.

Boudin de foies de Veau.

Hachez un foie de veau que vous pilerez dans un mortier, avec le tiers autant de panne de porc dont vous en couperez aussi en dés. Assaisonnez le tout comme les autres boudins, & entonnez dans des boyaux de porc ou de veau. Faites cuire vos boudins dans du vin blanc, avec sel, laurier, à petit feu; laissez-les ensuite refroidir dans leur bouillon, pour les griller & servir comme les autres.

Boudins de Baragan.

Coupez beaucoup d'oignons en filets, mettez-les dans une casserole avec de la panne coupée en dés, passez l'oignon avec la panne; assaisonnez de bon goût; mêlez ensuite l'oignon, la panne & le sang; entonnez le tout dans les boyaux blanchis à l'ordinaire, & grillés.

Boudins de Bayez.

Prenez une douzaine d'oignons hachés très-

menus, cuits au sain-doux, quatre livres de panne en lardons. Mettez le tout avec huit jaunes d'œufs, demi-seTier de crème & le sang. Affaïsonnez de bon goût, entonnez dans des boyaux blanchis à l'ordinaire, grillez & servez.

Boudins d'Ecrevisses.

Faites blanchir un cent d'écrevisses, pilez-les bien, n'en gardez que les queueës. Faites suer une tranche de jambon & une de veau. Quand elles sont attachées mouïllez-les avec bon bouillon, passez ensuite au tamis, & passez ensuite les écrevisses pilées avec cette essence. Hâchez & pilez de la panne de cochon; melez-y trois oignons cuits sous la cendre, un peu de basilic haché très-fin, persil haché de même, sel, épices mêlées, & trois blancs d'œufs fouïetés que vous délayez avec cette farce; ajoutez à tout cela les queueës d'écrevisses hachées. Quand le tout est bien mêlé, délayez dix jaunes d'œuf avec le coulis d'écrevisses, faites lier sur le feu comme une liaison, sans bouïllir. Mettez ensuite votre farce dans le mortier, mêlez bien le tout ensemble. Entonnez dans des boyaux de cochon bien lavés & bien ratiffés, piquez-les de tems en tems avec une épingle pour en faire sortir le vent. Faites les blanchir & griller comme le boudin blanc. Il faut faire cuire les queueës d'écrevisses dans du bouillon avant de les hacher.

Boudins blancs de Poisson.

Prenez de l'anguille, de la carpe & du brochet, le tout haché bien menu. Faites tremper de la mie de pain bien fine dans du lait, & y délayez une demi-livre de bon beurre frais. Cela fait, mettez votre hachis dedans & mêlez bien le tout ensemble, affaïsonnez de routes sortes de fines herbes & d'épices ordinaires avec un peu de coriandre pileé, puis vous mettez des

œufs

œufs blancs & jaunes & un demi setier de crème. Que le tout soit bien mêlé, il faut le mettre sur un fourneau légèrement allumé pour le faire blanchir. Entonnez ensuite ce mélange, de même que les boudins de viande; faites-les cuire de même. Quand ils sont cuits, mettez-les refroidir entre deux serviettes; piquez-les ensuite avec une lardoire, & les mettez cuire à petit feu entre deux tourtières pour qu'ils prennent belle couleur. Servez chaud pour Entrée. Il ne faut pas trop les remplir; car en blanchissant ils pourroient crever.

Boudinades d'Agneau.

Prenez un quartier d'Agneau de devant, desosse-le proprement, étendez-le sur une table, remplissez-le de boudins blancs, de saucisses & de boudins noirs, repliez-le proprement, ficellez-le, & le mettez à la broche, & en cuisant arrosez-le de beurre fondu. Quand il est cuit, dressez-le dans un plat, avec une sausse hachée, ou une sausse à l'Espagnole, passée par l'étamine. (Voyez au mot *sausse* la manière de les faire.)

Boudinade de Lievre.

Desosse un lievre par dessus le dos, levez-en les filets; faites une farce telle que vous jugerez à propos que vous étendrez sur la peau du lievre. Vous aurez des filets de jambon, de poularde, de faisans, de perdrix, des lardons de lard, le tout cru. Faites les mariner dans du sang de poulet ou autre volaille, avec bonnes épices & fines herbes. Arrangez ensuite un lit de votre farce sur la peau du lievre, & les filets marinés, par compartiment, roulez le tout de la figure d'une grosse andouille, faites cuire dans une demi-braise, & servez avec une essence de jambon légère.

Les Lapins ainsi que plusieurs autres viandes se peuvent faire de même en boudinade.

Tous les Boudins en général font une assez mauvaise nourriture ; ils sont difficiles à digérer & causent ordinairement des rapports. conséquemment les Vieillards & ceux qui ont un estomac foible & qui digèrent mal doivent s'en interdire l'usage.

Les Boudins blancs produisent moins de mauvais effets que les noirs, ainsi que les boudins de foies gras & de foies de veau, parce que les foies de poulardes & de chapons qui ont été nourris & engraisés de bons alimens, sont tendres, succulens & d'un bon goût : de même le foie d'un jeune veau bien engraisé de bons alimens, quoique d'une substance un peu compacte, se digère beaucoup mieux que quand cet animal est avancé en âge ; mais la quantité d'assaisonnement qui entrent dans ces boudins peut produire de mauvais effets. Voyez l'article assaisonnement.

BOUILLANS. *Frusta farciminis filigine separatim inclusa.* Pour faire des bouillans, prenez l'estomac de poulets ou chapons rôtis, avec un peu de moëlle, gros comme un œuf de Tetine de veau blanchie, autant de lard, & un peu de fines herbes. Le tout bien haché & bien assaisonné, mettez-le sur une assiette.

Faites un morceau de pâte fine, tirez-en deux abaïsses minces comme du papier ; mouillez-en légèrement une avec un peu d'eau ; mettez de votre farce dessus par petits tas un peu éloignés les uns des autres. Couvrez-les ensuite avec l'autre abaïsse, & avec le bout de vos doigts ; enfermez chaque morceau entre les deux pâtes. Coupez-les ensuite un-à-un avec un fer propre à cela, mettez-le dessus dessous, dressez-les proprement, comme de petits pâtés & les faites cui-

re de même au four ; quand ils seront cuits , servez chaudement pour Hors-d'œuvres ou pour garnitures d'Entrées.

Voyez aux mots *Ragoûts*, & *Pâtés*, les propriétés des Bouillans.

Bouillie pour Collation.

Délayez de la farine dans une casserole petit-à-petit avec du lait & de la crème , un peu de sel , & un bon morceau de sucre. Faites-la cuire à petit feu & tournez toujours. Quand elle est cuite , mettez-en dans le plat où vous devez la servir ; mettez le sur le feu pour qu'il se fasse un gratin ; versez-y le reste de la bouillie , & passez ensuite la pelle rouge par dessus pour lui donner couleur.

BOUILLON, *jur*, *forbitio*. On fait usage de bouillon gras & de bouillon de poisson.

Bouillon gras.

Prenez tranches de bœuf , rotielles de veau , une élanche de mouton bien dégraissée cuite à la broche , autant de toutes ces viandes qu'il en faudra. Empotez-les à l'eau froide, faites-les cuire à petit feu , & écumez soigneusement ; ajoutez-y ensuite vos volailles , selon le potage que vous voulez faire.

Si c'est pour vos bisques vous vous servirez de ce bouillon pour faire cuire vos poulets, vos cailles , vos pigeons à part , avec des tranches de lard & de citron pour les tenir bien blancs. Quand c'est pour des bisques , ajoutez dans votre corps de bouillon des volailles pour le nourrir. Vous l'assaisonnez de sel , racines , oignons, clous , & le laissez cuire à propos.

Ce bouillon sert généralement pour toutes sortes de potages. Il n'y a que le déguisement des viandes que l'on met sur les potages , & les garnitures , soit coulis ou légumes qui marquent les différens potages. On se sert de ce bouillon pour

mouiller toutes sortes de coulis & pour mettre cuire toutes sortes de légumes.

Bouillon de Poisson.

Prenez les corps de plusieurs poissons dont la chair aura servi pour faire des hachis. Ayez une anguille, coupez-la par morceaux, mettez le tout dans un pot suffisamment grand avec eau, beurre, sel & poivre, bouquet de fines herbes & oignon piqué de clous de girofle. Laissez bien bouillir le tout pendant une heure, passez-le après dans un linge blanc; faites d'ailleurs frire de la farine, passez-la à l'étamine pour en faire un coulis, dont vous vous servirez pour nourrir votre bouillon quand vous le dresserez.

Autre Bouillon de Poisson.

Faites mitonner des tranches, habillez anguilles, brochets & carpes dont vous tirez les œüies, & les coupez par tronçons. Mettez le tout dans une grande marmite avec eau, beurre, sel, bouquet de fines herbes & oignons piqués de clous. Après une heure & demie de cuisson, passez le bouillon dans un linge, & le séparez en trois marmites.

Dans la première, mettez-les épluchures de champignons & les passez ensuite par l'étamine avec coulis, farine frite & un morceau de citron verd.

Cette liaison vous servira pour les Potages bruns, pour les Entrées & Entremets.

Dans l'autre, passez amandes pilées & jaunes d'œufs durs, & ce sera pour vos Potages blancs, comme profitoles, éperlans, perches, soles, & autres poissons, au bouillon blanc & quelques ragoûts semblables.

Dans la troisième marmite vous pouvez faire cuire le poisson de tous vos Potages tant blancs que bruns, Entrées & Entremets, & même en faire quelque Gelée.

Autre boüillon de Poisson.

Prenez oignons , carottes & pannais , coupez-les par tranches , mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre ; faites les suer comme un jus d'oignons. Quand cela est roux , mettez votre poisson dans la casserole , faites-lui faire deux ou trois tours ; mouillez-le d'une purée claire , mettez-y bouquet de persil , ciboules , fines herbes , clous , & sel , avec quelques champignons. Faites boüillir le tout pendant une heure passez-le au travers d'un tamis dans une moyenne marmite , & vous en servez pour mitonner vos potages de poisson.

Observez que pour les boüillons de poisson , la carpe est la meilleure.

*Boüillon maigre.**Pour le potage aux herbes.*

Mettez toutes sortes de bonnes herbes avec de l'eau dans une marmite , avec deux ou trois croustes de pain ; assaisonnez de sel , beurre , & un bouquet de fines herbes. Après une heure de cuisson , passez le boüillon par un linge ou étamine.

Il vous servira pour le potage de santé sans herbes , & pour beaucoup d'autres , comme potage de laitues , d'asperges , de chicorée , d'artichaux , de cardes &c.

Boüillon de Racines.

Faites cuire deux ou trois litrons de pois verts secs , écrasez-les ensuite & les mettez dans une grande marmite qui tienne un seau d'eau. Mettez votre marmite sur le feu pendant une heure & demie , retirez-la ensuite & la laissez reposer. Passez dans un tamis la purée claire que vous mettrez dans une moyenne marmite avec un paquet de carotes , un de panais , & un de racines de persil , une douzaine d'oignons ; assaisonnez de sel , d'un bouquet de fines herbes ,

& d'un oignon piqué de clous. Faites bouillir le tout ensemble avec un paquet d'oseille & un paquet de cerfeuil ; mettez-y deux ou trois cuillerées de jus d'oignons ; que votre bouillon soit d'un bon goût. Servez-vous-en pour mitonner toutes sortes de potages de légumes.

Bouillon du matin pour le déjeuner.

Prenez un morceau de bœuf de cimier, un bout saigneux de mouton, un colet de veau & deux poulets pour faire ce bouillon. Quand les poulets sont cuits prenez-en le blanc ; pilez-les dans un mortier avec un morceau de mie de pain trempée dans du bouillon. Le tout étant de bon goût, passez-le dans l'étamine pour le mettre sur vos croûtes mitonnées du même bouillon que vous aurez fait.

Bouillon pour consommés.

Mettez une éclanche de mouton bien dégraissée dans un pot de terre avec un chapon, une rouelle de veau, une tranche de bœuf, une perdrix cuite à la broche, & trois pintes d'eau. Faites bouillir le tout à petit feu jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié, pressez-le bien en le passant dans un linge.

Bouillon restaurant ou potage sans eau.

Mettez dans une marmite une rouelle ou tranche de bœuf, de la rouelle de mouton, de la rouelle de veau, un chapon, quatre pigeons, deux perdrix, le tout bien retrouffé, & les grosses viandes battues. Arrangez-les dans votre marmite avec quelques tranches d'oignons, quelques racines de panais & persil ; assaisonnez de toutes sortes de fines herbes & peu de sel. Faites une pâte & avec du papier fort, bouchez exactement votre marmite en sorte que l'air ne puisse y entrer ni en sortir. Ayez une grande marmite où celle-ci puisse entrer. Remplissez-

la d'eau qui bouille toujours ; mettez-y du foie afin que l'autre marmite ne tourne point dedans. Vous la ferez bouillir ainsi pendant cinq ou six heures ; après cela vous la découvrirez , vous passerez tout le jus que la viande aura rendu & le dégraisseriez bien ; hachez ensuite les volailles qui étoient dedans pour farcir un pain avec de bonnes garnitures ; étant farci , faites mijonner autant la soupe que le pain avec le même jus , & faites un ragoût de toutes sortes de garnitures passées au lard pour mettre par dessus. Garnissez avec des crêtes farcies, ris de veau , ou autre chose semblable. Le tout dressé proprement.

Autre Bouillon gras & maigre.

Comme le bouillon , dit l'élégant Auteur des dons de Comus, est l'ame des sauces il faut commencer par en faire de bon avec toute l'attention nécessaire.

Mettez dans une marmite , selon la quantité dont vous avez besoin , quatre ou six livres de tranches de bœuf, un gros jarret de veau , une poule & une vieille perdrix d'un excellent fumet. Ecumez bien le tout , mettez-y ce qu'il faut de sel , & le tenez bien doux ; au quart de la cuisson de votre bouillon , mettez-y carotes , panais , navets & deux poireaux blanchis un bouillon auparavant. Aux trois quarts de la cuisson vous le goûterez & vous y mettrez un petit bouquet de celeri avec deux clous de girofle , la moitié d'une racine de persil , & quatre oignons , le tout blanchi. A la parfaite cuisson de votre bouillon vous le passerez au clair & vous le dégraisseriez bien pour vous en servir aux usages suivans.

Quintessence ou Restaurent.

Mettez dans le fond d'une casserole bien étamée quelques tranches d'oignons avec un peu

de moëlle de bœuf. Garnissez votre casserole de tranches de rotielle de veau qui soit fait & bien blanc ; mettez sur les tranches de veau quelques zestes de jambon bien sain & bien dégraissé, & ensuite quelques zestes de panais & de carottes. Ayez une poule bien saine tuée sur le champ & bien nettoyée en dehors comme en dedans. Coupez-la par membres & les concassez ; mettez-les tout chauds dans votre casserole , & remettez par dessus quelques bardes de veau & de petits zestes de jambon. Observez que pour tirer deux pintes de cette quintessence , il ne faut que quatre à cinq livres de veau & quatre onces de jambon avec la poule, le tout bien arrangé dans votre casserole ; jetez-y un verre de votre bouillon ; lutez bien la casserole , mettez-la d'abord sur un bon feu pour éviter l'inconvénient qui arrive quand on la fait d'abord aller à petit feu , qui est que la viande rend son jus sans être refaite, & que le jus s'attache & se caillebotte sur la viande, en sorte que dans la suite ce jus se durcit en cuisant, ce qui l'empêche de tomber dans le fond de la casserole pour former le restaurant.

Lorsque votre viande est refaite , mettez votre casserole sur un feu modéré l'espace de trois quarts d'heure , & que cela suë continuellement. Prenez garde que rien ne s'attache à la casserole , & mouillez à blanc avec votre bouillon , dont la quantité doit être proportionnée de manière que le restaurant ne soit point âcre ni trop fort , mais doux , onctueux , & enfin de façon à pouvoir diversifier vos sausses qui ordinairement sont faites avec plusieurs sortes d'ingrédients qui portent avec eux leur goût & leur saveur. Plusieurs Officiers pourroient mettre dans cette quintessence plusieurs choses de goût fort comme l'ail , du clou , du basilic , des champignons , &c.

mais la façon la plus simple est la meilleure pour le goût & pour la santé.

Bouillon maigre.

Comme on n'a pas moins besoin en maigre qu'en gras d'un bon corps de bouillon pour nourrir les Potages, les Entrées & les Entremets, il est à propos d'en marquer la façon.

Mettez dans une marmite la quantité de pois convenable pour le bouillon que vous voulez faire; faites-les cuire aux trois quarts & demi seulement; s'ils étoient cuits tout-à-fait, ils se réduiroient en purée, & rendroient le bouillon trouble. Il faut qu'il soit très-clair, & qu'après l'avoir passé dans un tamis, vous le mettiez dans une autre marmite propre avec un morceau d'excellent beurre, carottes, panais, oignons, navets, celeri, quelques racines de persil, le tout blanchi à propos; ajoutez du sel, un bouquet de persil & de ciboules, clous, macis, coriandre, basilic, le tout dans une juste proportion; faites bouillir tout doucement jusqu'à la parfaite cuisson des racines, puis laissez-le reposer.

Ce bouillon sert pour tous les potages, oils, en lui donnant la couleur convenable.

Mettez ensuite dans une casserole des tranches d'oignons, un morceau de beurre, des zestes de carottes & de panais, des tronçons de carpes bien nettoyés, des tronçons de tanches, de brochets & d'anguilles; remettez par dessus cela quelques tranches d'oignons, de carottes & panais, quelques champignons, un peu de bouillon de pois; couvrez la casserole, faites suer doucement pendant trois quarts d'heure: ensuite faites attacher légèrement le jus & le mouillez avec du bouillon de racines; après cela remettez dans la marmite devant le feu tout ce qui est dans la casserole, faites-le bouillir une bonne demi-

heure , & vous aurez d'excellent bouillon ; pourvu que le poisson ne sente point la bourbe.

BOUTTON. Entrée d'un petit Bouton. Formez un godiveau bien assaisonné comme pour le Poupeton. (Voyez Godiveau d'un poupeton à l'article *Godiveau.*) Faites en comme une abaisse sur de grandes bardes de lard qui puissent envelopper tout votre Bouton ; mettez-y un bon ragoût de champignons , ris de veau , culs d'artichaux , crêtes , mousserons & pointes d'asperges passées au blanc ; recouvrez-le avec une autre abaisse de godiveau & de bardes , faites-le cuire doucement à la braise ou autrement ; servez après avoir dégraissé & garni de roulettes farcies , fricandeaux & marinades entremêlés.

On en peut faire autant en maigre , formant le godiveau de chair de carpes , anguilles , tanches & autres bien hachées & assaisonnées.

BRAISES , maniere de cuisson qui releve extrêmement le goût des viandes. On trouvera la maniere de faire les différentes braises sous les noms particuliers des viandes que l'on accommode ainsi :

BREBIS , *Ovis*. On ne mange gueres de Brebis , la chair en est insipide , visqueuse & sujette à produire des humeurs grossieres , & de mauvais suc.

Quant à ce qu'on appelle proprement Mouton , qui est le mâle de la Brebis , coupé , c'est une viande fort estimée , parce qu'elle est tendre , qu'elle a un bon goût & fort amolissante , pleine de parties huileuses , balsamiques & de sels volatils propres à produire de bons effets.

On doit choisir un Mouton qui soit jeune , gras , tendre , qui ait eu de bons paturages , & qui ait vécu dans un air pur & sec ; c'est alors une nourriture fort saine & fort aisée à digérer.

Quand il est vieux , sa chair est sèche , dure & plus difficile à digérer. Voyez *Mouton*.

BREME , *Bresmia* , poisson d'eau douce , ressemblant assez à la carpe , excepté qu'il est plus plat , & qu'il a de plus grandes écailles. On le trouve ordinairement dans les eaux dormantes , il se nourrit d'herbes & de bouë.

La Brême a la chair molasse , & d'un goût peu relevé ; on n'en fait pas grand cas , on l'apprête de la même maniere que la carpe : elle paroît rarement sur les bonnes tables.

Il y a aussi une Brême de Mer (*M. Andry* dit *Brame*) autrement appelée *Dorade* , ou *Dorée* , *Aurata* , à cause de la couleur de ses écailles ; sa tête paroît d'un verd doré , & le reste du corps d'un jaune d'or , mêlé d'azur ; elle a le dos hérissé d'épines , la queue fourchuë , deux nageoires au-dessous de la tête , autant sous le ventre , & tout le corps plus large que rond. C'est un poisson excellent , & dont les anciens faisoient grand cas ; il a la chair blanche , ferme , un peu plus sèche que celle de la truite & du saumon , mais d'un goût aussi agréable ; elle se digère facilement , nourrit bien , & n'est point sujette à se corrompre dans l'estomac.

On mange la Brame ou *Dorade* rôtie , grillée , ou au court-bouillon ; on la sale aussi pour la garder , mais elle perd alors beaucoup de son goût , & n'est pas si saine.

On l'appelle à Rome *Poisson de S. Pierre* , parce que le peuple croit que le poisson dans la bouche duquel S. Pierre trouva la pièce de monnoye , avec laquelle il paya le tribut à Cesar , étoit une *Dorade*.

Brême grillée.

Ecaillez-la & la vuidez de ses boyaux ; ensuite incisez-la , ou la taillez sur les côtés , & la frottez de beurre fondu. On la poudre d'un peu de

sel , & on la met rôtir sur le gril ; on l'arrose de tems en tems de beurre fondu , jusqu'à ce qu'elle soit cuite ; faites après une sausse rousse avec ciboules hachées , persil , capres , anchois , bon beurre , sel & poivre. On passe le tout à la casserole , on le mouille d'un peu de bouillon de poisson , on le laisse bouillir deux ou trois bouillons ; on lie ensuite cette sausse avec de la farine frite , ou un coulis de poisson : il faut observer que le tout soit bien assaisonné , & de bon goût ; on ne doit pas mettre l'anchois que dans le tems qu'on est prêt à servir. Quand ce ragoût est achevé , on le sert pour Entrée , en le garnissant de laites de carpes frites , ou de croutons , ou de persil frit seulement , ou d'andouillettes de poisson.

Brême rôtie.

On sert aussi la *Brême rôtie* sur le gril , & on l'accorde comme le Brochet , ou bien on fait simplement dessous une sausse avec du beurre frais , persil , ciboules hachées menu , sel , poivre , & une pointe de vinaigre ; il ne faut pas que le beurre se tourne en huile. On lie cette sausse , & l'on sert ce poisson pour Entrée , garni de quelques marinades de poisson , ou autres garnitures qu'on voudra. On peut encore servir la *Brême* avec une bonne farce d'herbes.

BREZOLE , espece de ragoût. On en fait de Veau , de Dindon , de Mouton , &c.

Brezoles de Veau à l'Italienne.

Coupez de la rouelle de Veau par filets bien minces ; foncez une casserole d'une tranche de jambon avec huile , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , le tout haché très-fin & mêlé dans l'huile ; mettez-y une couche de filets de Veau , sel , gros poivre , & remettez de l'huile avec toutes les fines herbes qui sont dedans , ensuite une couche de filets de Veau ,

& de même iufqu'à la fin. Faites cuire à petit feu à la braife. Quand les brezoles font cuites , retirez-les une à une avec un couteau. & les mettez dans une cafferoles à part ; dégraissez la fauffe qu'elies ont ren-luë, mettez-y du coulis bien dégraisfé, & versez fur vos brezoles avec des échalotes hachées , faites chauffer fans bouillir & fervez.

Brezoles de Dindon.

Choiffiez un Dindon bien tendre , ôtez-en la peau , levez-en toute la viande , coupez la par filets bien mince , faites vos brezoles comme les précédentes.

Brezoles de Mouton à l'Angloife.

Levez le filet d'un quarré de Mouton tout d'une piece , ôtez-en les filandres , faites-en des brezoles comme celles de veau ; foncez une cafferoles ronde de persil , ciboules , champignons , ail , échalotes , le tout haché ; mettez-y du lard fondu , enfuite une couche de brezoles , persil , ciboules , ail , échalottes , gros poivre , une feuille de laurier , lard fondu par dessus ; mettez la cafferoles fur un grand feu , après un bouillon ; remuez-les en les égouttant de leur graiffe. Il ne faut qu'un demi-quart d'heure pour les cuire ; mouillez après d'une bonne effence , faites chauffer fans bouillir , & fervez.

Brezoles de Mouton d'une autre façon.

Levez les noix d'un gigot , coupez-les en gros dés , applatiffiez-les avec le couperet de l'épaisseur d'un doigt ; foncez une cafferoles de tranches de veau & de jambon , avec persil , ciboules , champignons hachés & paffez avec du lard fondu ; arrangez dessus les brezoles , persil , ciboules , champignons , une poignée d'ail , le tout haché très-fin , fel , gros poivre , une feuille de laurier entiere par dessus ; couvrez de bardes de lard , & faites cuire à petit feu à la braife.

Quand elles sont cuites , retirez-les une à une ; & les dressez sur un plat ; mettez du coulis dans la fausse qu'elles ont renduë , faites lui faire un bouillon pour la dégraisser , passez-la au tamis , & servez sur les Brezoles.

BRIOCHE, *Placenta* , pâtisserie délicate que l'on fait avec de la farine , du beurre & des œufs. Prenez un boisseau de farine , mettez un tiers de côté , & dans ce tiers un quarteron de levure de biere ; délayez-la avec de l'eau un peu plus que tiede , pétrissez-la un peu plus que molle , mouillez-la un peu , & la mettez lever dans une nappe bien envelopée l'espace d'une demi-heure en hyver , & point en été. Pendant ce tems là, mettez le reste de la farine sur la table, faites un trou au milieu , mettez-y un quarteron de sel fin , cinquante œufs & cinq livres de beurre bien manié ; jetez le beurre par petits morceaux avec les œufs , un peu d'eau , & mêlez bien le tout ensemble & ensuite la farine. Quand le tout est bien mêlé , pétrissez trois fois , & l'étendez ; jetez la pâte du levain par dessus bien tendue ; coupez-la plusieurs fois avec les mains pour la mettre en différens tas ; & quand elle est bien mêlée avec le levain , donnez-lui encore trois ou quatre tours avec les mains , mettez-la enfin dans une nappe bien envelopée , & la laissez revenir sept ou huit heures avant de vous en servir. Prenez un morceau de pâte suivant la grosseur des brioches que vous voulez faire , mouillez-le & appuyez un coupe pâte dessus , dorez-le , & faites cuire au four.

On se sert de la même pâte pour le pain béni.

BROCHET, *Lucius*. Ce poisson est commun dans les Rivieres ; il nourrit médiocrement & produit un assez bon aliment. Quelques-uns prétendent qu'il se digère difficilement , qu'il

pese toujours sur l'estomac, & qu'il fournit toujours un mauvais suc; apparemment parce que ce poisson se nourrit de bouë dans les Étangs.

On doit éviter de manger les œufs du *Brochet*, parce qu'ils excitent des nausées, & qu'ils purgent quelquefois assez violemment: les œufs de *Brochet* sont fort bons à manger.

Le *Brochet* doit être choisi gros, gras, bien nourri, d'une chair blanche, ferme & friable, qui ait été pris dans les rivières préférablement à celui qui habite les lieux bourbeux & fangeux.

Il contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Le *Brochet*, dit M. Lemery, principalement celui de Rivière, est d'un goût si délicieux, qu'on le sert sur les meilleures tables, comme un mets exquis. Quoiqu'en disent quelques Auteurs anciens, il peut passer pour un bon aliment, & il se digère facilement, parce que sa chair est friable, peu compacte, peu resserrée en ses parties, & peu chargée d'humeurs visqueuses & grossières.

Il convient en tout tems, mais particulièrement en hyver, à toute sorte d'âge & de tempérament.

La chair de *Brochet*, dit M. Andry, n'est pas si facile à digérer que celle de la Truite ou de la Perche. Aussi le *Brochet* ne convient guere aux infirmes. Nonnius ne veut pas qu'on mette le *Brochet* au rang des alimens salutaires. Pisanelli dit qu'il doit être défendu aux malades: les vieux *Brochets* & ceux qui se nourrissent dans les eaux bourbeuses, sont les moins sains.

Le *Brochet* s'apprête de plusieurs façons différentes; il est assez sain soit à la fausse d'Allemagne, soit au bleu, soit rôti à la broche; plusieurs le mangent frit, mais il est alors beaucoup plus difficile à digérer, à cause de la mauvaise qualité que le beurre & l'huile ne manquent

point de contracter par la trop grande action du feu qui les rend toujours âcres & brûlans.

Le Brochet en casserole ou au beurre roux, est encore assez mal sain, surtout quand il est lardé d'anguille, selon l'usage ordinaire, car l'anguille est déjà fort mal saine de sa nature.

Brochet aux Anchois.

Vuez le Brochet, faites y quelques incisions; mettez-le mariner avec du vinaigre, du poivre, du sel, du laurier & des ciboules; quand il est mariné, farinez-le, & le faites frire de belle couleur. Faites ensuite fondre des anchois au beurre roux, passez-les à l'étamine après y avoir ajouté du jus d'orange, des capres & du poivre blanc, on met le Brochet dans la sausse & l'ayant garni de persil frit, on le sert.

Brochet à la Sausse Allemande.

On prend un Brochet qu'on habille proprement, on le coupe en deux, on le fait cuire, mais non tout à fait; l'ayant tiré, on l'écaille, on le met dans une casserole avec vin blanc, capres hachées, anchois, fines herbes, champignons hachés, des truffes & des morilles; on fait bouillir le tout doucement, de peur qu'il ne se rompe; on y met un morceau de bon beurre; il faut qu'il soit bien lié, & un peu de parmesan. Quand on est prêt à servir, on dresse ce plat, & on le garnit de ce qu'on veut.

Brochet à la broche.

Ecaillez-le, incitez légèrement, & le lardez de moyens lardons d'anguille, assaisonnez de sel, poivre, muscade, ciboules & fines herbes; mettez-le à la broche tout de son long, & l'arrosez en cuisant de vin blanc, vinaigre, citron verd. Quand il est cuit, on fait fondre des anchois dans la sausse; on les passe par l'étamine avec un peu de coulis, on y ajoute des huitres amorties dans la sausse, avec capres, poivre blanc

blanc , & on sert. Au défaut de coulis , on se sert d'un petit roux de farine.

Autre façon.

Ecaillez, vuidez votre Brochet , faites une farce composée de chair & laitance de carpes , chair d'anguille , de ranches, & fines herbes ; hachez le tout avec des champignons , truffes , pointes d'asperges : si c'est en charnage , joignez-y quelques jaunes d'œufs durs ; assaisonnez le tout de sel , poivre , clous , muscade , & liez cette farce avec un peu de vin blanc , dans lequel vous ferez infuser un oignon blanc ; ajoutez-y de petits morceaux de beurré frais : farcissez ensuite le corps du Brochet , & le recouvrez. Après , embrochez-le , & l'enveloppez d'un papier graissé de bon beurre ; vous l'arroseriez de verjus & d'eau. Quand il sera presque cuit , on ôte le papier pour lui faire prendre couleur , & on le sert sec , ou bien avec une petite sausse pointuë dessous , c'est-à-dire , on prend deux anchois , des capres avec un coulis léger , avec deux jus de citron , du poivre & du sel qu'on fait chauffer ensemble , & qu'on met dans un plat, & le *Brochet* dessus.

Brochet en casserole.

Ecaillez les *Brochets* & les lardez d'anguille ; faites-les cuire avec beurre roux , vin blanc , verjus , sel , poivre , muscade , clous , un bouquet de fines herbes , laurier , basilic & citron verd. Quand ils sont cuits , on fait un ragoût de champignons , qu'on passe dans une casserole avec un peu de bon beurre frais , qu'on mouille avec du bouillon de poisson , & on le lie avec un bon coulis : il faut que le tout soit de bon goût. Quand on est prêt à servir , on retire les *Brochets* dans un plat , on met le ragoût par dessus , & on sert chaudement.

Brochet au court-bouillon.

Mettez votre Brochet dans un plat, jetez dessus du vinaigre & du sel tout bouillant ; faites ensuite bouillir du vin blanc, verjus, sel, poivre clous, laurier, oignons & citron verd, ou orange. Quand ce court bouillon bouillira à grand feu, mettez le Brochet plié dans une serviette, avec l'assaisonnement marqué ci-dessus, comme de fines herbes, oignons, citron, laurier, poivre, sel, clous, un bon gros morceau de beurre dans le corps ; quand il est cuit, on le sert à sec sur une serviette blanche pour un plat de rôti, garni de persil.

On trouvera à l'article de *Court-bouillon* la manière de le faire pour tous les Poissons d'eau douce.

Grand Brochet en Entrée.

On le coupe en quatre, on met la hure au court-bouillon, un travers à la fausse blanche, un en filet ou en ragoût, la queue frite avec une fausse de capres ; on dresse le tout dans un grand plat : on y peut ajouter un petit ragoût de foie de Brochet & de laitances de carpes.

Brochets en gras pour Entremets.

On le fait blanchir dans l'eau tiède après l'avoir écaillé & vuïdé par le haut du ventre, & on le pique de menu lard, puis on le met à la broche, on l'arrose & on le fait cuire comme on a dit du *Brochet à la Broche* ; on le garnit de ris de veau piqués, & de champignons farcis. Il se peut encore accommoder comme la *Traite*, où l'on peut aller voir pour s'en instruire.

Brochet farci.

Fendez le long du dos, levez la peau depuis la tête jusqu'à la queue ; ôtez la chair & les petites arêtes ; laissez l'épine du dos pour la tenir plus ferme quand vous l'aurez farci. Cela fait, il faut prendre moitié de chair de Brochet

moitié de celle de Carpe ou d'Anguille ; hachez-le bien menu avec persil , sel & poivre , fines herbes & champignons ; on en farcit adroitement le Brochet le long de l'arête qu'on a laissée ; on enveloppe ce hachis de la peau du Brochet , & on la recout ; après cela on met le tout cuire dans une casserole avec beurre roux , farine frite , bouillon de poisson , ou purée claire , un filet de verjus. Quand le ragoût est presque cuit , on y ajoute quelques champignons coupés en dés , laités de Carpes ; si on veut , on sert ce *Brochet* farci garni de pain ou persil frit avec des tranches de citron.

Autre façon.

On pile dans un mortier une douzaine de grain de coriandre avec deux clous , on y met le hachis de poisson avec la grosseur de deux tiers de bon beurre , on y ajoute gros comme un œuf de mie de pain qu'on a fait mitonner dans de la crème de lait sur le fourneau ; on la met dans la farce avec quatre jaunes d'œufs crus ; on mêle le tout ensemble dans le mortier , ensuite on farcit les *Brochets*. Les ayant cousus , on les met dans une casserole de leur grandeur ; on fait un petit roux mouillé moitié bouillon de poisson , moitié vin blanc , qu'on met dans ces *Brochets* ; on les assaisonne d'oignons , de persil , de sel , de poivre , clous & fines herbes ; on les fait mitonner à petit feu , de peur qu'ils ne se cassent , on fait un ragoût avec quelques champignons , queue d'écrevisses , truffes , pointes d'asperges dans la saison , ou culs d'artichaux ; on passe les champignons dans la casserole avec un peu de beurre frais , on les mouille d'un bouillon de poisson , on les lie d'un bon coulis d'Ecrevisses ou d'autres. Quand ce ragoût est fini , qu'il est d'un bon goût , & qu'on est prêt de le servir , on tire ces *Brochets* de de-

dans leur jus , & on les met dans un plat pour les laisser égoutter ; après on les met dans le plat qu'on leur a destiné pour être servis , & le ragoût par dessus : le tout doit être chaudement servi. Il faut observer que quand on sert des pointes d'asperges qui ont été blanchies , on ne les doit mettre dans le ragoût qu'un moment avant que de les servir , de peur qu'elles ne cuisent trop.

Brochets en Haricot aux Navets.

On coupe les Brochets par morceaux , petits comme la moitié du doigt , on les fait blanchir ; étant égouttés , on les passe au beurre roux , & les navets à moitié roux aussi ; on les fait cuire doucement ensemble , & on y met une liaison de bon goût.

Brochets aux Huitres.

On habille le Brochet , on le coupe par tronçons , on le met dans une casserole avec du vin blanc , persil , ciboules , champignons , truffes hachées , sel , poivre & bon beurre. On a des huitres qu'on fait un peu blanchir à l'eau avec quelques filets de verjus ; étant blanchies , on les jette dans la casserole avec leur eau , & quand on est prêt à servir , on dresse ce brochet , & on le garnit de ce qu'on a.

Brochet mariné.

On l'habille , on l'écaille , on le met mariner pendant deux heures dans du verjus , sel , poivre , ciboules , laurier & jus de citron ; ensuite on le fait frire l'ayant fariné , ou bien on le met cuire au four dans une tourtière après l'avoir trempé dans du beurre fondu & poudré de sel , mie & chapelure de pain passé au tamis. Etant cuit & de belle couleur , vous le servez avec une sausse dessous , composée de beurre roux , anchois fondus & passés à l'étamine , un jus d'orange , capres , sel & poivre ; garnissez de persil frit , ou

de foie de brochet , ou de laitances de carpes frites.

Brochet en ragoût.

On l'habille proprement , & on le coupe par gros morceaux ; on le met ensuite dans une casserole avec vin blanc , beurre frais , sel , poivre , bouquet de fines herbes , un peu de citron verd , & clous de girofle. On laisse cuire le tout doucement ; pendant qu'il cuit , on fait à part un ragoût de champignons passé à la casserole avec huitres , capres , farine frite , un peu de sausse où on aura cuit le brochet. Quand le brochet est cuit , & que la sausse est achevée , on le dresse dans un plat qu'on sert pour Entrée , & qu'on garnit de champignons frits , ou de foie de brochet frit , ou de persil frit simplement.

Brochet à la sausse blanche.

On le met en casserole avec un peu d'eau & vin , bouquet de fines herbes , sel , poivre ; étant cuit , on le tire au sec , on y fait une sausse avec du beurre blanc , & une liaison de foie de brochet , & mie de pain pilée qu'on passe à l'étamine après avoir fait bouillir le tout dans une casserole , avec un peu de bouillon au poisson , ou purée claire. Quand la sausse est faite , on met le Brochet dedans , on l'y laisse prendre un bouillon ou deux , puis on sert pour Entrée garnie de persil frit.

Autre façon.

On habille le Brochet comme ci devant , & la sausse blanche se fait avec de bon beurre , une pincée de farine , deux anchois hachés , une ciboule entiere , une tranche de citron , capres , sel , poivre & muscade ; on y met un filet de vinaigre avec un peu d'eau. Quand on est prêt à servir , on tourne la sausse sur le fourneau , jusqu'à ce qu'elle soit liée , on la jette sur le poisson ; quand on veut dégraisser la sausse blanche , on

n'a qu'à y mettre une fois du coulis d'Ecrevilles dedans, une autre fois du coulis roux, une autre fois du coulis blanc ; ce mélange est bon & diversifie ladite sausse. Cette sausse blanche de la manière qu'elle est marquée, sert à toutes sortes de poissons, que l'on sert de cette manière.

Brochets à la sausse Robert.

On écaille & on vuide les Brochets, on les fend, on les coupe en quatre, on les cisele, on les met mariner avec sel, poivre, oignons, tranches de citron, basilic, laurier & vinaigre. Au bout d'une heure, on retire les matelats de la marinade, & on les met sur un linge blanc pour les essuyer, on les farine, & on les fait frire ; on fait ensuite une sausse Robert de cette manière.

On met du beurre dans une casserole, on a des oignons coupés en dés, qu'on fait frire dans la casserole, jusqu'à ce qu'ils soient roux ; on les mouille d'un bouillon de Poisson ; étant cuits, on les dégraisse bien, on les lie d'un bon coulis ; on met les Brochets dans la sausse mitonner sur les cendres chaudes ; quand on est prêt à servir, on dresse proprement le Brochet dans un plat. Avant de jeter la sausse dessus, on la met un peu sur le feu, on y met un peu de moutarde, & un filet de vinaigre ; on a soin qu'elle soit de bon goût, on la jette sur les brochets, & on sert chaudement.

Ceux qui n'ont pas la commodité de faire des coulis, n'ont qu'à se servir d'un peu de farine, dans le tems que l'oignon est presque roux avant de les mouiller, afin que la farine ait un peu le tems de cuire : la marinade ci-dessus sert pour tous les poissons d'eau douce frits.

Brochet en fricassée de Poulets.

Mettez votre Brochet coupé par tronçons dans une casserole avec du beurre, un bouquet, des champignons ; passez-le sur le feu ; mettez-y

ensuite une pincée de farine, & mouillez de bouillon & de vin blanc, & le faites cuire à grand feu. Quand il sera cuit, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de crème.

Brochet à la Gênévoise.

Prenez un brochet bien approprié, ficelez-le de deux doigts en deux doigts; mettez-le dans une poissonniere de sa grandeur, avec sel, poivre, un oignon piqué de clous, feuilles de laurier, deux croutes de pain, quatre bouteilles de vin, trois de blanc, une de rouge du meilleur, peu de sel; il faut que le court bouillon se réduise à chopine de Paris. Mettez-le sur un feu de fagot vif, que le feu prenne dedans; quand ce feu a fait son effet, mettez y une demi livre de beurre, laissez cuire doucement; ajoutez des épices faites d'un gros de macis, un gros de girofle, demi-gros de canelle, le tout pilé & réduit en poudre, que cela cuise une heure; quand le court-bouillon est assez réduit jetez-y des morceaux de beurre toujours en remuant la poissonniere, de peur que la sausse ne tourne en huile; tirez enfin votre sausse dans une casserole en égouttant bien le poisson; finissez-la en y mettant du beurre petit à petit jusqu'à deux ou trois livres, toujours en remuant; dressez le Brochet dans un plat, votre sausse par dessus & servez chaudement.

Le pain que l'on met dedans sert à ôter l'âcreté du vin; il faut l'ôter avant de mettre le beurre. Sur chaque livre de poisson il faut une chopine de vin, & une chopine de plus pour la premiere livre.

La Truite à la Gênévoise se fait de même, Carpe, Perche, Anguille & autres poissons de même. Comme les gros Boissons ne se mangent pas tout à la fois, on fait réchauffer le reste

entre deux plats , la même fausse allongée avec vin & beurre comme ci-devant.

Brochet en gras roulé.

Choisissez un gros Brochet , quand il est écaillé ôtez la tête & la queue , fendez-le par le dos d'un bout à l'autre , vuidez-le par cette ouverture , ôtez-en l'arête , ensuite levez la chair de dessus la peau ; de cette chair faites des lardons , faites-en aussi de jambon & de lard de la même grosseur , & de vos rognures faites une bonne farce bien assaisonnée où il entre un peu d'anchois ; coupez en deux la peau du brochet , étendez dessus un petit lit de farce , arrangez-y les lardons du jambon , de brochet & de lard , quelques queues d'écrevisses , quelques capres , une truffe verte hachée ; saupoudrez tout cela ; mettez par dessus un peu de farce pour couvrir , que vous unifiez avec la main trempée dans un œuf battu ; roulez-les proprement & les ficelés , mettez un peu d'œuf battu aux deux bouts , farinez par dessus ; faites-les cuire ensuite à la broche ou au four. Quand ils sont cuits , dressez-les proprement dans un plat , une fausse piquante dessous , & servez pour Entrée.

Autre façon de faire cuire ce Brochet.

Mettez suer dans une casserole quelques tranches de roüelle de veau battues avec deux tranches de jambon , un oignon par tranches , quelques petits morceaux de lard au fond , faites réduire en caramelle ; ajoutez-y ensuite un morceau de beurre frais & une cuillerée de farine. Quand cela aura pris couleur , mouillez de bouillon & d'une demi-bouteille de bon vin blanc ; assaisonnez de sel , poivre , avec un bouquet de fines herbes , & une gouffe d'ail ; mettez-y ensuite cuire vos roulades de brochet. Quand elles sont cuites , vous pouvez les servir avec une fausse à l'Espagnole

pagnole, quelques capres & une échalote hachée dedans. (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de faire la ſauſſe à l'Eſpagnole.)

Brochet glacé à l'Eſpagnole.

Votre Brochet écaillé & vidé, levez-en la peau d'un côté pour le piquer de petit lard ; coupez-le enſuite en tronçons, foncez une caſſerole de tranches de veau & de jambon coupées en dés, faites-les ſuer un quart d'heure, mouillez avec deux verres de bon vin blanc, une cuillerée de réduction, bon bouillon ; ajoutez un bouquet de toutes ſortes de fines herbes, une gouſſe d'ail, clous de giroſſe. Faites bouillir cette glace pendant une heure, paſſez-la au tamis, faites blanchir un moment les tronçons de brochet dans l'eau bouillante, mettez-les enſuite dans l'eau fraîche, & les faites cuire dans la glace que vous avez paſſé au tamis. Quand ils ſont cuits, retirez-les, & faites réduire le bouillon en caramel ; faites-y enſuite glacer votre Brochet comme un fricandeau, mettez dans le fond d'un plat une ſauſſe à l'Eſpagnole. (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de la faire,) les tronçons de Brochet deſſus & ſervez.

Brochet à la Sultane.

Lardez un gros Brochet moitié jambon, & moitié lard ; faites une farce de volaille cuite à la broche & froide, hachée avec graiſſe de bœuf, lard blanchi, perſil, ciboules, champignons, truffes, une pointe d'ail, une mie de pain paſſée ſur le feu avec un verre de vin blanc, le tout pilé enſemble ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, jaunes d'œufs pour liaiſon. Remplifiez le dedans du Brochet avec cette farce, couſez-le pour que rien ne ſorte ; paſſez une échalote au travers du brochet, & le faites cuire à la broche envelopé de lard & de papier. Pendant qu'il cuit, mettez une chopine de vin blanc dans une caſſerole

avec un morceau de beurre ; quand il a boüilli ; servez-vous-en pour arroser le Brochet. Quand il est cuit , dressez-le dans un plat, une sausse à la Sultane par dessus , & servez.

Brochet à la Romaine.

Ecaillez & vuidez un gros Brochet , lardez-le de lard , d'anchois & de jambon ; faites une farce avec de la volaille cuite à la broche , hachée avec de la tetine de veau , lard blanchi , persil , ciboules , champignons , truffes , une pointe d'ail , le tout haché très-fin , une mie de pain passée avec de la crème , un peu de sel & poivre , quelques jaunes d'œufs pour liaison ; farcissez-en le dedans du Brochet , cousez-le pour que rien ne sorte , foncez une poissonniere avec des tranches de veau & des bardes de lard , le Brochet par dessus ; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard , tranches d'oignons , thin , laurier , basilic , gouffes d'ail , persil , ciboules ; mouillez de trois demi-setiers de vin de Champagne , & faites cuire le Brochet dans le four. Quand il est cuit , arrosez-le avec du beurre pour le paner , faites-lui prendre couleur au four ; passez la cuisson au tamis , dégraissez la sausse , remettez-la sur le feu avec deux cuillerées de coulis , faites-la réduire , pressez-y un jus de citron , & servez avec le Brochet.

Brochet panaché.

Votre Brochet écaillé & vuidé , ôtez-en la tête , coupez - le par tronçons ; lardez chaque tronçon avec jambon , lard , anchois , truffes. Mettez le Brochet dans une casserole avec une demi - bouteille de vin Champagne , deux cuillerées de réduction , gros poivre , sans sel , persil , ciboules , champignons , truffes , une pointe d'ail , quelques échalottes , le tout haché très-fin , un demi-verre d'huile , & le faites cuire. Quand il est cuit , la sausse presque réduite , dressez-le dans

Un plat; mettez dans la fausse un morceau de beurre, capres hachées, un anchois haché, deux jaunes d'œufs durs hachés, une pincée de persil blanchi haché; faites lier la saulle sans bouillir, & servez avec le Brochet.

Brochet à la Cendre.

Ecaillez & vuidez deux anciens Brochets; ouvrez-les le long du ventre pour en ôter l'arête; farcissez-le dans le corps d'un salpicon fait avec un ris de veau blanchi, deux foies gras blanchis, une tranche de jambon, du lard, le tout coupé en petits dés, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, une gouffe d'ail, le tout haché très-fin, & lard rapé. Cousez-les pour que rien ne sorte; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon, bardes de lard: arrangez dessus le Brochet sens dessus dessous, couvrez-les de bardes de lard, tranches de veau & de jambon, deux tranches de citron, un bouquet de persil, ciboules, deux gouffes d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic. Faites cuire à très-petit feu. Quand les Brochets sont cuits à moitié, mettez dans la braise un verre de vin de Champagne bouilli & écumé, quand ils sont tout à fait cuits, dressez-les dans un plat. Mettez dans la casserole où ils ont cuit une cuillerée de coulis; faites bouillir, dégraissez la fausse, passez-la au tamis, & servez avec le Brochet.

Brochet à l'Etuvee.

Coupez-le par tronçons, mettez-le dans une casserole avec trois cuillerées de coulis maigre, un bouquet de persil, ciboules, thym, laurier, basilic, clous de girofle, deux gouffes d'ail, sel, gros poivre, petits oignons blancs cuits à moitié, champignons, un morceau de bon beurre, une demi-bouteille de vin de Champagne, bon bouillon. Faites cuire le brochet à

8rands bouillons. Quand il est cuit, mettez-y un anchois haché, des capres fines entieres ; servez-le Brochet avec des croûtons passés au beurre.

Brochet en Haricot au Blanc.

Coupez-le par tronçons, mettez-le dans une casserole avec oignons en tranches, deux gouffes d'ail, clous de girofle, un morceau de beurre, persil, ciboules, racines, une chopine de vin blanc, un demi-setier d'eau, sel, poivre ; faites-le cuire dans ce court bouillon ; tournez des navets en amandes, faites les blanchir jusqu'à ce qu'ils soient cuits à moitié, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin de Champagne & bouillon ; assaisonnez de sel & poivre, & faites cuire les navets. Quand ils sont cuits, la sauffe tout à fait reduite, liez-les avec trois jaunes d'œufs & de la crème ; mettez-y un jus de citron, retirez-le Brochet de son court-bouillon, ôtez-en la peau, dressez-le dans un plat, le ragout de navets par-dessus, & servez chaudement.

Brochet à la broche, à la Conty.

Laissez mortifier un beau Brochet ; quand il est écaillé & vuide coupez une Anguille par la moitié, une partie pour faire des lardons & l'autre pour faire une farce. Maniez ces lardons d'anguille avec persil, ciboules, une pointe d'ail. Lavez huit ou dix anchois, fendez-les en deux, coupez chaque moitié en deux parties, lardez le Brochet moitié anchois, moitié anguille. Faites une farce de ce qui vous reste d'anguille avec persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, un morceau de beurre, de la mie de pain passé sur le feu avec un verre de vin de Champagne, sel, poivre, quatre jaunes d'œufs

pour liaison, le tout pilé. Mettez cette farce dans le corps du Brochet, coupez-le pour qu'elle ne sorte pas, passez un hantelette en travers, & l'attachez à la broche; faites cuire votre Brochet envelopé de papier, & l'arrosez de tems en tems avec un peu de beurre; quand il est cuit, dressez-le dans un plat, une bonne sausse piquante par-dessus & servez.

Brochet à la Flamande.

Après l'avoir écaillé & vuïdé coupez - le par morceaux, ou si vous l'aimez mieux laissez le entier. Mettez le dans une casserole avec un demi-verre d'huile, une demi-bouteille de vin de Champagne, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, ail, clous de girofle, thin, laurier, basilic, oignons en tranches, racine en zestes, deux tranches de citrons, deux cuillerées de bouillon, faites cuire à grand feu. Quand le Brochet est cuit, dressez - le dans un plat, passez le court bouillon au tamis, faites-le réduire, mettez-y une cuillerée de coulis, un morceau de beurre, un peu de persil blanchi haché; faites lier la sausse sur le feu sans qu'elle bouille, & servez dessus le Brochet.

Brochet à la Minime.

Coupez-le en trois morceaux, faites le mariner avec sel, poivre, persil, ciboules, ail, clous de girofle, thin, laurier, basilic & vinaigre. Quand il est mariné, farinez-le, faites-le frire dans de l'huile, mettez dans une casserole deux cuillerées de coulis maigre, deux verres de vin de Champagne, quatre anchois hachés, un demi-verre d'huile, mettez dedans le Brochet bien égoutté de la marinade; faites le cuire à grand bouillon jusqu'à ce que la sausse soit réduite; mettez-y du gros poivre & servez.

Brochet à la Tartare au coulis d'oignons.

Coupez votre Brochet par la moitié, fendez

chaque moitié en deux , faites-le mariner avec huile , sel , gros poivre , persil , ciboules , champignons , une gouffe d'ail : pannez-le de mie de pain , faites-le cuire sur le gril , arrosez-le de tems en tems du reste de la marinade. Mettez dans une casserole trois gros oignons coupés en petits dés , passez-les avec du beurre , mettez-y une pincée de farine , & mouillez avec un verre de vin de Champagne , du jus maigre assaisonné de sel & de poivre : quand les oignons sont bien cuits , passez-les dans une étamine pour en tirer un coulis. Faites-le bouillir dans une casserole ; s'il n'est point assez coloré , mettez-y un peu de jus maigre , dressez-le dans un plat , le Brochet grillé par-dessus.

Brochet au gros sel à la Persillade.

Quand il est écaillé & vidé fendez-le en deux , coupez-le par tronçons , cizelez-le du côté du dos , mettez-le à plat sur une table , poudrez-le de gros sel , laissez-le dans le sel pendant une heure. Prenez du persil haché , des racines de persil coupées en filets , truffes & champignons hachés ; ôtez-le sel de dessus le Brochet. Mettez-le aussi dans la casserole , mouillez avec de l'eau bouillante , poussez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauffe , mettez-y un peu de gros poivre & de muscade , un peu d'ail & le jus d'un citron. Quand il est cuit , servez à courte sauffe.

Brochet à l'Allemande.

Coupez-le par filets , faites-le mariner dans du beurre , persil , ciboules , champignons , le tout haché très-fin , passez-le , & le mouillez de bouillon & de vin blanc , assaisonnez de sel & poivre. Quand il est cuit , liez d'une liaison de jaunes d'œufs & de crème , & servez.

Brochet piqué à la broche , farci à l'Allemande.

Ouvrez-le par le côté , piquez - le de l'autre ,

Remplissez-le d'une farce faite de poularde, graissée de bœuf, lard blanchi, mie de pain trempée dans la Crème, persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre, une pointe d'ail, jaunes d'œufs pour liaison recourez le trou, & faites cuire le Brochet à la broche sur une hattelette. Quand il est cuit & de belle couleur servez dessous une sausse à l'allemande. Voyez au mot *sausse* la maniere de la faire.

Brochet en beignets.

Quand il est écaillé & vuïdé, ôtez l'arête du milieu, & le coupez par filets; faites le mariner avec sel, poivre, vinaigre, ail, persil, ciboules, clous de girofle, un morceau de beurre manié dans la farine. Laissez-le pendant deux heures dans sa marinade, faites le frire ensuite & servez garni de persil frit.

Brochet en Dauphin.

Choisissez un beau Brochet; quand il est écaillé, incisez-le sur le côté en tournant, & de même sur le long du dos; mettez dans les incisions du sel & du poivre, arrosez d'huile, & laissez mariner; passez ensuite une hattelette de fer dans la tête au travers des yeux & dans le travers du corps; faites lui prendre la figure d'un Dauphin, en le tortillant, que la tête soit d'un côté & la queue de l'autre. Arrosez-le ensuite de sa marinade, pannez-le de mie de pain, faites le cuire au four, & servez avec une sausse hachée, ou une autre.

Brochet en filets à la sausse aux Capres.

Otez-lui les œüies, sans l'écailler, fendez-le en deux & le coupez par filets. Faites-le cuire ensuite dans un court-boüillon avec du vin blanc, de l'eau, oignons, persil, laurier, thin, basilic, sel, poivre, un morceau de beurre. Quand il est cuit, ôtez les écailles, rangez-le proprement sur un plat, & servez par dessus une sausse

blanche aux capres , ou telle autre fausse que vous jugerez à propos.

Brochet frit en ragoût.

Quand il est écaillé , ôtez l'arrête , coupez-le par filets , mettez-le mariner , & après l'avoir fariné faites-le frire & servez avec un ragoût fait ainsi. Faites blanchir des laitances de carpes , passez des champignons avec un bouquet & un morceau de beurre , mouillés de coulis , ou de fausse d'étuvée de carpe. Ajoûtez quelques cornichons blanchis dans le ragoût , & servez avec le Brochet.

Brochet à la Hollandoise.

Après l'avoir écaillé , coupez-le par filets , faites-le cuire avec une poignée de persil , vin blanc , un morceau de beurre ; racines , oignons , peu de sel. Quand le Brochet est cuit , dressez - le dans un plat , passez son court-boüillon au tamis , faites-le réduire , & servez dessus le Brochet.

Brochet pour Rôt.

Otez-les oüies , écaillez le côté de la queuë jusqu'à moitié ; coupez-le par la moitié , fendez la queuë du côté du dos , & la tête du côté du ventre , cifelez la queuë & la faites mariner avec sel , poivre , vinaigre & eau ; farinez - la ensuite & la faites frire. Pour la tête , faites-la cuire dans un court-boüillon , & servez l'une & l'autre garnie de persil verd.

Brochet roulé à la fausse hachée.

Quand il est écaillé , ôtez-en les arêtes ; après l'avoir ouvert le plus que vous pouvez , coupez-le en deux , étendez dessus une farce faite avec de la carpe , un morceau de beurre , persil , ciboules , champignons hachés , quelques jaunes d'œufs pour liaison & bon assaisonnement ; roulez ensuite vos moitiés de Brochet , ficelez-les , pannez-les côtés , & faites cuire dans une braisè

maigre. Quand le Brochet est cuit , servez-le avec un sausse hachée (voyez au mot *sausse* la maniere de la faire.)

Brochet à la sausse hachée.

Coupez-le par filets , faites-le cuire comme on l'a dit à l'Article du *Brochet à la sausse aux capres* , & servez avec une sausse hachée.

Brochet en salade.

Prenez un Brochet de desserte frit , ou cuit au court-boüillon , ôtez les peaux & le coupez par filets. Arrangez-les dans un plat avec persil , ciboules hachées, culs d'Artichaux cuits , si vous en avez ; servez avec huile & vinaigre , sel & gros poivre.

Brochets en Vives , avec une sausse à l'Espagnole.

Coupez-leur la tête comme à des Vives , faites-les mariner avec sel , poivre , huile. Faites-les gril et ensuite après les avoir écaillés & ciselés des deux côtés. Servez avec une sausse à l'Espagnole (voyez au mot *sausse* la maniere de la faire)

Brochet en filets frits.

Habillez votre Brochet & l'écaillez , coupez-le par tronçons & en faites des filets , puis mettez-les mariner , trempez-les ensuite dans une pâte claire , ou les poudrez seulement de farine. Faites les frire au beurre affiné , & les servez garnis de persil frit.

Brochets en filets frits à la sausse blanche.

Vos filets préparés , comme on vient de le dire , vous y pouvez faire une sausse blanche qui est une liaison de Brochet avec une mie de pain pilée que vous passez à l'étamine après l'avoir fait bouillir dans une casserole deux ou trois tours avec un peu de boüillon , ou coulis de poisson ; faites mitonner vos filets dans cette sausse bien assaisonnée de champignons , sel , poivre , fines herbes en paquet , & servez.

Brochet à la Polonoise.

Une heure avant que de servir votre Brochet ; écaillez-le de façon qu'il soit bien blanc, fendez-le en deux , essuyez-le bien , coupez le ensuite en morceaux longs de quatre pouces. Arrangez vos morceaux sur la table , couvrez-les de sel ; mettez de l'eau sur le feu , secoüez bien le sel de dessus vos morceaux de Brochet , arrangez-les dans votre casserole avec une pincée de fleurs de muscade, des racines de persil en filets , & des champignons hachés. Mettez votre casserole sur un feu bien allumé, mouillez-la d'eau bouillante , laissez - la sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit presque toute diminuée. Alors mettez-y du beurre gros comme le poing en petits morceaux , & lui donnez du goût , s'il n'en a pas assez ; dressez votre Brochet par morceaux dans un plat , les racines par - dessus avec la sausse , & servez chaudement pour Entrée.

Brochet à la Polonoise , au safran.

Votre Brochet nettoyé , coupé par morceaux , & salé comme on vient de le dire , mettez-le dans une casserole avec des racines de persil , & des fleurs de muscade. Mettez-le cuire de la même façon avec un morceau de beurre ; coupez par tranches des oignons , faites-les bien cuire avec de l'eau dans une casserole ; passez-les ensuite à l'étamine ; qu'ils soient bien épais comme du coulis. Votre Brochet étant diminué suffisamment , mettez-y du coulis d'oignons tant que vous jugerez à propos ; prenez environ le tiers d'une cuilier à café de safran tout pilé , mettez-le dans ce que vous voudrez pour le bien détremper ; mettez ensuite dans votre Brochet , jusqu'à ce qu'il ait belle couleur. Que tout cela soit d'un bon goût , dressez votre Brochet dans un plat & servez chaudement , pour Entrée.

On fait bien entrer le Brochet dans les matelotes. Enfin il se met en Pâtés, en Tourtes, en Terrines, en Potages, & en Ragoûts.

Pâté de Brochet.

Coupez votre Brochet en filets longs comme le doigt, faites-les blanchir, assaisonnez-les de bon goût, passez-les au beurre avec champignons, truffes, pointes d'asperges, laitances de Carpes.

Faites outre cela, un bon godiveau de chair de Carpes ou d'Anguilles bien assaisonné, & lié avec mie de pain trempée dans du bouillon; garnissez-en le tour de votre pâté, & une liaison de jus de citron en servant.

Autre façon.

Votre Brochet bien vidé & bien écaillé, piquez-le de lardons d'Anguille & d'Anchois, faites une farce d'un morceau de chair de Carpe, truffes & champignons persil, ciboules; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices & bon beurre frais. Hachez bien le tout ensemble, mettez-y deux jaunes d'œufs crus, & farcissez-en le corps de votre Brochet. Faites une abaisse, garnissez-en le fond de bon beurre frais, sel, poivre, fines herbes, fines épices pour assaisonnement. Coupez votre Brochet par moitié, mettez-le sur l'abaisse, même assaisonnement par-dessus, avec un bouquet; couvrez-le de bon beurre frais, & ensuite de son abaisse dorée d'un œuf, & faites cuire au four.

Quand il est cuit, dégraissez-le bien, & jetez dedans un ragoût de queues d'Ecrevisses, de laitances, de champignons, de truffes; que le coulis soit ample; recouvrez, & servez chaudement pour Entrée.

Tourte de Brochet.

Mettez-le par filets avec champignons, morilles & truffes hachés au fond d'une abaisse avec

sel, poivre, persil & morceau de champignons ; ou bien desossez vos poissons, ôtez les arêtes & les têtes que vous ferez frire pour garnir. Quand votre tourte est cuite, servez.

Autre.

Desossez vos Brochets par le dos, coupez-les en filets de la longueur du doigt, faites-les blanchir dans de l'eau tiède & un peu de verjus, passez-les ensuite à la casserole avec bon beurre, champignons, truffes, pointes d'asperges, laitances de Carpes & un morceau de citron en cuisant. Assaisonnez le tout de sel, poivre, clous, muscade, ciboule & fines herbes; étant cuit, faites un petit godiveau de chair de Carpe ou d'Anguille bien assaisonné, & lié avec de la mie de pain trempé dans du bouillon de poisson, ou purée claire.

Dressez une abaisse de pâte fine dans une tourtière; garnissez le fond de votre godiveau, votre ragoût de Brochet par-dessus. Couvrez d'une pareille abaisse, faites cuire à petit feu, & servez chaudement pour Entrée, avec jus de citron.

Tourte de foies de Brochet.

Faites blanchir dans l'eau des foies de Brochet; & quand ils seront bien blanchis, mettez-les dans l'eau froide. Prenez champignons, truffes & mousserons; mettez la grosseur de deux noix de beurre dans une casserole sur un fourneau; quand il sera fondu, mettez-y une pincée de farine & remuez toujours. Quand il sera roux, mettez-y les champignons, truffes & mousserons, faites faire sept ou huit tours, & assaisonnez de sel, poivre & un bouquet; étant passés, mouillez-les d'un bon bouillon de poisson, & les laissez mijotter. Ayez soin de les bien dégraisser & écumer, étant diminuées à propos, mettez-y les foies de Brochet; laissez les achever de mijotter.

ner ; achevez de lier avec un coulis d'Ecrevisses ou autres , ou bien avec une liaison d'un jaune d'œuf & crème. Laissez ensuite refroidir votre ragoût . foncez une tourtiere d'une pâte feuilletée , vuidez-y le ragoût de foies de Brochet ; couvrez d'une abaille de la même pâte , faites une bordure dorée d'un œuf battu ; mettez cuire au four ou sous un couvercle. Votre Tourte étant cuite , dressez-la dans un plat , ôtez-en le couvercle , mettez-y un peu de coulis clair d'Ecrevisses , recouvrez & servez chaudement.

Ragoût de foies de Brochets, en maigre.

Prenez des foies de Brochets , ôtez - en l'amer , faites les blanchir dans de l'eau , mettez-les ensuite dans l'eau froide ; mettez un peu de beurre dans une casserole , tant soit peu de farine , faites-le roussir , champignons , truffes coupés par tranches & moufferons ; passez le tout ensemble , mouillez-le d'un peu de bouillon de poisson , mettez-y un bouquet , sel , poivre , & laissez mitonner à petit feu. Mettez-y les foies. Que le ragoût , soit d'un bon goût , qu'il ait un peu de pointe ; dressez dans un plat & servez chaudement pour Entremets.

Terrine de Brochet & d'Anguille en maigre.

Voyez au mot *Anguille* l'article , *Terrine d'Anguille & de Brochet.*

Potage de Brochets aux Huîtres.

Vuidez un Brochet , coupez-le par la moitié ; faites le griller à petit feu , pelez-le ensuite & le mettez dans une casserole avec un demi-setier de vin blanc & un peu de bouillon de poisson ; assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , & fines épices , une tranche de citron verd , un oignon , persil , & ciboules , un morceau de beurre manié dans la farine. Faites cuire le tout ensemble.

Prenez des Huîtres écaillées la quantité qu'il

en faut , mettez-les dans une casserole , faites-
leur faire trois ou quatre tours sur le feu , net-
toyez-les ensuite une à une & les mettez sur une
assiette. Passez de petits champignons & quel-
ques tranches de truffes dans une casserole avec
un peu de beurre & bouquet de persil, mouillez-
les d'un bouillon de poisson & laissez mitonner
à petit feu.

Faites un coulis de cette maniere; prenez deux
ou trois tronçons d'Anguille que vous passez dans
une casserole avec un peu de beurre. Pelez une
douzaine d'amandes douces & les pilez dans un
mortier, mettez-y l'Anguille qui est roussie avec
les coquilles d'une douzaine d'Écrevisses & trois
ou quatre jaunes d'œuf, pilez bien le tout en-
semble.

Prenez un oignon coupé par tranches, quel-
ques morceaux de carote & panais, passez-les
dans une casserole, avec un peu de beurre.
Quand ils seront roux, d'une belle couleur,
mouillez les d'un bouillon de poisson & y met-
tez de petites croûtes de pain avec des champi-
gnons coupés par tranches, un peu de persil, &
une ciboule entière, quelques clous, & tant soit
peu de basilic; faites mitonner le tout ensem-
ble.

Etant cuit, tirez le coulis qui est dans le mor-
tier, délayez-le dans la casserole, & l'ayant pas-
sé dans une étamine videz-le dans une terrine.

Le ragoût de champignons étant cuit dégraif-
sez-le bien, mettez-y les huîtres, faites-leur faire
trois ou quatre tours sur le fourneau, sans les
laisser bouillir. Liez le ragoût avec votre cou-
lis: Mitonnez des croûtes de bouillon de pois-
son dans le plat où vous voulez servir votre po-
tage. Dressez proprement le Brochet dessus,
garnissez le potage d'un cordon d'Huîtres, jet-
tez le coulis par-dessus & servez chaudement.

Potage de Brochet aux Choux.

Faites cuire le Brochet, comme on vient de le dire ; coupez par la moitié des choux pommés, lavez-les bien, faites-les blanchir dans l'eau bouillante ; mettez-les ensuite dans l'eau froide, pressez les bien, faites-en deux ou trois paquets ficelés. Empotez-les dans une marmite avec du bouillon de Poisson, & prenez tout le gras ; mettez-y un paquet de carotes ou de panais, un de racines de persil, & une demi-douzaine d'oignons ; assaisonnez de sel & d'un oignon piqué, & les mettez cuire. Etant cuit, que votre bouillon soit d'un bon goût, mitonnez-en des croûtes dans le plat où vous voulez servir votre Potage ; dressez proprement votre Brochet dessus, garnissez le Potage d'une bordure de choux, & le mouillez de même bouillon & servez chaudement.

Potage de Brochets aux navets.

Faites cuire votre Brochet, comme on vient de le dire ; coupez des navets en dés ou en long, farinez les, faites-les roussir dans du beurre raffiné. Etant bien roux, tirez-les, laissez-les égoutter ; mettez-les dans une petite marmite avec du bouillon de Poisson, & laissez cuire.

Mitonnez des croûtes dans le plat où vous voulez servir le Potage de bouillon de Poisson ; dressez ensuite le Brochet dessus bien proprement, garnissez le potage d'un cordon de navets, que ce bouillon où ont cuit les navets soit d'un bon goût ; jetez-le par dessus, & servez chaudement.

Voyez au commencement de cet article, & sous les articles *Ragoût*, *Pâté*, les effets que peut produire le Brochet différemment déguisé.

BROCHETON, *Luciulus*, diminutif des Brochets. Il s'apprête comme le Brochet.

BROQUES, chez les Italiens *Brocolis*. C'est des rejettons du chou verd à grandes feuilles, qu'il pousse lorsqu'on l'a dépouillé de ses feuilles. Ils sont plus sains que le chou; on en fait usage principalement pendant le carême, où ils se mangent à la purée & en Entremets, quelquefois aussi tous crus en salade; on en fait aussi des Potages en maigre.

Potage de Brocolis en maigre.

Vos brocolis bien épluchés, jetez-les dans de l'eau fraîche, & les faites blanchir; empotez-les ensuite dans une petite marmite avec une cuillerée de jus d'oignons, & une cuillerée de bouillon de santé. Quand ils sont cuits, mitonnez des croûtes d'un bouillon de santé clair; que ce Potage soit d'un bon goût, ainsi que le bouillon où les brocolis ont cuit; mettez-y une cuillerée de coulis de racines. (Voyez à l'article *Racine*, la manière de le faire.) Garnissez le potage d'un cordon de brocolis, mettez un petit pain au milieu, & jetez par dessus le bouillon où ont cuits les Brocolis, & servez.

BRUSOLES. Prenez de la viande en tranches, battez-les un peu avec le dos d'un couteau; mettez-les dans une casserole avec plusieurs bardes de lard rangées dessous; poudrez-les de persil & ciboules hachés & épices; continuez de faire un lit de semblable assaisonnement, & un lit de tranches de viande jusqu'à la fin que vous les couvrez bien de bardes de lard; mettez-les cuire à la braise, feu dessous & dessus ayant bien couvert la casserole.

Quand elles sont cuites, faites un coulis de carcasses de perdrix, le tout bien dégraissé. mettez ces tranches dans un plat, & le coulis par dessus: ce sont des brusses ou bursoles à la braise, & qu'on sert pour Entrées.

Autre façon.

On peut encore les farcir d'un bon godiveau haché & bien pilé dans un mortier avec fines herbes, jaunes d'œufs, crème & allaitonnemens ordinaires, mettant cette farce dans des fricandeaux bien larges, qu'on enveloppe de bardes de lard, & on les fait cuire au four dans une tourtière; étant cuits, vous y faites un ragoût que vous jetez par dessus, composé de truffes, moufférons, & un coulis de veau pour liaison.

Voyez aux mots *Ragoûts* & *Farces*, les effets que peuvent produire les Bruffoles.

C.

CAFFE', *Sorbitio fabagina*, vulgò *cassæum*.
L'arbre qui le produit est un petit arbrisseau fort bas, qui porte des fleurs odorantes. Ses feuilles ont environ cinq pouces de long sur deux de larges dans le milieu, & sont terminées en pointes. Les fleurs naissent des aisselles des feuilles, & sont remplacées par des baies, dont chacune renferme deux semences ovales, enveloppées d'une peau fort mince, arrondie d'un côté, & aplaties de l'autre, avec une petite rainure qui les traverse dans leur longueur.

On nous apporte en France du *Caffé* de l'Arabie, sous le nom de *caffé du Levant*, dont l'espece est beaucoup plus petite que toutes les autres, & de Java par la voie de Hollande, beaucoup plus gros & plus blanchâtre, & que l'on vend sous le nom de *Caffé de Java* ou d'*Orient*. On nous en apporte encore de l'Amérique sous le nom de *Caffé de Surinam*, dont les baies sont de grosseur différente, & de couleur verdâtre. Il nous en vient aussi de l'Isle de Bourbon en Afrique, sous le nom de *Caffé de Bourbon*.

Le *Caffé* de la meilleure qualité doit être chois

nouveau, verdâtre, de moyenne grosseur, ne sentant point le moisi, mais le foin, d'un goût d'herbe agréable, compacte & quelque peu transparent.

On prépare aujourd'hui dans presque toutes les parties du monde avec les baies de café rôties & mises en infusion, une liqueur connue sous le nom de *Caffé*.

La manière de préparer cette boisson, est différente chez différens peuples.

Suivant l'analyse chimique, & les expériences faites sur les baies de café rôties, on peut admettre dans l'infusion ou décoction du café, dont on se sert pour l'ordinaire, un extrait gommeux impuigné de parties huileuses, fixes & volatiles, sensible à la vue & au goût, qui se dégagent des baies que l'on a fait rôtir, & qui se mêlent avec l'eau.

Il s'ensuit donc que le *Caffé* tient de la vertu délayante de l'eau chaude; qu'il possède les qualités émollientes & modérément nourrissantes des substances farineuses & huileuses; qu'en conséquence de son principe volatil, il contient des parties qui aiguillonnent les fibres, & réveillent les esprits animaux; que son principe huileux, & son principe salin joints ensemble, agissent en qualité de savon naturel, & que l'eau qui en est une fois impuignée, se mêle avec la masse du sang, & agit par sa qualité résolutive & détersive.

Les autres vertus du café dépendent des différentes substances que chaque personne y ajoute suivant son goût.

On peut donc assurer que le café donne de l'activité, & bannit le sommeil, qu'il désaltère & apaise la chaleur extraordinaire qui accompagne la fièvre & l'indigestion; & que dans les maux de têtes qui naissent des congestions du

Sang dans cette partie, il contribuë à détourner les humeurs vers les parties inférieures.

Le Caffé est salutaire à ceux qui sont d'un tempérament mélancolique, qui se nourrissent d'alimens grossiers & visqueux, & qui ne boivent point de vin. La maniere dont les Turcs vivent en est une preuve sensible; car quoiqu'ils vivent de légumes, de fruits, de lait, de pain mal cuit & sans levain, ils sont rarement affligés de maladies d'estomac, dit M. le Febvre. Cette liqueur leur est encore nécessaire à cause du fréquent usage qu'ils font des Opiats & des Narcotiques.

Le Caffé que l'on prend une heure après le dîner, est encore bon pour ceux qui sont sujets aux maux de tête, & qui ont l'estomac affoibli par de longues méditations. Il est encore très-bon pour le mal de tête que cause l'ivresse.

L'usage journalier du Caffé paroît convenir davantage à ceux qui sont d'un tempérament phlegmatique, qu'aux personnes colériques, maigres, exténués, & dont le sang circule trop vite. Si ces dernières ont leur santé à cœur, elles le prendront foible, coupé avec du lait, & avec un peu de pain rôti: il est même bon de boire un verre d'eau froide auparavant.

L'estomac se trouve par là fortifié contre les qualités affoiblissantes de l'eau chaude; la digestion des alimens qu'on a pris se fait plus facilement, & le ventre conserve sa liberté.

L'usage immodéré du Caffé est extrêmement préjudiciable, surtout aux personnes foibles, ou qui ont le système nerveux trop prompt à s'émouvoir; mais l'abus que l'on fait d'une chose, ne doit point en détruire l'usage.

M. Andry dans son traité des Alimens de caractère, enseigne la maniere de préparer un Caffé préférable à celui que l'on prend ordinairement.

Il est d'un goût & d'une odeur plus agréable ; il est ami de la tête & de l'estomac , il dissipe les crudités , il corrige l'acrimonie des humeurs , & guérit la toux , la plus obstinée , la voici.

Prenez du Caffé cru dépoüillé de sa coque ; une dragme ; faites - le bouillir dans huit onces d'eau commune pendant un demi quart d'heure , vous aurez une liqueur couleur de citron. Laissez-la reposer , & buvez-la avec un peu de sucre.

On ne sera point fâché de trouver ici les réflexions de M. Andry , sur la nature & les propriétés du Caffé. La préparation qu'on donne au Caffé par la force du feu , en change , dit-il , considérablement la nature. Ce fruit contient des principes volatils , & des principes fixes intimement unis ensemble , par le moyen d'un phlegme grossier & visqueux qui les lie ; mais le feu résout & consume ce phlegme : en sorte que les principes volatils , dégagés de leurs liens , sont plus en état de se développer dans l'estomac & de communiquer ensuite au sang leur activité ; ce qui est cause que le Caffé chasse le sommeil , remédie aux affections soporeuses , facilite la respiration , & provoque les urines.

De plus les sels âcres & adules qu'il contient quand il est ainsi préparé , & qui s'y trouvent alors en très-grande quantité , sont autant de particules irritantes , qui étant toutes dans un grand mouvement , agacent les organes , & ouvrant par ce moyen les conduits du cerveau , procurent aux esprits animaux un cours libre & aisé , qui fait qu'on peut se passer plus longtemps de dormir.

Ces mêmes corpuscules s'insinuant dans les branches des poumons , les délivrent des matières grossières , dont elles se trouvent quelquefois embarrassées , ce qui facilite la respiration.

Enfin comme le propre des amers est de ré-

foudre , il arrive qu'une partie du sang se tourne en sérosité , & qu'après s'être filtré dans les reins , elle tombe dans la vessie , ce qui fait qu'on urine plus abondamment , & qu'on se guérit ou se garantit par-là de quantité d'obstructions.

Mais si l'on considère la cause de tous ces bons effets, on verra que le Caffé n'est pas une boisson dont on puisse faire excès impunément , puisqu'il est impossible , lorsqu'on en prend trop , qu'il ne dissipe les esprits à force de les agiter , qu'il n'épaississe le sang à force d'en séparer la partie séreuse , & enfin qu'il ne relâche ou engourdisse les organes , à force de les agacer.

D'ailleurs le Caffé devenu extrêmement poreux & alcalin par l'action violente & immédiate du feu , qui en a , pour ainsi dire , criblé toutes les parties , est capable d'absorber à la longue , les sels & les soufres les plus intimes du sang , & de les entraîner ainsi par les urines. Le moindre de ces accidens est capable de ruiner le tempérament le plus robuste ; aussi remarque-t-on que ceux qui font excès de Caffé , jouissent rarement d'une santé parfaite.

Les effets salutaires que le Caffé modérément pris , a coutume de produire par ses parties actives , font voir qu'il doit principalement convenir en carême , à cause de la qualité des nourritures dont on use alors , qui pour la plupart sont froides & aqueuses. Aussi remarque-t-on qu'il fait beaucoup de bien après qu'on a mangé du poisson , pourvu toutefois que ce poisson ne soit point trop assaisonné , & qu'on ne boive point le vin trop pur ; car alors le Caffé ne peut faire que du tort , en se joignant à des sucés déjà trop vis , dont l'action demanderoit plutôt d'être ralentie qu'excitée.

Crème de Caffé.

Prenez ce qu'il en faut pour quatre bonnes tasses ; faites-le bouillir dans une caffetiere avec de l'eau. Reposé , tirez-le au clair ; mettez-le ensuite avec une chopine de crème & un quarteron de sucre ; faites-le bouillir & réduire à moitié , délayez-y quatre jaunes d'œufs & plein une cuiller à caffè de farine ; passez votre crème au tamis , & la faites cuire au bain-marie.

Cette crème est aussi saine qu'agréable.

Autre façon.

Prenez une pinte de crème , mettez-la dans une casserole avec un morceau de sucre & deux cuillerées à bouche de Caffé en poudre ; faites bouillir le tout , & l'ôtez ensuite de dessus le feu.

Prenez ensuite deux ou trois gisiers de volaille , ouvrez-les , prenez & hachez la peau ; mettez-la ensuite dans un gobelet avec un verre de votre crème à Caffé , auprès du feu ou sur la cendre chaude ; étant pris , mettez-le dans votre crème de Caffé , & passez-le promptement par l'étamine ; mettez votre plat sur de la cendre chaude , couvrez votre crème d'un autre plat avec du feu dessus. Quand elle est prise , mettez-la dans un lieu frais , & la servez pour Entremets quand vous voudrez.

Vous pouvez aussi la servir à la glace.

CAILLE, *Coturnix*. C'est un petit oiseau un peu plus gros qu'une Grive ; elle a un assez beau plumage , & un ramage peu agréable ; elle vit ordinairement de millet , de blé & d'autres grains.

Quelques Auteurs ont regardé la caille comme un fort mauvais aliment ; elle n'est cependant pas aussi pernicieuse qu'ils nous le veulent faire croire , & on la sert sur les meilleures tables. Elle est quelquefois un peu difficile à digérer , & cela parce qu'étant fort grasse , ses parties

graisseuses se figent & pesent sur l'estomac ; mais quand on en use avec modération , on ne s'aperçoit gueres de ce petit inconvénient.

Elle doit être choisie jeune , tendre , grasse & bien nourrie.

Elle convient en tout tems , à toute sorte d'âge & de tempérament , pourvû qu'on en use avec modération.

On apprête les cailles de bien des façons : voici les plus ordinaires.

Cailles à la broche.

Vuidez & faites refaire vos Cailles sur de la braise , enveloppez-les de feuilles de vigne bardées de lard ; faites-les rôtir , & servez avec un jus d'orange si vous voulez.

Cailles à la braise.

Vos Cailles bien vidées & retrouffées proprement , mettez dans leur corps une bonne farce faite avec blanc de chapon, moëlle de bœuf assaisonnée de sel , muscade , poivre & jaunes d'œufs crus ; garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battus ; arrangez-y vos cailles farcies , & y mettez un morceau de jambon cru & haché , assaisonné de sel , poivre , & un bouquet de fines herbes ; couvrez de même vos Cailles de bardes de lard & de tranches de bœuf , couvrez bien votre marmite , & faites cuire feu dessus & dessous.

Faites un ragoût de ris d'Agneau ou de ris de Veau passé au blanc , avec champignons , truffes & crêtes ; mettez-y vos Cailles , un peu avant de les servir ; liez avec un bon coulis blanc , ou bien avec de la crème & quelques jaunes d'œufs , & servez.

Si vous voulez les servir au roux , vous mouillez le ragoût de jus , & le liez d'un bon coulis de veau & de jambon , si vous n'en avez point de perdrix. Vous retirez vos Cailles de

vosre ragoût , vous les rangez dans un plat ; jettez vosre ragoût par dessus , & servez chaudement.

Cailles en ragoût.

Fendez vos Cailles en deux sans les séparer , passez-les à la casserole avec lard , sel , poivre , fines herbes en bouquet , trois ou quatre champignons , un peu de bouillon gras & farine frite ; laissez cuire le tout doucement , étant cuit , & avant que de le servir , nourrissez ce ragoût d'un bon jus de Mouton en servant pour Entrée.

Autre façon de Caille en fricassée.

Passez vos Cailles dans la casserole avec un peu de lard fondu & leur garniture , sçavoir , champignons , truffes , morilles , mousserons , avec une tranche de jambon battuë dedans ; assaisonnez de sel , poivre , clous & bouquet de fines herbes ; si vous n'aviez point de coulis , vous mettriez un peu de farine , vous lui feriez faire deux ou trois tours , & les mouillerez d'un bon jus , & y ajouteriez un verre de vin de Champagne , & les feriez mitonner à petit feu. Ayez soin de les bien dégraisser.

Lorsqu'elles sont presque cuites , vous les liez d'un bon coulis quand vous êtes prêt à les servir ; si vous n'en avez point , vous les liez d'une liaison faite avec deux ou trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de jus ou de verjus , & les servez chaudement.

Cailles aux choux ou au coulis de lentilles.

On sert aussi les Cailles aux choux garnies de petit lard , ou au coulis de lentilles comme les Perdrix. Voyez à l'article *Perdrix*.

Cailles à la poêle.

Fendez vos Cailles un peu sur le dos , faites une farce avec du lard ratifié & un peu de jambon , une truffe , quelques foies gras , un jaune d'œuf

d'œuf cru, le tout haché ensemble, pilé & assaisonné de sel, poivre, muscade & fines herbes; farcissez-en vos cailles, mettez au fond d'une casserole des bardes de lard, rangez vos cailles dessus, l'estomac en dessous avec sel, poivre & fines herbes dessus & dessous; couvrez-les de tranches de veau, & de jambon, & de bardes de lard; fermez ensuite votre casserole avec une assiette, en sorte qu'elle touche la viande; mettez un linge autour de l'assiette, & une autre couverture par dessus. Faites suer sur des cendres chaudes votre casserole pendant deux heures, & un moment avant de servir ôtez les tranches de veau, de jambon & de lard. Finissez vos cailles sur le fourneau, & quand elles ont pris belle couleur, & que le jus est attaché à la casserole, tirez les cailles, arrangez-les sur un plat, ôtez la graisse qui est dans la casserole, mouillez ce qui est attaché de bouillon & de jus, autant de l'un que de l'autre pour le détacher; mettez-y un peu de poivre concassé & un jus de citron; passez ce jus au tamis, jetez-le sur vos cailles, & servez chaudement.

Les Pigeons, les Poulets & les Perdreaux, se font de la même manière.

Cailles à la cendre aux Ecrevisses.

Flambe vos Cailles, videz-les, laissez-leur les pattes, & ôtez les ergots, videz-les par la poche, & les refaites légèrement; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon, passez des truffes & des champignons hachés dans du lard fondu, mettez-les sur le veau, & arrangez les cailles dessus, l'estomac en dessous; mettez-y autant d'écrevisses que de cailles, après les avoir passés dans du lard fondu, & les arrangez entre les cailles; couvrez de bardes de lard, & faites cuire à la braïse. Une heure après, ôtez les écrevisses, & laissez les cailles.

Quand elles sont cuites , vous les dégraissez & les finissez comme les Pigeons à la poêle ; quand elles sont dégraissées , vous remettez chauffer les écrevisses dans la sausse , après leur avoir ôté les petites pates , puis vous servez avec un jus de citron.

Cailles au gratin.

Prenez six ou huit Cailles , après les avoir plumées & vidées , faites-les refaire dans de la graisse ; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon , mettez vos cailles dessus avec persil , ciboules , champignons , le tout haché , passez dans du lard fondu ; couvrez de bardes de lard , & faites cuire sur la cendre chaude. Quand elles sont cuites , retirez-les & dégraissez ce qui reste dans la casserole où elles ont cuit , & mouillez d'un coulis clair ; faites faire un bouillon pour mieux dégraisser , & passez au tamis. Dressez les cailles sur le plat où vous aurez fait le gratin , & servez dessus la sausse où elles ont cuit avec un jus de citron.

Le gratin se fait en prenant deux foies de volailles que vous hachez avec persil , ciboules , champignons , sel , poivre , lard rapé , & deux jaunes d'œufs pour liaison. Vous étendez cette farce sur le plat que vous devez servir , & la faites attacher sur un très-petit feu ; vous égouttez bien la graisse , & servez dessus les cailles.

Cailles au laurier.

Prenez huit Cailles , flambez-les , videz-les , farcissez les d'une farce faite avec leurs foies , lard rapé , persil , ciboules , champignons hachés , assaisonnez de sel , poivre , & liez de deux jaunes d'œufs ; cousez vos cailles quand elles seront farcies , faites les refaire dans de la graisse , & les faites cuire à la broche enveloppées de bardes de lard & de feuilles de papier.

Prenez ensuite huit feuilles de laurier , faites-

les blanchir ; mettez-les dans une essence , faites un bouillon , & servez dessus les cailles.

Caillereaux au salpicon.

Prenez six caillereaux , flambez-les , refaites-les sur un fourneau , laissez-leur les pates entier ; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon avec leger assaisonnement , mettez-y du lard fondu ; arrangez ensuite vos caillereaux dessus , l'estomac en dessus ; couvrez de bardes de lard , & faites cuire à la braise à très-petit feu. Quand ils sont cuits , dressez-les sur un plat , après les avoir bien essuyés de leur graisse , & servez en salpicon par dessus.

Pour faire le salpicon , prenez des champignons , des ris de veau blanchis que vous coupez en petits dés & un bouquet ; vous passez le tout avec un morceau de beurre , une tranche de jambon ; mouillez-les de bon bouillon , faites-les cuire & les dégraissez. Quand le salpicon est presque cuit , ajoutez-y du coulis , quelques morceaux d'artichaux cuits , de petits œufs blanchis , coupez en dés les artichaux.

Quand tout est cuit , & de bon goût , vous servez dessus les caillereaux.

Cailles en compôte.

Habillez cinq cailles , troussiez les pates dans le corps , passez une brochette pour les tenir en état , faites-les revenir un peu dans une casserole avec du beurre ; retirez-les ensuite & les passez sur le feu avec un ris de veau blanchi coupé en quatre , des truffes , champignons , une tranche de jambon , un morceau de beurre , un bouquet de toutes sortes de fines herbes , mettez-y une pincée de farine mouillée avec du bouillon , un peu de réduction , un verre de vin de Champagne ; faites cuire le tout ensemble à petit feu , dégraissez le ragoût. Quand les cailles sont cuites , mettez-y un peu de coulis , ôtez le jam-

bon & le bouquet ; pressez un jus de citron dans la sauffe , dressez les cailles dans le milieu & la garniture autour.

Poupeton de Cailles.

Prenez de la cuisse de Veau , moëlle de Bœuf , lard blanchi , le tout bien haché avec champignons , ciboules , persil , mie de pain trempée dans du jus , & deux œufs crus. Cela fait , formez votre poupeton , c'est - à - dire , prenez une tourtiere , garnissez le fond de bardes de lard , & par dessus mettez votre hachis , puis vos cailles passées au roux auparavant ; couvrez-les ensuite du reste de votre hachis , couvrez votre tourtiere , mettez feu dessus & dessous & les laissez cuire. Votre poupeton étant cuit , vous le tirez adroitement sans le crever , le renversant dans un plat sans dessus dessous.

Autre façon.

Faites un godiveau , de Veau , de graisse de Bœuf , de lard , avec un peu de ciboules , persil , un peu de jambon , champignons , sel , poivre , clous muscade , fines herbes , quelques grains de coriandre battus , le tout bien haché ensemble ; ajoutez-y un peu de mie de pain trempée dans de la crème , quatre ou cinq jaunes d'œufs crus , le tout bien pilé dans un mortier ; garnissez une poupetonniere de bardes de lard , & ensuite de farce bien arrangée ; mettez dedans vos cailles en ragoût , comme on vient de le dire dans l'article précédent ; couvrez-les de la même farce , de peur que la sauffe du ragoût ne sorte , & la frottez par dessus d'un œuf battu ; mettez des bardes de lard par dessus , & faites cuire feu dessus & dessous.

Quand votre poupeton est cuit , renversez-le dans un plat , au dessus faites un trou où vous mettrez un petit coulis de ce que vous voudrez , & servez chaudement.

Cailles en Surtout.

Les Cailles en surtout se font de la même façon que les Beccassines en surtout. Voyez au mot *Beccassine*, l'article *Beccassines en Surtout*.

Cailles au Basilic.

Echaudez vos cailles & les faites blanchir ; faites-leur sur le dos une petite fente pour y pouvoir mettre la farce suivante.

Prenez du lard cru , basilic , persil , sel & poivre , hachez bien le tout ensemble , farcissez-en vos cailles ; faites-les cuire ensuite dans un pot avec de bon bouillon & assaisonnemens. Quand ils seront cuits, retirez-les, dorez-les avec des œufs battus, poudrez-les de mie de pain; ensuite faites-les frire dans du sain-doux , jusqu'à ce qu'ils ayent pris une belle couleur , & les servez chaudement pour Entrée.

On sert aussi les Pigeons de la même façon.

Bisques de Cailles.

Vos Cailles trouffées proprement , passez-les au roux comme des Poulets , empotez-les dans un petit pot avec bon bouillon , bardes de lard , un bouquet de fines herbes , clous & autres assaisonnemens , avec un morceau de tranche de Bœuf battu , un autre de lard maigre & du citron verd , & faites cuire à petit feu. Garnissez votre bisque , comme la bisque de Poularde , (voyez *Poularde*) de ris de veau , culs d'artichaux , champignons , truffes , fricandeaux , crêtes , dont vous faites un cordon avec les plus belles ; mettez un petit coulis de veau clair par dessus , & servez.

Porage de Cailles.

Faites-cuire vos Cailles blanchies & bien trouffées dans de bon bouillon gras , avec fines herbes , quelques bardes de lard dans la marmite ; faites un coulis de blanc de volaille rôtie , met-

tez-le dans une petite marmite bien couverte ; trempez-en votre potage qui doit être de croûtes de pain mitonnées avec de bon bouillon clair ; rangez ensuite vos cailles dessus , arrosez-les de bon jus , & avant de servir , pressez un jus de citron dans le coulis, & le mettez par dessus ; puis servez ce potage garni de crêtes de Coq farcies de ris de veau piqués & rôtis.

Le Potage de Perdrix se fait de la même façon que le Potage de Cailles.

Potage de Cailles aux racines.

Faites de bon bouillon , passez-le dans une marmite , empotez-y vos cailles avec des racines de persil , panais , & petites ciboules entières. Le tout étant cuit ensemble , mitonnez votre Potage , mettez vos cailles dessus , garnissez de panais & de petites ciboules , arrosez avec de bon jus de veau , & servez.

On fait de la même manière des Potages de Chapon , Poularde & autres aux racines.

Potage de Cailles en manière d'Oil.

Faites blanchir à l'eau vos cailles , & les empotez avec de bon jus ; mettez-y un paquet de porreaux coupés par morceaux , quelques ciboules , & bouquet de fines herbes , un de céleri , un autre de navets , un paquet d'autres racines.

Le tout étant cuit , faites mitonner votre Potage du même bouillon , rangez vos cailles dessus , faites un cordon de vos racines , jetez un bon jus par dessus , & servez.

On sert de même toute sorte de volaille.

Potage de Cailles farcies.

Faites une farce de blanc de Chapon , moëlle de Bœuf , jaunes d'œufs crus , assaisonnée de sel , muscade , & un peu de poivre blanc ; farcissez-en vos cailles , faites-les cuire dans un

pot avec bon bouillon & bouquet de fines herbes. Quand elles sont cuites , entretenez-les chaudement sur la cendre chaude , puis faites un coulis.

Prenez deux livres de veau , un morceau de jambon ; coupez-les par tranches , garnissez-en le fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches , carotes & panais , & le laissez suer. Quand il sera attaché comme un jus de veau , mouillez-le de bouillon & de jus , moitié l'un , moitié l'autre ; mettez-y quelques croûtes de pain , champignons , truffes hachées , un peu de persil , de ciboules & de basilic , deux ou trois clous ; faites cuire le tout ensemble.

Pilez dans le mortier deux ou trois cailles cuites à la broche , ou bien un Perdreau ; le coulis étant cuit , ôtez les tranches de veau de la casserole , délayez dedans les cailles qui sont pilées , passez-les à l'étamine ; vuidez votre coulis dans une marmite que vous tiendrez chaudement sur des cendres ; mitonnez vos croûtes d'un bon bouillon , dressez vos cailles sur le Potage tout autour , mettez au milieu un petit pain farci , jetez votre coulis par dessus , & servez chaudement.

Les Potages de Perdreaux , de Faisandeaux , & de gros Pigeons , se font de même.

Potage au roux de Cailles sans les farcir.

Faites-les cuire , comme on vient de le dire , faites un ragoût de truffes ou de petits champignons. (Voyez à l'article *Truffes & Champignons* , la maniere de le faire.) Mitonnez des croûtes de bon bouillon , dressez les cailles sur votre Potage , mettez ce ragoût tout autour , jetez par dessus le coulis de caille , comme on l'a dit dans l'article précédent , & le servez chaudement.

L'on fait un potage de croûtes attachées avec

un coulis de cailles par dessus & servez chaudement.

Potage de Cailles en profitrolle.

Faites cuire des cailles à la braise, passez crêtes, ris de veau, culs d'artichaux, champignons & truffes dans une casserole avec un peu de lard fondu; mouillez-le d'un jus de veau, & le dégraissez bien; liez-le d'un coulis de Perdrix: (voyez à l'article *Perdrix*, la manière de le faire.) Tirez les cailles cuites à la braise, laissez-les égoutter, & les mettez dans le ragoût. Vuidez vos petits pains, mettez dans chacun une caille avec un peu de ragoût; faites-les mitonner ensuite tant soit peu dans un jus de veau; mitonnez des croûtes dans un plat, moitié jus de veau, & moitié bouillon; dressez le gros pain dans le milieu, & les petits autour, avec les culs d'artichaux entre deux. Garnissez le tour de votre Potage de crêtes & de ris de veau, ou bien d'une bordure de petits champignons farcis. Que le ragoût & le coulis soient d'un bon goût, jetez-le par dessus, & le servez chaudement.

Les profitrolles de Perdreaux, de Tourterelles & de petits Pigeons se font de la même manière.

Pâté chaud de Cailles.

Vuidez & retrouffez proprement vos cailles, gardez-en les foies, battez-les sur l'estomac avec un rouleau; piquez-les de gros lard & jambon, assaisonnez de poivre, sel, fines herbes & fines épices; fendez vos cailles par le dos, faites une farce avec les foies de vos cailles, du lard rapé, champignons truffes, ciboules & persil, sel, poivre, fines herbes, fines épices, le tout haché bien menu & pilé, farcissez-en le corps de vos cailles.

Hachez encore & pilez du lard, faites une pâte composée d'un œuf, de bon beurre & fa-

rine & un peu de sel , formez-en deux abaiſſes ; mettez-en une ſur du papier beurré , prenez du lard pilé dans le mortier , étendez - le proprement ſur l'abaiſſe , aſſaiſonnez vos cailles & les rangez proprement ſur votre lard après leur avoir caſſé les os.

Ajoutez champignons , truffes , feuilles de laurier , le tout bien couvert de bardes de lard ; couvrez de votre ſeconde abaiſſe , fermez les bords tout autour , dorez votre pâté & le mettez au four.

Quand il ſera cuit , ôtez le papier de deſſous , ôtez le couvercle du pâté , levez toutes les bardes de lard , dégraiſſez-le bien ; ayez un bon coulis de Perdrix , quelques ris de veau , champignons & truffes ; jetez ce ragoût dedans avec un jus de citron , couvrez votre pâté & ſervez chaudement pour Entrée.

Les Pâtés chauds de Perdrix , de Poulets ; d'Aloüettes , de Pigeons , de Grives & autres ſemblables , ſe font de la même maniere.

Tourte de Cailles.

Ayant bien nettoyé & trouſſé vos cailles ; drefſez-les ſur une abaiſſe de pâte fine , aſſaiſonnées de ſel & poivre , paquet de fines herbes ; ajoutez-y ris de veau , champignons & truffes par morceaux , lard pilé ou fondu au deſſus de vos Cailles & moëlle de Bœuf ; couvrez votre tourte & la faites cuire , & ſervez chaudement.

Autre Tourte de Cailles.

Preſſez les foies de vos cailles , ôtez-en l'amer ; mettez-les ſur une table avec des champignons , un peu de jambon & de lard , de la ciboule & du perſil haché , aſſaiſonnés de poivre , de ſel & fines herbes ; hachez bien le tout enſemble , & les pilez dans le mortier avec deux jaunes d'œufs. Le tout bien pilé , farciſſez-en vos cailles , farinez une tourtiere , faites une abaiſſe

de pâte brisée, qui ne soit ni trop épaisse ni trop mince; faites un petit lit de lard ratissé, assaisonnez de sel, poivre, un peu de muscade; arrangez les cailles avec quelques ris de veau, crêtes, petits champignons & mousserons; assaisonnez-les dessus comme dessous, mettez un bouquet dans le milieu; couvrez-les de tranches de veau, de bardes de lard, couvrez d'une abaisse de même pâte, frottez votre tourte d'un œuf battu, & la mettez au four. Etant cuite, dressez-la dans un plat, découvrez-la, ôtez-en les tranches de veau & les bardes de lard, dégraissez-la bien; jetez dedans une essence de jambon, recouvrez & servez chaudement.

Pour connoître les différens effets que peuvent produire les Cailles diversement déguisées, voyez les articles, *Sausse*, *Ragoût*, *Epices*, *Assaisonnemens*, *Tourte* & *Pâté*.

CAILLETEAU, *Coturnicis Pullus*, c'est le petit de la Caille. On sert les cailleteaux rôtis de la même façon que les cailles; on les sert aussi en salpicon. Voyez ci-devant l'article *Cailleteaux au salpicon*.

Caisse de filets de viande mêlées.

Faites une farce fine avec du blanc de volaille cuite que vous hachez avec du lard & de la graisse de Bœuf blanchie, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, sel, poivre, & que vous liez de six jaunes d'œufs. Vous mettez de cette farce au fond de la caisse avec les filets de viande cuite que vous aurez, & qui ont déjà été servis. Couvrez-les avec de la même farce, que vous unirez avec de l'œuf battu; poudrez de mie de pain, & faites cuire au four, en mettant du papier dessus. Quand votre caisse est cuite, dégraissez-la, & mettez dessus une bonne essence claire avec un jus de citron.

CAISSE D'ANGUILLES , voyez au mot AN-
GUILLE.

CAISSE de FILETS de MAQUEREAUX , voyez
MAQUEREAUX.

CAISSE de MERLANS , voyez MERLAN.

CAISSE de SAUMON au coulis d'ECREVISSE ,
voyez au mot ECREVISSE.

CAMPINE. Pour ses propriétés & ses qua-
lités , voyez au mot *Poularde*.

Campine en canneton aux Crêtes.

Prenez une *Poularde*, flambez-la & la désossez ;
coupez-la ensuite en quatre , mettez dessus une
farce fine , roulez-la & l'enveloppez d'un linge ;
faites-la cuire dans une bonne braïse. Après
l'avoir essuyée & dégraissée , servez-la avec un
ragoût de crêtes. (Voyez au mot *Crête* , la ma-
niere de la faire.)

Campine roulée aux Cornichons.

Flambez votre *Campine* , & la fendez par
la moitié , désossez-la & mettez dessus une
farce faite de *Poularde* cuite , graisse de Bœuf
& lard blanchi , persil , ciboules , champignons
hachés , liés de jaunes d'œufs ; roulez la en-
suite , unissez les deux bouts avec un couteau
trempé dans de l'œuf battu , & pannez de mie
de pain ; enveloppez chaque morceau dans un
linge , ficelez le , & le faites cuire dans une
bonne braïse ; vous ôtez ensuite le linge & la
graisse , & servez dessus un ragoût aux corni-
chons : vous faites blanchir des cornichons , &
les mettez dans une bonne essence quand vous
êtes prêt à servir.

Campine à l'Estoufade dans son jus.

Faites refaire votre *Campine* , & la coupez
par moitié ; foncez une casserole de veau & d'un
peu de jambon ; mettez-y votre *Poularde* cou-
pée en deux , & par dessus persil , ciboules ,
champignons hachés & passés dans du lard fondu ;

couvrez ensuite de bardes de lard & faites cuire sur de la cendre chaude. Quand elle est cuite, ôtez-la Poularde, dégraissez la sausse, mouillez-la de bon coulis; faites faire un bouillon sur le fourneau pour la mieux dégraisser, passez-la au tamis, & servez dessus la Poularde avec un jus de citron.

Campine aux foies gras.

Flambe votre Campine, videz-la, farcissez-la d'une farce faite avec son foie, lard rapé, persil, ciboules, champignons hachés, liés de deux jaunes d'œufs, sel, poivre; cousez-la par les deux bouts pour empêcher la farce de s'échapper; refaites-la dans la graisse, & la mettez à la broche enveloppée de bardes de lard & de papier. Quand elle est cuite, servez autour un ragoût de foie gras. (Voyez au mot *Foie*, la manière de le faire.)

Campine aux petits oignons.

Faites cuire à la broche votre campine, comme celle dont on vient de parler, & la servez avec un ragoût de petits oignons. (Voyez au mot *Oignon*, la manière de faire ce ragoût.)

Campine coupée en quatre à la sainte Menchoud.

Prenez une Campine, trouffez les pates dans le corps, passez votre couteau entre l'estomac & les cuisses, vous faites ainsi quatre morceaux égaux; faites-les cuire dans une bonne braise avec du lait & de la coriandre.

Quand elle est cuite vous la tirez & la laissez refroidir; trempez-la dans un œuf battu; pannez-la, & la trempez dans de la graisse; repannez-la encore & la faites griller de belle couleur, & servez avec une remoulade dans une saucière.

Voyez aux articles *Sausses & Ragoûts*.

Canapé.

Faites griller des tranches de pain & les cou-

pez après par filets ; foncez le plat que vous devez servir avec du Parmesan ; mettez dessus les filets de pain roulés dans le fromage , laissant un petit vuide entre.

Lavez deux douzaines d'anchois , & les faites dessaler dans du lait ; arrangez-les ensuite en travers sur les filets de pain , arrosez par dessus avec de l'huile , & couvrez de fromage de Parmesan rapé ; mettez ensuite votre canapé cuire au four , qu'il soit de belle couleur & servez.

Le grand nombre d'anchois qui entrent dans le canapé , pourroit rendre cet aliment mal sain , si l'on en faisoit un fréquent usage. (Voyez au mot *Anchois.*) Le fromage de Parmesan ne peut aussi que rendre ce mets très-indigeste. (Voyez au mot *Fromage.*)

CANARD , *Anas* ; espece d'Animal amphibie , car il vit sur la terre & dans l'eau. Il y en a de deux especes , le domestique & le sauvage. Le premier est vulgairement surnommé Barboteux , parce qu'il se plaît dans les lieux bourbeux , l'autre connu sous le nom d'Oiseau de Riviere , est appellé sauvage parce qu'il va chercher sa nourriture dans les Bois.

Le Canard domestique contient beaucoup d'huile , de sel volatil & de phlegme.

Le Canard sauvage contient plus de sel volatil que l'autre & moins de phlegme.

Ils nourrissent beaucoup , ils produisent un aliment assez solide & durable ; mais ils se digèrent difficilement , & produisent des humeurs lentes & grossieres , sur tout le canard domestique. Car comme ce dernier se donne peu de mouvement , il abonde en humeurs lentes & visqueuses. De plus , il ne vit que dans la fange , & il ne se nourrit que d'alimens sales & pourris ; le sauvage au contraire mange des alimens beaucoup meilleurs qu'il va chercher par-tout , &

L'exercice qu'il se donne contribue à atténuer les humeurs grossières qu'il pourroit contenir & à exalter de plus en plus les principes de ses liqueurs. C'est pour cela qu'il abonde davantage en sel volatil que le domestique, qu'il a un goût plus agréable, & qu'il est plus salutaire.

On doit choisir l'un & l'autre, jeunes, tendres, gras, qui ayent été nourris de bons alimens, & élevés dans un air pur & serein.

Ils conviennent en tout tems aux jeunes gens robustes, qui font beaucoup d'exercice, & qui ont un bon estomac. Ils sont tous deux meilleurs en hiver qu'en toute autre saison, la femelle est préférée au mâle.

On apprête & l'on sert les Canards de plusieurs façons, voici les principales.

Canards à la Broche.

Après les avoir vidés & flambés, on les fait rotir à la broche, sans être piqués ni bardés, & on les mange avec du sel & du poivre blanc.

Canard au jus d'Orange.

Votre Canard étant à moitié cuit à la broche, mettez - le dans un plat, coupez - le en filets qui tiennent au Canard: mettez du sel, & du poivre concassé avec deux jus d'orange: vous le renversez, & avec une assiette, vous le pressez, vous le présentez un peu sur le fourneau, vous le retournez, & le servez chaudement dans son jus.

Canard à la sausse aux Anchois.

Vous pouvez encore mettre ces filets à une sausse aux Anchois & aux capres.

Canard en Salmi.

On met encore les Canards en salmi comme les Aloüettes. Voyez *Salmi d'Aloüettes.*

Canard à la braiße & aux navets.

Prenez un Canard sauvage ou domestique;

lardez-le de gros lard assaisonné. Garnissez une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf, oignons, carotes, persil, tranches de citron, fines herbes, poivre, sel, clous. Mettez votre Canard dedans ; mettez dessus même chose que dessous, & le faites cuire feu dessus & dessous. C'est une Entrée qu'on sert de plusieurs manieres.

Quand on veut les mettre aux navets, coupez des navets en dés, ou bien tournés en olives ; passez-les dans un peu de sain-doux ; quand ils ont pris une belle couleur, faites-les égoutter, faites-les mitonner ensuite dans une casserole avec un bon jus, & les liez avec un coulis ; retirez le Canard de votre marmite que vous mettez égoutter, dressez-le dans un plat, jetez le ragoût de navets par-dessus & servez.

Si vous voulez éviter la dépense de la braise, votre Canard étant piqué & fariné, vous lui faites prendre couleur dans du lard fondu : vous le mettez dans une marmite, vous faites un petit roux avec du lard fondu, ou bien du beurre, avec de la farine ; lorsque cela est roux, vous le mouillez de bouillon, & de deux verres de vin blanc, avec sel, poivre, clous, oignons, tranches de citron, persil & fines herbes, & les mettez cuites.

Vous les servez ensuite avec toutes sortes de ragoûts comme ceux qui sont à la braise.

Canards en ragoût.

Mettez vos Canards cuire à demi à la broche, & achevez de les faire cuire dans un ragoût de ris de veau, culs d'artichaux, truffes, champignons, une pointe de rocambole, fines herbes & autres assaisonnemens. Lorsqu'ils sont cuits à propos, servez-les garnis de fricandeaux ou autres garnitures.

Canard à la braïse avec un ragoût par-dessus.

Votre Canard cuit à la braïse, comme on l'a dit, faites un ragoût avec des ris de Veau, ou d'Agneau, des foies gras, des crêtes, champignons, truffes, culs d'artichaux, pointes d'asperges. Passez sur le fourneau votre ragoût avec un peu de lard fondu dans une casserole; mouillez-le d'un bon jus, liez-le d'un bon coulis de veau & de jambon. Mettez votre Canard dans un plat, jetez votre ragoût par-dessus, & servez chaudement.

Canards aux Huîtres.

Faites un ragoût dans une casserole avec des huîtres, des truffes, des ris de Veau, des ciboules hachées, sel, & poivre, avec bon beurre frais; farcissez-en vos Canards, ficelez-les bien de crainte que la farce ne tombe, faites les rôtir à la broche; & quand ils seront cuits servez les avec le même ragoût par-dessus, & un coulis de champignons, pour Entrée.

Canard à la braïse aux Huîtres.

Votre Canard cuit à la braïse, passez deux ou trois champignons, autant de truffes, avec un peu de lard fondu, & les mouillez de jus, & quand ils sont cuits, liez-les d'un bon coulis de veau & de jambon. Un moment avant de servir, vous mettez des huîtres ouvertes, dans un plat dans leur eau, vous les mettez sur un fourneau faire deux ou trois tours. Vous les retirez sur le champ, vous les nettoyez l'une après l'autre, & les jetez dans votre ragoût, vous le remettez un peu sur le feu. Votre Canard dressé sur un plat, vous jetez votre ragoût par-dessus & servez chaudement.

Observez qu'il ne faut point faire bouillir l'huître, parce qu'en bouillant elle se racornit.

Canards à l'Italienne.

Troussiez-les en poules, faites-les blanchir, faites-les

tes-les cuire dans une bonne braïse , & les servez avec une sauffe à l'Italienne. (Voyez au mot *Sauffe* , la maniere de la faire.)

Canard en Globe.

Prenez un Canard que vous flambez & que vous épluchez ; fendez-le ensuite par le dos & le dressez entierement. Prenez garde sur-tout de percer la peau , tirez-en toute la viande par filets & la coupez en dés.

Prenez ensuite du Jambon , du lard , des champignons , le tout coupé en dés ; maniez avec du lard rapé , persil , ciboules , champignons , ail , échalotte , le tout haché , thin , basilic , laurier en poudre , sel , gros poivre.

Quand le tout est manié ensemble , étendez la peau du Canard sur la table , mettez dessus ce salpicon , enveloppez-le avec la peau , & l'arrondissez comme un globe ; cousez-le , & l'enveloppez de bardes de lard & d'un morceau d'étamine. Faites-le cuire dans une bonne braïse avec du bouillon , vin blanc , un bouquet , oignons , carottes , panais , fines herbes. Quand il est cuit à propos & assaisonné de bon goût , ôtez-le de l'étamine & des bardes de lard ; prenez garde de le rompre en le découfant , servez avec une sauffe au vin de Champagne.

Canard en globe d'une autre façon.

Prenez un Canard , ou plusieurs , si vous voulez ; fendez-le par le dos après l'avoir flambé & épluché , desossez-le , sans séparer la viande de la peau , & la lardez de lard & jambon sans percer la peau.

Prenez ensuite des filets de volaille ou de perdrix , il n'importe , coupez-les en dés avec des ris de veau blanchis , champignons & truffes que vous coupez de même , & maniez avec du lard rapé & toutes sortes de fines herbes hachées , sel , gros poivre. Mettez le tout dans le Canard ,

coulez-le en l'arrondissant comme un globe, enveloppez-le de bardes de lard & d'un morceau d'étamine. Faites cuire dans une bonne braïse & servez avec une sausse à la Sultane.

Faites suer dans une casserole des tranches de Veau & de Jambon : mouillez les avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de réduction, un peu de bouillon, mettez-y la moitié d'un citron en tranches, persil, ciboules, thym, laurier, basilic, ail, trois clous de girofle. Faites bouillir le tout ensemble pendant une heure à petit feu. Passez la sausse au tamis Mettez-y du persil blanchi haché, un jaune d'œuf dur haché, sel, gros poivre; servez sur votre Canard.

Canard à la Bruxelles.

Epluchez & flambez un Canard, desossez-le par la poche. Quand il est entièrement desossé, ayant seulement laissé les pattes, emplissez-le d'une bonne farce fine bien assaisonnée, composée de ris de veau blanchis, de jambon, champignons, le tout coupé en gros dés. Coulez le Canard & lui laissez la figure ordinaire.

Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon, mettez le Canard dessus, l'estomac en dessous, couvrez-le de bardes de lard, & le mouillez avec un peu de Bouillon de la réduction & un verre de vin de Champagne. Mettez-y un bouquet, un oignon, une carotte, & faites cuire à petit feu à la braïse. Quand il est cuit, retirez-le, ôtez la ficelle, passez la sausse au tamis & la dégraissez; ajoutez-y un peu de coulis, & la faite réduire, si elle ne l'est point assez; servez dessus le Canard.

Canard à la purée verte.

Choisissez un beau Canard, l'ayant proprement habillé, trouffez les pattes dans le corps, & le faites cuire dans une bonne braïse bien nour-

rie. Faites cuire des pois dans du bouillon : pilez-les quand ils sont cuits & les passez à l'étamine avec une essence de jambon.

Si votre coulis n'est point assez verd, prenez un peu d'épinards bien blanchis & pilés, mêlez-les dans votre purée, & lui donnez tel verd que vous voulez.

Votre Canard étant cuit, servez-le sur la purée.

Canards aux Concombres.

Vos Canards étant à demi-cuits à la broche ; coupez-les en filets, & les mettez avec des concombres en ragoût, que vous servirez si vous voulez pour Hors-d'œuvres. (Voyez au mot *concombre*, l'article ragoût de concombres.)

Canard à la braïse aux concombres.

Votre Canard cuit à la braïse, faites un ragoût de concombres, & le jetez par-dessus.

Canard aux Petits pois

Faites un ragoût de petits pois que vous passez avec un peu de beurre, une pincée de farine, un bouquet de poivre, sel ; mouillez-les d'un bon jus, faites une liaison d'un jaune d'œuf avec un peu de crème pour lier vos pois ; mettez votre Canard cuit à la braïse sur un plat, votre ragoût de pois par-dessus, & servez chaudement.

Les poitrines de veau à la braïse, qui se font comme la braïse de Canard, les terrines de tendrons de Veau cuites de même à la braïse, les Oïsons & les Pigeons que l'on fait cuire de même que le Canard, se servent avec le même ragoût de petits pois.

Canard à la braïse aux cardons d'Espagne.

Mettez un morceau de beurre, une pincée de farine, du sel, & de l'eau dans une marmite ; faites bouillir cette eau blanchie ; mettez dedans vos cardons épluchés ; à demi-cuits,

retirez-les & les faites égoutter ; mettez les ensuite dans une casserole avec un petit coulis clair de veau & de jambon , où vous acheverez de les faire cuire. Prêt à servir , jetez dedans gros comme une noix de beurre manié avec de la farine ; mettez-les sur le fourneau , & ayez soin de les remuer toujours ; ajoutez-y un petit filet de vinaigre , mettez votre Canard cuit à la braise dans un plat , votre ragoût de cardes par-dessus , & servez chaudement.

Canard au céleri.

On accommode le céleri de la même façon que les cardes , le reste de même.

Canard à la chicorée.

Faites blanchir votre chicorée dans l'eau ; pressez-la ensuite ; donnez-lui deux ou trois coups de couteau , mettez-la dans une casserole , mouillez-la d'un bon jus , faites mitonner à petit feu , liez-la d'un bon coulis de veau & de jambon ; mettez votre Canard cuit à la braise à l'ordinaire dans un plat , votre ragoût de chicorée par-dessus , & servez.

Canard farci.

Prenez un Canard bien épluché , détachez la peau de la chair , ôtez-en l'estomac , farcissez-le d'une farce de blanc de Chapon ou de Poulet , faites-le cuire à la braise ; & quand il sera cuit , servez-le avec tel ragoût que vous voudrez de tous ceux dont on vient de parler.

Canard aux olives.

On peut servir les Canards à la braise ou à la broche , le ragoût seul les déguise ; passez deux ou trois petits champignons dans une casserole , mouillez-les d'un bon jus , liez-les d'un petit coulis clair de veau & de jambon ; prenez des olives dont vous ôterez proprement le noyau en les tournant ; jetez-les dans l'eau bouillante ; retirez-les , laissez-les égoutter un moment , met-

tez-les dans le ragoût qui est préparé , faites-leur faire un bouillon , mettez votre Canard dans un plat , votre ragoût par dessus & servez chaudement.

Les Sarcelles , les Poulardes , les Poulets , les Chapons , les Perdrix , se font de la même maniere aux olives

Canards aux Anchois & aux Capres.

Vos Canards cuits , comme on vient de le dire , au lieu d'olives , vous y pouvez mettre des anchois ou des capres , & les servir à l'ordinaire.

Coulis de Canard.

Prenez un Canard rôti , pilez-le bien dans un mortier , faites rissoler du jambon dans un plat d'argent , & le mettez dans un pot avec une poignée de lentille pour faire cuire le tout ensemble ; mettez-y deux ou trois clous de girofle , une gouffe d'ail , sarriette & ciboule. Quand le tout sera cuit , pilez-le avec la viande du Canard , passez-le dans une casserole avec du lard fondu , ensuite mouillez-le de jus de veau , & le passez à l'étamine.

Sauſſe pour des Canards.

Prenez du jus de veau , assaisonnez de poivre & de sel , mettez-y deux jus d'orange ; servez-vous-en pour les Canards & Sarcelles.

Potage de Canards aux navets.

Ratiffiez bien vos navets , coupez-les en dés ou en long , passez-les à la poêle avec du lard fondu & un peu de farine ; faites cuire à demi vos Canards piqués de gros lard à la broche ; empotez-les ensuite avec vos navets & bon bouillon gras , laissez cuire le tout. Quand il sera cuit , dressez votre Potage , votre Canard au milieu , puis vos navets , & garnissez les bords du plat d'andouillettes ou de pain frit avec bon jus de Bœuf par-dessus.

On fait ainsi un Potage d'Oies, d'Oisons, qu'il faut piquer de gros lard, ainsi que les Canards avant de les faire rôtir. Les jarrets de Cerf & de Sanglier se peuvent servir en pareil Potage, ainsi que l'épaule de Mouton qu'on larde de gros lard.

Autre Potage de Canards aux navets.

Votre Canard bien vuidé & retrouillé proprement, piquez-le de gros lard assaisonné; mettez-le cuire à demi à la broche; empotez-le ensuite dans une petite marmite avec trois ou quatre oignons, deux carotes, autant de panais, & le mouillez de bon bouillon.

Coupez ensuite en dés ou en long des navets bien ratiffés, farinez-les un peu, faites-les frire dans un peu de sain-doux. Quand ils seront d'une belle couleur, égouttez-les, mettez-les dans une petite marmite, mouillez-les de bon bouillon, & laissez cuire.

Mitonnez vos croûtes de bon bouillon; servez-vous du bouillon où a cuit le Canard, ayant eu soin de le bien dégraisser. Le Potage étant mitonné, dressez le Canard dessus, garnissez le bord de votre Potage de navets, jetez le jus des navets par-dessus avec un jus de veau, servez chaudement.

Quand on veut servir le Potage de navets liés, il faut lier le bouillon de navets d'un coulis clair de veau & de jambon.

Les Oisons, les Sarcelles, les jarrets de Cerf & de Sanglier peuvent se servir en pareil Potage. On peut aussi servir un Potage aux navets d'une épaule de mouton, que vous lardez de gros lard étant bien mortifiée, & que vous faites rôtir à demi, aussi bien qu'une éclanche farcie, que vous faites cuire à la braise, & que vous mettez dessus.

Potage de Canards aux lentilles.

Piquez votre Canard de quelques rangées de lard, faites-le rôtir à demi; empotez-le ensuite avec bon bouillon, bouquet de fines herbes & autres assaisonnemens, & faites cuire.

Prenez des lentilles qui soient cuites, pilez-les avec oignons, carotes, racines de persil, & les passez à l'étamine pour en faire un coulis; passez d'autres lentilles à la casserole avec un peu de persil, ciboules hachées; mettez-y du bouillon où a cuit votre Canard & le coulis avec, & empotez le tout jusqu'à ce que vous fassiez mitonner votre Potage. Votre Potage dressé, servez-le.

On fait un Potage de même maniere aux Perdrix, Pigeons & autres volailles.

Autre Potage de Canards aux lentilles.

Vos Canards refaits, piquez-les de gros lard assaisonné, faites-les cuire à demi à la broche; empotez-les dans une marmite avec du petit lard que vous coupez par tranches; mettez-y des lentilles avec du bouillon, & les faites cuire.

Coupez par tranches deux livres de veau & un morceau de jambon; garnissez-en le fond d'une casserole avec oignons, panais & carotes, & les mettez suer sur un fourneau; mouillez de bouillon, laissez mitonner à petit feu, mettez-y trois ou quatre clous, une ciboule entière & persil, quelques champignons, deux rocamboles, & une croûte de pain.

Le Veau étant cuit, ôtez-le de la casserole, mettez les lentilles qui sont cuites dans ce jus-là, laissez-les mitonner un moment, & les passez à l'étamine.

Mitonnez des croûtes d'un bon bouillon, garnissez le bord du plat de votre Potage du petit salé qui a cuit avec les lentilles, & dressez les Canards

sur le Potage , en semant dessus quelques lentilles ; jetez votre coulis sur le Potage & servez chaudement.

L'on fait des Potages de Perdrix , Sarcelles ; Ramcreaux , bouts-seigneux de Mouton aux lentilles, de même que celui de Canards.

Potage de Canards aux choux.

Voyez Potage gras aux choux , à l'article Choux.

Potage de Canards à la purée.

Voyez Potage gras à la purée , à l'article Purée.

Terrine de Canards à la purée verte.

Faites cuire vos Canards à la braise avec du petit lard ; prenez une livre de veau avec un morceau de jambon , coupez-les par tranches & les mettez au fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches , quelques carotes & panais ; couvrez la casserole & la mettez sur un fourneau suer. Etant attachés, mouillez-les de bouillon mettez-y quelques champignons , deux ciboules entières , un peu de persil & de basilic , trois ou quatre clous , laissez mitonner le tout ensemble.

Mettez des pois verts dans une casserole avec un peu de lard fondu , un peu de ciboules & de persil ; couvrez la casserole , & la mettez sur un fourneau à petit feu, ayez soin de remuer de tems en tems. Lorsqu'ils ont jetté leur eau , mettez les pois dans un mortier & les pilez ; étant pilez, retirez-les, ôtez les tranches de veau de la casserole , délayez-y les pois pilés ; ensuite passez la purée à l'étamine, qu'elle soit bien verte.

Tirez vos Canards & le petit lard , & le mettez égoutter ; dressez-les dans la terrine avec du petit lard , jetez la purée par-dessus , & servez chaudement.

La Terrine d'Ailerons à la purée verte , se fait de la même maniere que la précédente ; celle

de

de tendrons de veau , de poulets , de pigeons , se fait aussi de la même maniere.

Terrine de Canards aux lentilles.

Plumez , vuidez , trouffez & refaites vos canards , piquez-les de gros lard & de jambon assaisonnés , & les mettez cuire à la braise ; prenez une livre & demie de veau , un peu de jambon ; coupez le tout par tranches , garnissez-en le fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches , quelques morceaux de carotes & de panais ; faites suer la casserole sur un fourneau. Étant attachés , mouillez-les moitié bouillon , & moitié jus , mettez-y quelques champignons , deux ciboules , un peu de persil , deux ou trois clous , quelques croûtes de pain ; laissez mitonner le tout ensemble ; étant bien mitonné , tirez les tranches de veau , mettez-y un peu de lentilles cuites à part.

Prenez un canard que vous avez fait cuire à la broche , ôtez-en les les filets , pilez-en la carcasse ; étant bien pilée , délayez-la dans le coulis où sont les lentilles ; passez le coulis à l'étamine , vuidez-le dans une casserole , & le tenez chaud.

Les canards étant cuits , tirez-les de leur braise ; mettez-les égoutter , ensuite dressez-les dans la terrine , que le coulis soit d'un bon goût ; jetez-le sur les canards , & servez chaudement.

Les terrines de perdrix & de sarcelles aux lentilles , se font de la même maniere que la terrine de canards aux lentilles.

Pâté de Canards, chaud.

Piquez deux canards bien habillés de gros lard & de jambon ; assaisonnez de sel & de poivre , de fines herbes , fines épices , ciboules & persil hachés ; faites une abaisse de l'épaisseur d'un pouce , mettez au fond du lard pilé & assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , & fines

épices ; mettez-y ensuite vos canards , garnis
 fez le tout de filets de mouton piqués de gros
 lard & de jambon ; assaisonnez dessus comme
 dessous , couvrez le de tranches de veau & de
 bardes de lard , & d'un morceau de beurre frais ;
 recouvrez d'une abaisse , & mettez au four pen-
 dant quatre ou cinq heures.

Faites un ragoût de ris de veau , foie gras ,
 crêtes , champignons , truffes ; passez le tout
 dans une casserole avec un peu de lard fondu
 & le mouillez de jus ; laissez mitonner pen-
 dant une demi-heure à petit feu , ensuite dé-
 graissez-le bien , liez-le d'un coulis de veau &
 de jambon.

Le pâté étant cuit , ôtez la feuille de papier
 de dessous , dressez-le dans un plat , découvrez-
 les , ôtez les bardes de lard & les tranches de
 veau , & le dégraissez bien ; jetez votre ragoût
 dans le pâté , & servez chaudement pour En-
 trée.

Pâté de Canards , froid.

Piquez vos canards de gros lard , assaisonnez de
 sel , poivre , fines herbes , fines épices ; faites
 une pâte commune (voyez à l'article *Pâte* , la
 manière de la faire.) Votre pâte faite , dressez
 une abaisse de l'épaisseur d'un pouce , frotez une
 grande feuille de papier de beurre , farinez une
 petite table , mettez la feuille de papier dessus ,
 & l'abaisse sur le papier ; ayez du lard haché
 avec du persil , de la ciboule , & pilez dans le
 mortier ; remplissez-en le corps des canards ;
 faites un lit de lard pilé sur l'abaisse de la gran-
 deur des canards ; assaisonnez de sel , poivre ,
 fines épices & fines herbes ; arrangez les canards
 sur ce lit , & dans les intervalles mettez du
 lard pilé , & une feuille de laurier ; couvrez-le
 bien de bardes de lard par-tout , & le recouvrez
 d'une abaisse de la même pâte ; dorez-le d'un œuf

& mettez au four. Lorsqu'il a pris couleur, percez-le pour lui donner de l'air, & le couvrez d'une feuille de papier; quand il sera cuit au bout de quatre ou cinq heures, bouchez le trou que vous aviez fait, & quand il est à demi froid, renversez-le sens dessus dessous, & laissez-le refroidir. Quand il est froid, découvrez-le, dressez-le sur un plat avec une serviette blanche dessous, & le servez pour Entremets.

On a vu au commencement de cet article; les vertus & les propriétés du canard, considéré comme un aliment simple (Voyez aux articles *Sausse*, *Ragoût*, *Potage*, *Tourte*, *Pâté*, les différens effets qu'il peut produire déguisé de différentes manieres.)

CANELAS. Prenez deux bâtons de canne qui ne soient pas trop longs, coupez les de la longueur du doigt, faites une pâte avec une poignée de sucre en poudre & deux de farine, que vous mettez sur un tour, un peu de rapure de citron verd, deux jaunes d'œufs frais & un blanc; mettez un demi verre d'eau dans une casserole, du beurre frais de la grosseur d'un œuf, & faites chauffer tant soit peu; faites un trou au milieu de votre farine mêlée avec le sucre sur le tour, vuidez-y l'eau & le beurre, maniez le tout ensemble comme une autre pâte, & la rendez maniable; faites-en une abaisse sur le tour bien mince, & la coupez en petits morceaux de la grandeur qu'il faut pour envelopper les bouts de la canne, & les enveloppez en même tems; prenant garde que les deux bouts de la canne ne soient point fermés de pâte.

Faites chauffer une friture de sain-doux, comme pour des beignets, mettez-y les canelas; quand ils ont pris belle couleur, mettez les égoutter, ôtez les bouts de canne de chaque canelas, remplissez-les de plusieurs sortes de

marmelades, rapez du sucre dessus, passez-y la pelle rouge, dressez-les sur un plat, & servez pour Entremets ou pour Garniture.

CANELLE, *Cinnamomum* ou *Canella*. Seconde écorce des branches d'un arbre qui croît principalement en l'Isle de Céilan; c'est une écorce aromatique d'une couleur rougeâtre, ligneuse, friable, sous la forme de tuyaux, d'une odeur agréable, d'un goût aromatique un peu âcre.

Elle contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel essentiel. Comme les parties qu'elle renferme sont extrêmement fines & délicées, elle ne fait pas sur la langue une si forte impression de chaleur que plusieurs autres aromats.

Cet assaisonnement bien ménagé fortifie l'estomac, le cœur & le cerveau; mais si on le prodigue il enflamme les humeurs par une huile extrêmement volatile, qui venant à s'exalter, cause une effervescence générale dans la masse du sang.

Elle convient en tems froid aux vieillards; aux phlegmatiques, aux mélancoliques, à ceux qui ont un estomac foible, & qui ne digère pas bien; mais elle ne convient point aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux.

Eau de Cannelle.

Faites bouillir une pinte d'eau, & l'ôtez de dessus le feu; mettez dedans environ un quart d'once de cannelle rompuë par morceaux, avec un quarteron de sucre, & laissez refroidir; passez-la ensuite dans un linge blanc, & en buvez quand il vous plaira.

Ceux qui aiment un goût plus fort de cannelle, font bouillir cette eau jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié; ils la passent ensuite, la font rafraîchir, & la prennent ainsi.

Cette eau chargée des esprits de la cannelle;

buë à propos , ne peut produire que de bons effets. (Voyez les propriétés de la canelle.)

Canettes aux pointes d'Asperges.

Prenez des canettes , trouffez-les en poulets ; flambez-les & les faites blanchir ; il faut les ficeler , & les faire cuire dans une bonne braise. On prend des asperges dont on coupe les pointes , on les fait blanchir & achever de faire cuire dans du bouillon ; on les retire , & on les met dans une bonne essence de bon goût pour les servir dessus les canettes.

Canettes aux Pois.

Les canettes se flambent , se trouffent en poulets , se blanchissent & se font cuire dans la braise comme ci-devant. On passe des pois avec un morceau de beurre ; il faut les singer légèrement , & les mouiller moitié jus , & moitié bouillon ; on les lie d'un coulis , & on les sert sur les canettes.

On peut encore , si on veut , mettre cuire les canettes avec les pois ; elles en sont meilleures , mais elles n'ont pas si bonne mine.

Cannetons en Bâtons.

On prend un canneton , on le flambe , on le fend en deux ; on en desosse chaque moitié , on étend sur chacune une farce faite avec de la volaille cuite , graisse de bœuf , lard blanchi , persil , ciboules , champignons , une pointe ; liez de quatre jaunes d'œufs , sel & poivre. On roule chaque morceau , & on les envelope de morceaux d'étamines , on les ficelle par les deux bouts , & on les fait cuire dans une bonne braise ; on les retire ensuite , on les essuye , & on les sert avec une essence.

Canneton au Chauffon.

Desossez-le sans le fendre , en commençant du côté de la poche , & le renversez à mesure que vous ôtez les os. Quand il est bien desossé

& point coupé, on le remet comme il étoit, on le remplit d'une bonne farce de volaille, on le coud, & on le fait cuire dans une bonne braise. Quand il est cuit & bien essuyé de sa graisse, servez-le avec une bonne essence par-dessus.

Canneton aux fines herbes.

Prenez un canneton, blanchissez-le, & l'aplatissez sur l'estomac; refaites-le ensuite dans de la graisse, foncez une casserole de veau, de jambon, persil, champignons hachés; passez avec du lard fondu; mettez le canneton dessus, l'estomac en dessous, couvrez-le de bardes de lard, & le faites cuire à la braise. Quand il est cuit, retirez-le, dégraissez-en la sausse, & y ajoutez du coulis; on passe la sausse au tamis, on l'affaisonne de bon goût, & on la sert dessus le canneton avec un jus d'orange.

Canneton aux Popiettes.

On prend des cannetons qu'on flambe, qu'on coupe en quatre chacun, chaque morceau doit être aplati avec le couperet; sur chaque morceau on étend de la farce faite avec de la poularde, mie de pain desséchée & trempée dans la crème, graisse de bœuf & lard blanchi, persil, ciboules hachées, une pointe d'ail, le tout lié de cinq jaunes d'œufs, sel & poivre; on roule ensuite chaque morceau, on les enveloppe de bardes de lard, on unit les deux bouts avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, & on le panne de mie de pain; on les embroche dans un hailet, envelopés de bardes de lard & de papier, on les fait cuire à la broche; on les retire ensuite chacun de leurs bardes, étant bien essuyés de leur graisse, & on sert dessus une bonne essence.

Canneton de Rouen au jus d'orange.

Choisissez les plus gras & les plus blancs, faites-les refaire & ensuite cuire à la broche sans

bardes ni papier; il ne faut pas qu'ils soient trop cuits; on les retire de la broche, on donne quelques coups de couteau sur le filet, & dans les ouvertures qu'on a faites, on y met sel, gros poivre, & le jus de deux oranges.

Canneton de Rouen à l'échalote.

On prend un canneton le plus blanc qu'on peut, on le fait cuire à la broche à petit feu, envelopé de papier; on a des échalotes qu'on hache très-fines, on le met dans une bonne essence servie sur le canneton avec un jus d'orange.

Canneton de Rouen glacé.

On prend un canneton qu'on flambe, qu'on vuide, qu'on pique de petit lard; on le blanchit, & on le fait cuire avec du bouillon, un bouquet, une tranche de jambon. Quand il est cuit, on le glace comme un fricandeau, on le finit de même, voyez *Fricandeau*, & on le sert avec un jus d'orange.

CAPILOTADE, *jus quo condiuntur alituum reliquia.* Sauffe qu'on fait à des restes de volailles & de pieces de rôti dépecées.

Mettez du beurre dans une poêle avec de la viande cuite qui soit coupée par morceaux, ajoutez-y du sel, de l'écorce d'orange, du poivre ou d'autre épice, de la ciboule hachée menu, des croûtons de pain avec un peu de persil, un peu d'eau ou de bouillon du pot & des capres, si vous en voulez; faites cuire le tout ensemble jusqu'à ce que la sauffe soit faite, y ajoutant sur la fin une pointe de vinaigre ou de verjus, puis vous raperez par-dessus de la muscade & de la croûte de pain. Quelquefois on met une muscade blanche dans la capilotade avant de la dresser, & dans ce cas on ne met ni vinaigre ni verjus en faisant cuire la viande.

Autre Capilotade.

Prenez un poulet ou quelqu'autre viande cuite, & l'ayant coupée par morceaux, mettez-la dans un plat avec du bouillon du pot ou de l'eau; on y met quelquefois du vin, mais il en faut peu, parce qu'il durcit la viande; ajoutez-y du sel & de la chapelure de pain avec un peu d'écorce d'orange ou de clous de girofle, & faites cuire le tout jusqu'à ce que la sausse soit faite; on y peut ajouter du verjus ou jus d'orange ou de citron.

CAPRES, *Cappares*. Boutons ou fleurs qui viennent aux sommités de quelques piés particuliers du caprier. Quand ces boutons ont acquis une certaine grosseur, on les cueille & on les confit avec de l'eau & du sel; si on attendoit plus long-tems, ils s'épanouiroient, & ne pourroient plus être confits. On cultive le caprier en Provence, principalement vers Toulon.

Les capres doivent être choisies vertes, tendres, bien confites & d'un bon goût; elles sont appétitives, donnent de l'appétit, & fortifient l'estomac.

Elles contiennent beaucoup de sel essentiel & un peu d'huile; elles conviennent dans un tems froid, aux Vieillards & aux personnes d'un temperament phlegmatique & mélancolique.

Les capres prises en quantité médiocre, ne font point de mal, mais quand on en use avec excès, elles échauffent & rarefient un peu trop les humeurs.

Les capres bien confites servent beaucoup dans les ragoûts, plutôt pour exciter l'appétit, qu'en qualité d'aliment; on les confit pour deux raisons, pour leur faire perdre un certain goût désagréable qu'elles ont, & pour les conserver plus long-tems.

La saumure excite une petite fermentation dans les capres, par le secours de laquelle leurs

sels se dégagent un peu des parties terrestres qui les retiennent , & picotent ensuite avec plus de légèreté & de délicatesse les fibrilles nerveuses de la langue.

Outre cela la saumure bouche par ses pointes salines les pores de ces fruits , & empêche que l'air n'y entre avec trop de liberté , & n'y excite une fermentation considérable qui les détruiroit & les feroit pourrir.

Les fleurs encore vertes du genévrier d'Espagne étant confites comme celles du caprier , ont à peu près le même goût , & produisent les mêmes effets.

Saufte aux Capres.

Prenez de l'essence de jambon , mettez-la dans une casserole avec des capres auxquels vous donnez trois ou quatre coups de couteau , & assaisonnez de poivre & de sel , que votre sauffte soit d'un bon goût , & la servez chaudement.

CARBONADE ou **GRILLADE** , *Caro super carbones tosta.* Piece de viande rôtie sur le gril.

Prenez un pigeonneau ou un autre oiseau , fendez-le tout le long de l'estomac ; l'ayant ouvert poudrez-le par dedans avec de la mie de pain , du sel & du poivre mêlé ensemble , & mettez-le cuire sur le gril , puis faites une sauffte avec du vinaigre ; on y peut aussi ajouter de l'oignon.

On peut faire cuire de la même façon des tranches de viandes crues , assez minces & battues , afin de les attendrir. Quand elles sont modérément cuites d'un côté , tournez-les de l'autre & les retirez avant qu'elles soient sèches. On peut piquer sur les tranches quelques clous de girofle & un peu de laurier avant de les faire cuire ; on peut servir ce ragoût avec une sauffte douce.

Carbonnades de Mouton.

Passez-les à la casserole avec lard fondu après les avoir bien poudrés de sel menu, poivre & mie de pain ; laissez-les-y bien rissoler, tirez-les ensuite & mettez frire de la farine dans votre roux ; dressez vos carbonades dans un plat avec jus de champignons dessous lié avec un peu de votre roux, & les servez avec pain frit pour garniture ou persil frit.

Vous pouvez aussi servir vos carbonades dans leur sausse liée avec farine frite, champignons pour garniture.

CARDE, il y en a de deux sortes, les cardes de poirée ou de bete, & les cardes d'artichaux.

Les cardes de poirée ne sont autre chose que les côtes de la poirée dont on a ôté les extrémités qui sont plus minces.

Les cardes d'artichaux sont aussi les côtes qui sont au milieu des feuilles dont on ôte les extrémités.

Les cardes les plus blanches & les plus épaisses sont les meilleures.

Maniere d'apprêter les cardes de poirée.

Choisissez les cardes les plus blanches & les plus épaisses, & après les avoir bien épluchées & coupées en morceaux d'une certaine grandeur, lavez-les pour les faire blanchir à l'eau, puis mettez-les dans une casserole avec quelque bon jus, de la moëlle de bœuf, & un peu de parmesan rapé ; assaisonnez bien le tout & le faites mitonner. Quand vos cardes sont cuites, versez-y un filet de vinaigre, & après les avoir bien dégraissées, servez-les chaudement.

On les apprête encore comme les cardons. Voyez *Cardons*.

Maniere d'apprêter les cardes d'artichaux.

Quand vous aurez bien ôté tous les filets de

Les cardes, faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent molasses. Faites ensuite une sausse au beurre roux avec du jus de bœuf, du sel & du poivre ; vous la lierez avec de la farine frite. Quand les cardes sont cuites, comme on vient de le dire ; arrangez-les sur un plat, faites-les prendre belle couleur avec la pelle rouge.

Quelques uns au lieu de jus rapent du fromage dans la sausse.

On peut encore manger les cardes de poirée de la même manière.

CARDON D'ESPAGNE, *carduus Sativus* ; plante potagere assez connue, qui se multiplie de graine.

Manière d'apprêter les Cardons.

Prenez les plus blancs, épluchez-les bien de leurs filets, coupez-les par morceaux, & les ayant bien lavés faites-les blanchir à l'eau. Ayez de bon jus, mettez-le dans une casserole avec vos cardons, moëlle de Bœuf, un peu de parmesan rapé : faites mitonner le tout ensemble, bien assaisonné. Etant cuits, mettez - y un filet de vinaigre, après les avoir bien dégraissés, servez chaudement pour Entremets.

Ou bien, vos cardons épluchés, faites-les blanchir à l'eau, avec un peu de sel, tranches de citron, graisse de bœuf, & bardes de lard. (Les jours maigres on y met du beurre lié avec un peu de farine ;) étant blanchis, mettez de bon jus dans une casserole, égouttez vos cardons, & les mettez dedans avec un bouquet de fines herbes, de la moëlle de bœuf hachés, un peu de parmesan rapé, & après les avoir assaisonnés faites-les cuire de la sorte. Avant de servir, mettez-y un filet de vinaigre ou de verjus ; dégraissez-les bien, & servez chaudement, après leur avoir donné couleur avec la pelle rouge.

On fait aussi des cardes cuites au bouillon &

au jus avec une liaison rousse, rangez-les sur un plat, une croûte de pain au-dessous pour faire le dôme; poudrez-les de fromage rapé & pain à canelle, & leur faites prendre couleur.

Autre maniere.

Après avoir épluché & coupé par morceaux vos cardes, faites-les blanchir à l'eau avec un morceau de pain. Blanchis comme il faut, égouttez-les, passez-les à la casserole avec un jus de bœuf, moëlle de bœuf hachée, assaisonnée de sel, poivre bouquet de fines herbes. Laissez mijonner le tout ensemble; étant cuits à propos, dégraissez-les, & servez pour Entremets avec jus de citron ou filet de verjus.

Cardons à Dame Claude.

Les cardons apprêtés, comme on l'a dit; faites-les cuire avec bouillon gras & jus de bœuf, sel, poivre, & bouquet de fines herbes; étant cuits vous les servez chaudement pour Entremets. On les sert à la sausse blanche avec bon beurre frais, sel, poivre & un filet de vinaigre, & deux jaunes d'œufs délayés, si on les veut en maigre.

Cardons pour Entremets.

C'est la meilleure maniere de les accommoder, on les sert pour toutes sortes d'Entrées, soit sous des filets de bœuf, filets de mouton, élanche de mouton, sous des fricandeaux, sous des poulardes, & généralement sous toutes sortes de viandes pour Entrée.

On se sert du ragoût de cardes. Voyez la maniere de le faire au mot *Canard*, à l'article, *Canards à la braise*, aux cardons d'Espagne.

Le ragoût de montans de cardes se fait de la même maniere que le ragoût de cardes.

Ragoût de cardes en maigre.

Epluchez vos cardes, mettez-les cuire dans

une eau blanche , quand elles sont cuites , faites-y une sauffe.

Prenez un morceau de bon beurre frais que vous mettez dans une casserole avec une pincée de farine, du sel, du poivre, un peu de muscade, mouillez le tout de tant soit peu de vinaigre & d'un peu d'eau; mettez-y une demi-cuillerée à pot de coulis d'écreviffe , ou autre coulis maigre , tirez les cardes de la marmite ; étant égouttées , mettez-les dans la casserole , où est la sauffe sur le fourneau , remuez de tems en tems , jusqu'à ce qu'elles soient bien liées , dressez-les dans un plat , & servez chaudement.

Les montans de cardes , & ceux de laitües romaines , les choux fleurs & le celeri s'apprentent & se servent de la même maniere.

Tous ces cardons sont assez sains , mais ils produisent une nourriture peu solide. L'excès seul des assaisonnemens peut les rendre nuisibles à la santé. Voyez *Assaisonnement* , & *Epices*.

CAROTE, *pastinaca sativa* , ou *carota*. Racines fort en usage dans les Cuisines à cause de leur goût qui est assez agréable , elles sont sudorifiques & apéritives ; elles purifient la masse du sang.

On doit les choisir longues , grosses , charnuës , jaunes ou d'un blanc pâle , tendres , se rompant aisément & d'un goût tirant sur le doux.

Elles sont assez saines & ne produisent d'incommodité que par leur usage immodéré. Elles contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Elles conviennent en tout tems , à tout âge & à toute sorte de tempérament.

On se sert ordinairement de carotes pour mettre dans toutes sortes de potages , pour les braises , pour les coulis. On sert aussi des En-

trées de viandes en terrine que l'on appelle haut-chepot. L'on garnit de petites Entrées avec les ragoûts de racines.

Ragoût de Carotes.

Coupez-les de la longueur de deux doigts & les tournez en rond ; faites-les cuire un quart-d'heure dans l'eau , & les mettez après dans une casserole avec bon bouillon , un verre de vin blanc , un bouquet de fines herbes , un peu de sel.

Quand elles sont cuites , ajoutez-y un peu de coulis pour lier la sauce , & servez avec ce que vous jugez à propos.

Potage aux Carotes.

Mettez dans un pot assez d'eau pour faire un grand plat de potage ; & quand elle sera bouillante , ajoutez-y une demi-livre de bon beurre frais & du sel , puis un demi-litron de pois secs , trois ou quatre carotes bien nettes coupées par morceaux ; faites-les cuire , & une heure avant que de dresser , mettez des herbes douces dans le pot , comme de l'ozeille , du cerfeuil , de la chicorée blanche , un peu de racine de persil , ciboule , ou un oignon , une pincée de sarriette , deux ou trois clous de girofle. Faites cuire le tout ensemble , & le dressez , quand il sera fait , & de bon goût.

CARPE , *Carpio* , *Carpo* , *Cyprinus* , *Carpa*. C'est un poisson d'eau douce trop connu pour en faire ici la description.

La carpe doit être choisie grosse , bien nourrie ; un peu vieille & d'une couleur jaunâtre. On fait plus de cas de la carpe mâle que de la femelle , la chair en est plus ferme , & d'un meilleur goût ; celle des rivières est préférable à celle des étangs. Les carpes de Seine sont surtout estimées ; on fait encore plus de cas de celles de la Loire par-

ce qu'elles font dans une eau plus claire & plus rapide.

Le tems de l'année ou l'on prétend que les carpes sont meilleures, est dans les mois de Mars, de Mai & de Juin.

La carpe est facile à digérer; elle nourrit peu; c'est cependant un assez bon aliment, il est rare qu'elle produise de mauvais effets, elle convient à toute sorte d'âge & de tempérament.

La tête de la carpe est la meilleure de toutes ses parties, à cause du palais, qu'on appelle vulgairement langue de carpe qui est d'un goût très-délicat.

On trouve dans les laitances de ce poisson un manger délicat, qui peut même tenir lieu de viande à plusieurs infirmes. On a vû des éthiques guéris par l'usage de ces laitances. *M. Andry.*

Les œufs de carpe sont encore fort bons, mais il s'en faut beaucoup qu'ils soient aussi agréables au goût & aussi convenables à la santé que les laitances.

La carpe pour être bonne ne doit être ni trop j'euve, ni trop vieille; trop j'euve, elle est encore trop chargée d'humidités phlegmatiques: trop vieille, elle est dure & coriace; dans un âge moyen, la chair est médiocrement ferme, & ses humidités trop abondantes sont suffisamment dissipées par la fermentation de ses humeurs.

La mauvaise qualité de la carpe, qui est d'avoir la chair molasse & fade, se corrige par la manière dont on l'apprête ordinairement, en la faisant cuire au court-bouillon, ou au demi court-bouillon, ou à l'étuvée, avec le sang même, ou sur le gril, ou en friture.

Comme la carpe abonde aussi en sucs visqueux, elle est assez bonne frite, quoiqu'en général la friture ne soit pas saine.

Les hachis de carpes sont fort sains, pourvû

qu'on n'y prodigue point l'assaisonnement.

On apprête les carpes de plusieurs manières. Voici les principales.

Carpe frite.

Votre carpe bien habillée, ouvrez-la par le dos, mettez la dans la friture bouillante, quand elle sera cuite & qu'elle aura belle couleur, retirez-la, faites-la égoutter, & la servez poudrée de sel.

Carpe aux champignons.

Prenez une belle carpe, faites la cuire avec de l'eau, un peu de vin, sel & poivre. Quand elle est cuite à propos, dressez-la dans un plat à sec, & avant de la servir, jetez par-dessus un ragoût de champignons, laitances, culs d'artichaux, bon beurre, le tout bien assaisonné de sel, poivre, fines herbes en paquet, & servez le tout garni de croûtons frits.

Entrée d'une Carpe.

Votre carpe écaillée, vidée & ciselée, frottez-la de beurre fondu & la poudrez de sel menu, ensuite faites-la griller, faites-y un ragoût de champignons ou moufferons, laitances & culs d'artichaux; faites frire des croûtons de pain que vous mettez dans la saussie en cuisant, avec oignons & capres. Etant prêt à servir votre carpe, jetez votre ragoût par-dessus, & garnissez de pain frit.

Carpe à la daube.

Faites une farce de la chair de deux soles & d'un brochet desossés; hachant bien cette chair avec un peu de ciboule & fines épices, sel, poivre, muscade, beurre frais, & un peu de mie de pain trempé dans de la crème. Liez votre farce avec des jaunes d'œufs : emplissez une belle carpe de cette farce, & la faites cuire avec du vin blanc, à petit feu, assaisonnée de sel, poivre,

vre, clous, citron verd, un bouquet de fines herbes & bon beurre frais.

Faites un ragoût de champignons, morilles, truffes, moufferons, culs d'artichaux, laitances de carpes, queue d'écrevisses, le tout passé auparavant à la casserole, avec beurre frais, & assaisonné de bon goût. Mettez dedans un bon coulis d'Ecrevisses.

Votre carpe cuite, dressez-la sur un plat ovale, votre ragoût par-dessus, & servez.

Autre Entrée de Carpe.

On peut encore si l'on veut farcir la carpe, sur l'arête, & d'une farce qui soit à la crème. Alors on fait cuire cette carpe au four, ou sur une tourtière feu dessus & dessous, & on la sert garnie de pain & persil frit, ou de marinade.

Pour faire la farce, desochez vos carpes que vous hachez avec un peu de ciboule, persil, champignons, sel, poivre & muscade. Vous pilez une douzaine de graines de coriandre, avec deux clous, vous mêlez ensemble le tout dans une mortier & vous le pilez bien; vous y ajoutez un morceau de mie de pain cuit dans du lait ou dans la crème sur le fourneau, avec de bon beurre frais & quatre jaunes d'œufs crus. Quand le tout est bien pilé, vous mettez vos arêtes de carpes dans une tourtière beurrée, la farce par-dessus bien proprement, en la dressant avec un couteau trempé dans un œuf. Vous les arrosez ensuite de beurre fondu, & les panez d'une mie de pain bien fine & bien blanche, & vous les mettez au four; qu'elle soit de belle couleur, & servez chaudement. Toutes sortes de farces maigres se font de même.

Carpes en ragoût.

Lardez votre carpe de gros lardons d'Anguille, passez-la à la casserole avec beurre roux, un peu de farine frite, champignons, sel, poivre, fines

herbes en paquet, muscade, citron verd, & un verre de vin blanc. Quand elle sera cuite, mettez y des huîtres fraîches & des capres; laissez-le mironner un moment, & servez chaudement garnies de persil frit.

Carpe farcie.

Fendez votre carpe le long de l'épine du dos; séparez la peau d'avec la chair, y laissant la tête & la queue; faites une farce de la même chair & de celle d'Anguille, assaisonnée de sel, poivre, bon beurre frais, fines herbes & champignons, clous, muscade, thim, le tout haché bien menu; joignez-y si vous pouvez des laitances de carpes.

Cela fait, farcissez vos peaux, & les cousez ou liez ensemble. Mettez ensuite cuire votre carpe au four avec beurre roux, vin blanc, purée claire, étendant par-dessus du beurre bien manié avec farine frie & persil haché menu. Quand elle est cuite, vous la servez garnie de laitances frites ou de champignons frits.

Quand votre carpe est farcie, au lieu de la mettre au four, vous pouvez la mettre dans une casserole avec bon beurre, bouillon de poisson, ou purée claire; bon assaisonnement & farine frite pour liaison; & quand elle est cuite la servir dans un plat, la saussé dessus, avec telle garniture qu'il vous plaira.

Hachis de carpes.

Ecaillez, vuidez & écorchez vos carpes, prenez-en la chair, que vous hacherez avec sel, poivre, fines herbes, champignons, laitances, & cuis d'artichaux.

Votre hachis fait, passez le en casserole, au blanc; ajoutez un peu de bouillon de poisson, ou de la purée claire; laissez-le bien mironner; tirez-le & servez pour Entrée avec un jus

de citron , garni de champignons frits , ou capres , ou andouillettes de poisson.

Autre façon de carpes en hachis.

Levez proprement les peaux de vos carpes ; tirez-en toute la chair , en les desossant bien , c'est-à-dire en levant par tranches avec un couteau toute la chair ; hachez-la bien menu avec de la chair d'anguille , champignons , truffes , sel , poivre , fines herbes , le tout bien haché , passez-le au blanc dans la casserole , avec beurre frais , un peu de bouillon de poisson , ou purée claire. Le tout étant cuit servez pour Entrée avec un jus de citron.

Autre maniere.

La chair de votre carpe étant bien hachée ; comme on vient de le dire , mettez-la dans une casserole sur le feu , remuez avec une cuiller pour la faire un peu dessécher. Vuidez-la ensuite sur une table , mettez-y un morceau de beurre frais , un peu de persil & de ciboule avec un champignon , hachez bien le tout ensemble ; faites ensuite dans une casserole un petit roux , avec un morceau de beurre & une pincée de farine ; mettez-y votre hachis avec sel , poivre , une tranche de citron , remuez toujours avec une cuiller de peur qu'il ne s'attache , & mouillez d'un peu de bouillon de poisson , & servez chaudement Si vous avez du coulis , vous y en mettez trois ou quatre cuillerées.

L'on fait de la même maniere tous les hachis de poisson.

Carpe en filets.

Coupez votre carpe par tronçons , faites-en des filets , mettez-les mariner ; après cela vous les tremperez dans une pâte claire , ou les poudrez seulement de farine , ensuite faites-les frire au beurre affiné , & les servez garnis de persil frit.

Carpes en filets à la fausse blanche.

Vous pouvez manger ces filets à la fausse blanche qui est une liaison de carpe avec une mie de pain pilée, que vous passez à l'étamine après l'avoir fait bouillir deux ou trois tours dans une casserole avec un peu de coulis ou de bouillon de poisson. Faites mitonner vos filets dans cette fausse bien assaisonnée de champignons, sel, poivre, & fines herbes en paquet, & servez.

Carpes en filets aux concombres.

Faites frire vos carpes pour les couper ensuite en filets; coupez des concombres & les faites mariner: passez-les ensuite dans la casserole avec bon beurre, & les mouillez de bouillon de poisson ou purée claire, un bouquet de fines herbes & bon assaisonnement. Le tout cuit, liez vos concombres avec un bon coulis, faites-y mitonner un peu vos filets de carpes, & servez chaudement pour Entrée.

Carpe au court-bouillon.

Vuidez votre carpe, ôtez-en les œufs, mettez-la au bleu, comme le brochet. (Voyez Brochet au court-bouillon,) faites-la cuire ensuite au vin blanc, verjus, vinaigre, oignons, laurier, clous, poivre. Etant cuite, servez-la sur une serviette, avec persil vert pour garniture.

Carpe au demi court-bouillon.

Laissez votre carpe avec ses écailles, coupez-la en quatre, mettez-la cuire avec vin blanc ou rouge, un peu de verjus, & de vinaigre, sel, poivre, muscade, clous, ciboules, laurier, beurre roux, une écorce d'orange. Faites consommer presque tout le bouillon, & mettez des capres en dressant.

Carpe à la Hussarde.

Prenez une belle carpe, ouvrez-la le moins que vous pourrez pour la vider; mettez

Dans le corps du beurre manié avec de fines herbes hachées & assaisonnées de bon goût, faites ensuite mariner la carpe avec de fines herbes hachées, huile fine, feuilles de laurier, thym, basilic; faites-la griller, quand elle a bien pris le goût de sa marinade, & servez avec une rémoulade. (Voyez au mot *Rémoulade*, la manière de la faire)

On peut accommoder de cette façon le Brochet, la Truite, la Perche & la Tanche.

Carpe en Poupeton.

Prenez une carpe & une anguille, dépouillez-les & gardez les peaux, hachez-en la chair, & mettez celle de la carpe avec de la mie de pain passée sur le feu, avec de la crème; mettez-y un morceau de beurre, persil, ciboules, sel, poivre, & liez de six jaunes d'œufs.

Prenez ensuite l'anguille que vous coupez par filets, & la passez au beurre, champignons, truffes, un bouquet; mettez-y une pincée de farine, un peu de jus maigre, ou demi verre de vin de Champagne; faites cuire le ragoût à petit feu avec bons assaisonnemens. Quand il est cuit & la sauce bien réduite, mettez-le refroidir.

Prenez ensuite une poupetonnière, mettez dans le fond une feuille de papier beurré, la peau de la carpe dessus & de l'anguille entremêlées ensemble, le côté de l'écaille en dessous; que le fond aussi-bien que le tour de la poupetonnière soit garni; mettez ensuite de la farce partout sur les peaux de l'épaisseur d'un doigt, & le ragoût froid d'anguille dans le milieu; recouvrez-le avec de la farce & des peaux de carpes, mettez dessus une feuille de papier, & mettez cuire au four. Quand le poupeton est cuit, dressez-le dans un plat, ôtez le papier & la graisse du poupeton, & servez par-dessus une sauce hachée avec un jus de citron.

Carpe à la Leichstinstein.

Choisissez une belle carpe que vous **uidez** & que vous écaillez ; lavez le dedans avec un verre de vin de Champagne que vous aurez soin de faire tomber dans une casserole , & faites cuire la carpe dans un court-bouillon ordinaire.

Faites bouillir deux bouillons au vin de Champagne qui vous a servi à laver le dedans de la carpe avec deux anchois hachés ; passez cette sauffe au tamis , & la remettez dans une casserole ; ajoutez-y un bon morceau de beurre , une pincée de farine , un jus de citron , sel , gros poivre , & liez la sauffe sur le feu.

Retirez la carpe de son court-bouillon , dressez-la dans un plat , la sauffe par-dessus, croûtons frits coupés en long pour garniture & servez.

Carpe à la Piémontoise.

Prenez une belle carpe , uidez-la & en ôtez les oüies ; ciselez-la des deux côtés , & la faites mariner avec de l'huile , sel , poivre , persil , ciboules entières , tranches d'oignons , ail , échalotes en tranches , thin , basilic , laurier en feuille ; laissez-la dans la marinade pendant deux heures.

Faites-la griller ensuite en l'arrosant de tems en tems de sa marinade , passez des truffes & des champignons avec un morceau de beurre , un bouquet , une pincée de farine , & mouillez avec de bon jus , ajoutez-y des culs d'artichaux blanchis à moitié cuits , de petits oignons blancs blanchis , cuits de même à moitié , & un demi verre de vin de Champagne.

Quand votre ragoût est cuit , la sauffe réduite , mettez trois jaunes d'œufs & de la crème pour liaison ; pressez-y un jus de citron , dressez votre carpe dans un plat , le ragoût autour.

Carpe à la Flamande.

Habillez proprement votre carpe , coupez une

anguille en lardons bien assaisonnés de fines herbes hachées , sel , fines épices ; lardez la carpe avec ces lardons , passez dans une casserole champignons , truffes , petits oignons blancs blanchis avec un morceau de beurre , un bouquet de toutes sortes de fines herbes , une pincée de farine ; mouil- ez votre ragoût avec du jus maigre & une demi bouteille de vin de Champagne. Quand il est cuit à moitié , mettez-y la carpe ; quand la carpe & le ragoût sont cuits , si la sauce n'est pas encore assez réduite , poussez la à grand feu , mettez-y des capres , & servez la carpe au milieu , le ragoût autour.

Carpe à la Moscovite.

Coupez votre carpe en trois morceaux après l'avoir proprement habillée ; mettez-la dans une casserole avec une bouteille de bonne biere , un verre d'eau-de-vie , un morceau de beurre fin manié avec un peu de farine , un bouquet de persil , ciboules , ail , clous de girofle , thim , laurier , basilic , oignons coupés en filets , sel , gros poivre ; faites cuire à grand feu ; quand elle est cuite & la sauce réduite , ôtez le bouquet & servez.

Carpe à la Bourgogne.

Habillez une belle carpe , sans en perdre le sang ; lavez-le dedans avec un peu de vin de Bourgogne que vous faites tomber dans la casserole où vous avez mis le sang ; mettez ensuite la carpe dans un plat & la piquez partout pour y faire entrer du sel fin. Laissez-la deux heures dans son sel ; mettez-la ensuite dans une casserole avec quelques tranches d'oignons dans le fond , un bouquet de toutes sortes de fines herbes , une bouteille de vin de Bourgogne , deux verres d'eau , & faites cuire à petit feu.

Quand elle est cuite à propos , passez tout

son court-bouillon dans un tamis, & le mettez dans la casserole où est le sang de carpe; ajoutez-y un bon morceau de beurre manié de farine; faites bouillir cette sausse à grand bouillon, jusqu'à ce qu'elle soit bien réduite, ajoutez encore un anchois haché, muscade rapée, & capres entieres.

Tirez votre carpe de la poissonniere, mettez-la dans un plat, votre sausse par dessus, & servez chaudement.

Carpe à la Chambor, garnie de six Poulets, de quatre Perdreaux, de douze Pigeons naissans, & de huit belles truffes.

Choisissez une belle carpe, écaillez-la, ôtez les ouïes, & prenez garde d'ôter la langue; ouvrez-la sur le côté, tâchez d'en ôter l'amer, pour avoir plus de facilité d'ôter ce qu'elle a dans le corps; ôtez la peau le plus légèrement que vous pourrez du côté où elle n'est point ouverte; piquez-la ensuite de lard le plus dru que vous pourrez; piquée, remplissez-la d'un ragoût de ris de veau, foies gras, truffes; liez d'une bonne essence. Pour empêcher le ragoût de s'échaper, cousez-la bien, & laissez passer un bout de ficelle par la tête.

Foncez une grande poissonniere de tranches de veau & de jambon; assaisonnez de sel, poivre, elous, fines herbes en bouquet, racines & oignons; mettez la carpe sur une feuille, & la couvrez de bardes de lard, faites sur la braise. Quand elle a sué, mouillez-la d'une bouteille de vin de Champagne, un peu de bouillon & faites cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures.

Quand elle est cuite, si vous n'avez point de vaisseau propre à la faire glacer, glacez-la avec le dos d'une cuiller de bois que vous trempez de tems en tems dans la glace, & en mettez ainsi partout.

Quand

Quand elle est bien glacée & égouttée , dressez-la sur un très-grand plat.

Garnissez-la alors de six petits poulets glacés , de quatre perdreaux farcis de leurs foies, & cuits à la broche, de douze pigeons naissans cuits dans un blanc, & achevez de cuire dans une bonne essence, où l'on a aussi cuit huit belles truffes entières; entremêlez les poulets, les pigeons les perdreaux & les truffes ; versez par-dessus une grande essence de bon goût, avec le jus de deux oranges & servez.

Carpes à l'Etuvee.

Prenez une ou plusieurs carpes , écaillez-les & les vuidez proprement ; coupez - les ensuite en deux ou trois tronçons , ayant soin de ne point perdre le sang qui sert à lier la sausse ; mettez-les ensuite dans un chaudron avec du vin assaisonné de sel , poivre , clous de girofle , peau d'orange & oignon. Vos carpes ainsi préparées, mettez-les sur le feu où vous le ferez bouillir , jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment taries , après quoi vous les servirez avec un filet de vinaigre.

Carpes à l'Etuvee au Blanc.

Coupez votre carpe par tronçons , & la faites mariner avec une chopine de vin blanc , sel & poivre ; passez des champignons coupés en gros dés avec une douzaine d'oignons blancs blanchis , un bouquet , un morceau de beurre , & mouillez de bouillon. Quand les champignons & les oignons sont à moitié cuits , mettez-y la carpe avec le vin blanc ; quand elle est cuite , liez-la avec de la crème & des jaunes d'œufs.

Carpe à l'Etuvee à l'Italienne.

Coupez une carpe par tronçons , mettez-la dans une casserole avec persil , ciboules , champignons hachés , de l'huile , une chopine de vin blanc , sel & poivre ; faites-la cuire à grand feu , & servez à courte sausse.

Carpe grillée à l'oseille.

Prenez une carpe d'une moyenne grosseur ; après l'avoir vidée & écaillée, ciselez-la sur les côtés & la faites mariner avec du beurre fondu, sel, poivre, & faites griller ; faites un ragoût d'oseille ; épluchez, lavez & hachez oseille, laitue, cerfeuil, & les faites cuire avec un morceau de beurre & bon bouillon. Quand tout est cuit & assaisonné de sel & poivre, & qu'il n'y a plus de sausse, mettez des jaunes d'œufs & de la crème pour liaison, & servez la carpe.

Carpe piquée aux Crêtes.

Prenez une carpe d'une bonne grosseur, piquez-la comme la suivante & la glacez de même, & servez autour un ragoût de crêtes. Vous prenez des crêtes ce que vous jugez à propos, vous les passez & les faites cuire à moitié dans un blanc qui se fait en prenant une cuiller à bouche de farine, que vous délayez avec du bouillon ; mettez-y la moitié d'un citron en tranches, un peu de sel ; retirez-les quand elles sont à moitié cuites, achevez de les cuire dans une bonne essence, & servez après avec un jus de citron.

Carpe piquée entiere, glacée, garnie de truffes dans une essence.

Prenez une grosse carpe, écaillez-la, videz-la par le côté, faites-la piquer de l'autre, & la faites cuire dans un bon bouillon, un demi-setier de vin blanc, un bouquet, & glacez-la comme un fricandeau ; ou si vous craignez de la rompre, glacez-la avec le dos d'une cuiller de bois en la trempant de tems en tems dans la glace. Quand elle est bien glacée, vous la dressez & servez tout autour un ragoût de truffes.

Vous prenez des truffes que vous coupez par tranches ; faites-les cuire dans de bon bouillon

avec un bouquet. Quand elles sont cuites, vous y ajoutez du coulis, que la sausse soit d'un bon goût, & servez avec un jus de citron.

Carpe à petit Bourg.

Ecaillez & vuidez une grosse carpe, prenez des lardons de jambon avec toutes sortes de fines herbes hachées; lardez votre carpe des deux côtés en travers, faites-la cuire dans une bonne braise avec tranches de veau & de jambon; mouillez-la d'une bouteille de vin de Champagne, avec sel, poivre, oignons en tranches, un gros bouquet de persil, ciboules, ail, échalotes, thym, laurier, basilic, clous, couvrez-la de bardes de lard, & faites cuire à petit feu.

Prenez des ris de veau blanchis, des truffes entières les plus belles, champignons que vous passez avec un morceau de beurre, une tranche de jambon, un bouquet; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec deux verres de vin de Champagne, du bouillon, un peu de réduction, faites cuire à petit feu. Quand le ragoût est à moitié cuit, mettez-y des foies gras blanchis, deux cuillerées de coulis, & dégraissez le ragoût. Quand il est presque cuit, mettez-y de petits œufs blanchis & parés de leur peau; achevez de cuire le ragoût. Quand votre carpe est cuite, dressez-la dans le plat, le ragoût par-dessus & autour.

Carpe grillée.

Ecaillez & vuidez votre carpe, incisez-la sur le dos, frottez-la de beurre fondu & de sel menu, & la faites cuire sur le gril. Quand elle est cuite faites-y une sausse avec beurre roux, capres, anchois, citron verd & vinaigre; assaisonnez de sel, poivre & muscade.

Vous pouvez aussi y faire une sausse blanche ordinaire.

Ou bien une sausse faite avec beurre frais,

sel, poivre, persil, ciboule hachée menu, & un peu de bouillon de poisson ou purée claire; passez le tout à la casserole, mettez-y votre carpe, & la servez avec un jus d'orange.

Carpe rôtie à la broche.

Choisissez une belle carpe laitée, habillez-la à l'ordinaire; faites une farce avec la laitance, chair d'anguille, anchois, champignons, marrons, chapelure de pain, oignons, oseille, persil & thin, poivre, clous battu & bon beurre frais; farcissez-en votre carpe, recousez l'ouverture, piquez-la de clous de girofle & de feuilles de laurier, & l'enveloppez de papier beurré; embrochez-la, & en cuisant arrosez-la de beurre délayé avec verjus, ou mieux encore avec du lait chaud ou du vin blanc. Quand elle est cuite servez-la, & jetez par-dessus un ragoût de champignons, de laitances, truffes, morilles & autres choses semblables, le tout assaisonné de bon goût.

Carpe en fricassée de poulet.

Coupez votre carpe par tronçons, mettez-la dans une casserole avec beurre, persil, ciboules, champignons, le tout haché, une chopine ou environ de vin blanc, sel & poivre. Quand elle est cuite, servez-la de bon goût à courte sausse.

Carpes en Matelote.

On met aussi les carpes en matelote, mais le plus souvent avec d'autres poissons, comme anguilles, brochets barbeaux. Voyez *Matelotte*.

Casserole de Carpes.

Ayez un hachis préparé comme celui dont nous avons parlé pour le hachis de carpes; remplissez-en une belle carpe proprement habillée, mettez-la dans une casserole cuire avec du vin blanc, sel, poivre, clous, citron verd & paquet de fines herbes.

Quand elle est cuite, dressez-la au sec dans

un plat , mettez par-dessus un ragoût fait avec champignons , truffes , morilles , culs d'artichaux , laitances , le tout passé à la casserole avec beurre frais & bien assaisonné , & servez votre carpe pour grande Entrée avec laitances frites ou morceau d'anguille marinée , & tranches de citron.

Carpe accompagnée.

Choisissez une grosse carpe & deux petites ; prenez-en toute la chair dont vous ferez une farce , dans laquelle vous mettrez une mie de pain trempée dans de la crème ; ensuite vous la désécherez au feu , en y ajoutant six œufs , une tetine de veau , du lard blanchi , toutes sortes de fines herbes , un peu de champignons hachés bien menu , persil , ciboules , le tout bien mêlé. Quand votre farce sera à peu près froide , ajoutez-y une livre de beurre , six jaunes d'œufs crus que vous mêlerez bien ensemble ; votre farce faite , mettez-en une partie dans le fond d'un plat , à laquelle vous donnerez la figure de carpe , en y ajoutant la tête & la queue , laissant pourtant le corps de la carpe vuide , pour y mettre une douzaine de petits pigeons de voliere , crêtes de coq , foies gras & champignons , le tout cuit & lié d'un bon coulis de perdrix. Il faut que votre ragoût soit froid avant de le mettre dans la carpe ; votre ragoût placé , formez la carpe du reste de votre farce ; passez la main trempée dans des œufs battus sur votre carpe pour la rendre bien unie ; pannez-la ensuite , & lui faites des écailles avec la pointe d'un couteau.

Du reste de votre farce formez deux petites carpes , une de chaque côté , sans y mettre de ragoût ; mettez-y les têtes & les queues , le tout bien passé ; mettez-les cuire au four , au bout

d'une heure & demie , retirez-les du four de belle couleur , & servez chaudement.

Autre Carpe accompagnée.

Prenez la plus belle carpe que vous pourrez trouver , vuidez-la , piquez-la de gros lard assaisonné de sel , poivre , persil , muscade , fines herbes & deux lardons de jambon ; remplissez-la d'une farce comme ci-dessus , & d'un ragoût de petits pigeons , comme à l'article précédent ; fermez après cela votre carpe avec un peu de farce & la cousez ; pilez-la ensuite dans une serviette & la ficelez , & la mettez dans une casserole ovale. Prenez deux ou trois livres de veau que vous coupez par tranches , que vous mettez au fond de votre casserole avec des tranches de lard , oignons & carotes ; faites suer sur un fourneau comme un jus de veau , & lorsque vous le voyez attaché & de belle couleur , vous y jetez un morceau de beurre , une bonne poignée de farine que vous faites roussir ensemble , & le mouillez d'un bon bouillon & de jus , & détachez bien ce qui tient à la casserole ; ajoutez-y deux petites carpes coupées à morceaux dedans , avec une bouteille de vin de Champagne ou de vin blanc , & assaisonnez de sel , poivre , laurier , fines herbes & fines épices , oignons & persil ; vuidez ce jus sur votre carpe , qu'il y ait assez de sausse pour qu'elle passe par-dessus , & la faites cuire à petit feu.

Faites un ragoût d'autres petits pigeons , crêtes , foies gras , ris de veau , queues d'écrevisses , champignons , mousserons , petits culs d'artichaux ; passez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu , & le mouillez d'un bon jus ; étant cuit liez-le d'un bon coulis de perdrix & d'essence de jambon.

Lorsque vous êtes prêt à servir , tirez votre carpe de son jus , dépliez-la , dressez-la dans un

plat , jettez le ragoût par-dessus , & servez chaudement ; que le ragoût soit assez long pour qu'il garnisse bien le plat.

On peut si l'on veut la garnir de petits pigeons au basilic , ou d'une marinade de poulets gras.

On fait des Truites en gras , de même des Saumons , des Brochets , des Turbots , des Barbuës , des grandes Soles ; on les fait cuire dans un même jus , & l'on met toutes sortes de ragoûts par-dessus , tels qu'on veut.

Potage de Carpes farcies.

Prenez deux carpes de moyenne grosseur ; ôtez-en la peau & les desossez ; hachez-en la chair avec persil , ciboules , quelques champignons , beurre frais , sel , poivre , fines herbes & fines épices ; mêlez-y trois ou quatre jaunes d'œufs crus , un peu de mie de pain trempée dans de la crème ; pilez bien le tout dans le mortier , vuidez les carcasses des carpes , coupez - en les bouts de la queue ; arrangez les deux arêtes de carpes sur une tourtiere frotée de beurre avec un peu de sel , & sur ces arêtes mettez la farce ; unissez-la bien en lui faisant prendre la figure de la carpe , ne mettez point de farce sur la tête ; arrosez-les de beurre fondu , pannez-les d'une mie de pain bien fine , & avec la pointe d'un couteau , faites-leur des marques de la figure des écailles , & les mettez cuire au four ou sous un couvercle.

Faites de petites boules de la même farce , de la grosseur de petits oignons ; mettez-les dans une tourtiere frotée d'un œuf battu , arrosez-les de beurre fondu , pannez-les & les faites cuire au four.

Faites un ragoût de laitance. (Voyez au mot *Laitance* , la maniere de le faire.) Mitonnez dans un plat des croûtes d'un bouillon de poisson ; **sirez vos carpes du four , dressez-les sur le Po-**

rage , garnissez le Potage d'une bordure de v̄os boulettes en forme d'oignons ; mettez par-dessus les laitances en filets , & jetez le reste du ragoût & coulis dessus , & servez chaudement.

Pâté de Carpes.

Habillez vos carpes , lardez-les de lardons d'anguilles , assaisonnez-les de bon beurre , sel , poivre , clous , laurier , muscade ; faites une abaisse de pâte fine de la longueur de vos carpes que vous dresserez dessus ; couvrez d'une autre abaisse , & faites cuire à petit feu ; étant cuit à demi , mettez-y un verre de vin blanc.

Vous pouvez aussi farcir vos carpes , comme on l'a dit à l'article de la carpe farcie , de laitances , huitres , champignons , culs d'artichaux , & votre pâté étant cuit , y jeter un ragoût d'huitres , après l'avoir bien dégraissé. Voyez à l'article *Huitre* , la maniere de faire le ragoût d'huitres.

Tourte de Carpe.

Choisissez une bonne carpe & l'écaillez ; ôtez-en les ouïes & la fendez , coupez-la par tranches , faites une abaisse d'un demi feuilletage , foncez-en une tourtiere , faites un lit de godiveau d'anguille au fond , de même que la tourte d'anguille ; assaisonnez de sel , poivre , fines épices , un peu de fines herbes ; mettez votre carpe dessus avec même assaisonnement , avec un peu de beurre frais par-dessus à proportion du reste ; couvrez d'une abaisse de même pâte avec une bordure , frotez-la d'un œuf battu , & mettez cuire au four ou sous un couvercle. Quand votre tourte est cuite , découvrez-la , & après l'avoir bien dégraissée , jetez-y un ragoût de laitance , recouvrez & servez chaudement. (Voyez au mot *Laitance* , l'article ragoût de *Laitance* .)

Tourte de Hachis de Carpes.

Faites un hachis de carpes , préparez une

abaissé de feuilletage , foncez-en une tourtiere ; mettez le hachis dedans ; couvrez d'une abaissé de même pâte , une bordure autour , frotez d'un œuf battu , & mettez cuire au four ou sous un couvercle ; cuite , dressez dans un plat & servez chaudement.

Voyez au commencement de cet article , les effets que peut produire la carpe différemment apprêtée.

CARRE' DE MOUTON. Il y a différentes manieres d'apprêter le carré de mouton : voici la plus ordinaire.

Carré pour Hors-d'œuvres.

On le sert si l'on veut pour Hors - d'œuvres ; pour cela on le pique de persil , & on le fait cuire à la broche ; quand il est cuit on le sert avec jus de citron & jus de mouton, après l'avoir panné de mie de pain avec sel & poivre.

Autre facon.

Faites-le cuire dans un pot ; quand il est cuit ; trempez-le dans une pâte à beignets , faites-le frire avec lard fondu ; frit , servez-le avec verjus de grain dans le tems , sel & poivre blanc.

Carré de Mouton en Entrée.

Faites-le griller coupé en côtelettes , trempez-les dans du beurre frais fondu , sel , poivre , persil , ciboules , champignons , le tout haché ; pannez les côtelettes de mie de pain ; cela fait , mettez-les sur le gril ; pendant qu'elles cuisent , arrosez-les avec un peu de beurre , afin qu'elles ne soient pas sèches , & servez à sec.

Carré de Mouton en Terrine , à l'Angloise aux Lentilles.

Coupez-le en côtelettes , faites-les cuire avec bon bouillon , très-peu de sel , un bouquet garni ; faites aussi cuire un litron de lentilles à la Reine avec du bouillon. Quand elles sont cuites , passez-les en purée , mettez cette purée

avec les côtelettes de mouton cuites & leurs assaisonnemens. Si votre coulis est trop clair ; faites-le réduire sur le feu ; prenez ensuite une terrine propre à servir sur table , & qui souffre le feu , mettez les côtelettes dedans avec la moitié du coulis , & couvrez avec de la mie de pain grillée d'un côté ; mettez ensuite votre terrine dans le four , où vous la ferez bouillir pendant une heure. Quand vous êtes prêt à servir , mettez dedans le reste de votre coulis.

On sert encore le carré de mouton de plusieurs autres façons ; cuit à la braïse avec un ragoût de petits oignons.

En Haricot.

Aux Navets.

Aux Concombres.

A la Chicorée.

En Auchépot.

Glacé.

A la broche piqué
de petit lard.

Avec les mêmes Ragoûts.

En Tourte.

Au Gratin.

A la Ravigotte.

A la Poêle.

En Crepine.

Aux Oignons.

Voyez sous les noms particuliers, la manière de faire tous ces ragoûts.

Carré de Mouton à la Chirac.

Prenez un carré de mouton que vous parez & desoffez le long du filet ; mettez-le cuire à moitié à la broche , & achevez de le faire cuire dans le derriere de votre marmite. Quand il est bien moëlleux , vous le servéz avec un ragoût d'épinars dessous.

Pour cela faites blanchir des épinars nouveaux , passez-les au beurre après les avoir pressés sans les hacher , & les mouillez avec du coulis. Quand ils sont cuits avec bons assaisonnemens , servez à courte sausse sous le carré.

Carré de Mouton à l'Eau de-vie aux Marrons.

Prenez un carré de mouton mortifié, coupez la chair en morceaux comme des noix , lardez-les

de lard & de jambon ; passez-les dans une casserole avec de l'huile , mettez ensuite un verre d'eau-de-vie ; mettez-y le feu avec du papier , remuez toujours le feu jusqu'à ce que l'eau-de-vie soit éteinte ; mouillez après avec du bouillon , un peu de réduction , du coulis , ajoutez-y champignons , truffes , ris de veau blanchis , un bouquet , bons assaisonnemens , faites cuire à petit feu , & dégraissez. Quand il est cuit pressez-y un jus de citron.

Pelez des marons , faites-les cuire dans du bouillon & du sel. Quand ils sont cuits , retirez-les & les faites chauffer dans le ragoût ; dressez le mouton dans le milieu d'un plat , le ragoût autour , les marons en cordons sur les bords , la sausse par dessus.

Carré de Mouton frit.

Faites cuire votre carré au pot ; ôtez-en la peau , trempez-le dans une pâte à beignets ; faites-le frire dans du sain-doux , lard fondu ou beurre affiné , & servez avec verjus pour sausse , sel & poivre blanc.

CASSE-MUSEAUX. Espece de pâtisserie : voici la maniere d'en faire.

Prenez des morceaux de moëlle de bœuf qui soient de la longueur d'un pouce ou environ ; échaudez-les dans de l'eau presque bouillante , tirez-les ensuite avec une cuiller percée , égouttez-les un peu : arrangez-les sur une table , poudrez-les le plus que vous pourrez de sucre ; assaisonnez avec un peu d'épice salée , ou d'un peu de sel ou de canelle en poudre.

Cela fait , dressez promptement de petites abaisses de pâte feuilletée bien mince ; garnissez un des bouts d'un morceau de moëlle qui soit de la longueur d'un pouce , & s'il est betoin , ajoutez-y un morceau de sucre assaisonné comme on vient de le dire , puis vous renverserez sur cette

moëlle ; mouillez un peu les bords de la pâte ; afin que vous puissiez les joindre l'un à l'autre plus facilement.

Vos cassemuseaux faits , faites-les frire dans du beurre ou dans du sain-doux , & ne les vuidez pas en retournant. Quand ils seront frits , tirez-les de la friture avec une cuiller percée , puis poudrez-les de sucre , & servez.

Autre façon.

Prenez du fromage mou , non écrémé , qui soit frais fait , ou bien du lait caillé & du fromage sec découpé bien menu , des œufs crus , un peu de farine fine , ou plutôt un peu de crème de pâtissier , de raisins de corinthe , de pigeons , & de sucre assaisonné d'épice salée , ou seulement de l'épice salée. Vous pouvez aussi y mettre un peu de viande cuite qui soit hachée bien menu ; mêlez ensemble toutes ces choses , faites-en comme une farce , ajoutez-y un peu de lait ; que votre farce soit un peu coulante ; renfermez de cette farce dans de petites abaisses de feuilletage , & faites-en des cassemuseaux que vous ferez frire dans du beurre ou du sain-doux ; puis vous les poudrez de sucre , si vous le jugez à propos.

Voyez aux articles *Pâte & Pâtisserie* , les effets que peuvent produire dans différens tempéramens , les casse-museaux.

CASSEROLE, *Ænea paropsis* , ustensile de cuisine , espece de bassin profond , fait ordinairement de cuivre rouge , ou jaune , bien étamé en dedans , dont on se sert pour faire des ragoûts.

CASSEROLE, *Panis fartus in aeneâ paropisi coctus*. Pain farci & cuit dans une casserole avec les assaisonnemens convenables. Voici la maniere d'apprêter ce ragoût.

Prenez un pain mollet dont la croûte soit

bien dorée, percez-le par-dessous, ôtez-en la mie ayez un bon hachis de poulets rotis, ou d'autres volailles qui soient cuites, passez le à la casserole, avec bon jus, comme si e' étoit pour faire un hachis, sel, poivre & autres assaisonnemens. Emplissez-en votre pain à moitié avec une cuiller à bouche, après l'avoir fait sécher à l'air du feu du côté de la mie, ajoutez à ce hachis quelques petites croutes de pain par morceaux, après quoi achevez d'emplir votre pain de hachis & puis de croutes.

Cela fait, prenez une casserole à peu près de la grandeur de votre pain, garnissez-le fond de bardes de lard, sur lesquelles vous poserez la partie du pain par où il a été farci, laissez-le mitonner avec bon jus : mais qu'il ne soit pas trop pressé, ni trop mitonné, afin qu'il demeure entier.

Quand il fera cuit, versez-le adroitement sur un plat, ôtez-les bardes, égouttez un peu de la graisse, & couvrez le pain d'un ragoût de ris de veau, culs d'artichaux, truffes, & pointes d'asperges autour si c'est la saison. Ce pain ainsi apprêté se sert pour Entrée & pour Potage.

Casserole au Parmesan.

Après avoir préparé le pain, comme on vient de le dire, on met dedans un peu de Parmesan, rapé; & quand on a dressé le pain dans un plat, on le poudre encore du même fromage dont on l'a farci, on lui fait prendre couleur au four, puis on le garnit tout autour d'un ragoût. Cette casserole se sert pour Hors-d'œuvres ou pour Entrées.

On peut employer d'autre fromage que le Parmesan, pourvû qu'il soit bon.

Casserole aux ris de Veau.

Faites cuire vos ris; prenez champignons, truffes, morilles, crêtes de coq & culs d'arti-

chaux, faites du tout un bon ragoût; emplissez de ris le pain que vous ferez cuire dans une casserole, comme il a été dit.

Vous pouvez, si vous voulez, farcir les crêtes & les morilles avec un hachis fait de blanc de volailles, & les faites cuire à part, puis mettez cela dans le ragoût.

Le pain étant cuit ainsi, sert pour potage; c'est pourquoi on le dresse dans un plat, & si l'on a quelque volaille pour mettre autour, on les range dans le plat, puis on y met le ragoût de ris de veau, & par-dessus un bon jus; on lui fait prendre couleur au four, puis on le sert chaudement.

Au défaut de volaille on peut se servir d'une queue de mouton qu'on range sur le plat & qu'on couvre de ris de veau bien épais & pannés ainsi que la queue.

Casserole au ris.

Faites cuire votre ris dans une marmite; faites un ragoût de champignons, truffes, morilles, culs d'artichaux, crêtes de coq. (Vous pouvez, si vous voulez, farcir les crêtes & les morilles, les faire cuire à part, & les jeter ensuite dans votre ragoût.) Voyez *Crêtes farcies* & *Morilles farcies*.

Faites une essence de deux ou trois gouffes d'ail, de basilic, de clous de girofle, & du vin, faisant bouillir ensemble, passez-le ensuite dans une étamine & le mettez dans votre ragoût.

Si vous avez quelque poularde, gibier ou volaille à servir sur votre soupe, rangez-le dans le plat, mettez-y après votre ragoût, & le couvrez de ris proprement, par-dessus un peu de graisse pour le rendre bien uni, faites-lui prendre couleur en le mettant dans le four, & servez chaudement.

Si vous n'avez point de volaille , mais seulement quelque belle queue de mouton bouillie , rangez-la de même dans votre plat , quand elle sera bien cuite , & la couvrez de ris bien épais , & panez-la , ou bien dorez la avec de la graisse & du lard & un peu de chapelure de pain pour lui donner couleur.

On met encore des poissons en casserole. Voyez au mot *Saumon* , queue de saumon en casserole : cette maniere peut s'étendre aux autres poissons apprêtés ainsi.

Voyez au mot *Ragout* , à qui conviennent les viandes ainsi déguisées.

CASSONADE, ou castonnade, *Saccarum nondum expurgatum* , sucre en poudre ou en gros morceaux qui n'a pas eu sa dernière préparation par laquelle on le durcit , & on le met en pain.

La cassonade qu'on appelle encore moscouade , a les mêmes propriétés que le sucre. Voyez au mot *Sucre*. La castonnade sucre davantage que le sucre en pain , car étant plus chargée de parties visqueuses & gluantes que les clarifications répétées ont enlevé dans le sucre en pain , elle demeure plus long-tems attachée aux fibres de la langue , & y fait une impression plus longue.

On remarque encore que les syrups & les confitures faites avec la castonnade se candissent moins que celles qui sont faites avec le sucre clarifié , parce que les parties graisseuses de la castonnade empêchent la cristallisation. Voyez l'article *Sucre*.

Castrole.

Prenez telle viande que vous jugerez à propos , & la faites cuire à la braise. Quand elle est cuite & bien égouttée , dressez-la sur un plat ;

mettez tout autour de cette viande du ris à moitié cuit , avec de bon bouillon bien nourri avec du lard : versez par-dessus du lard fondu ; unifiez-le avec un couteau que cela soit bien rond. Faites cuire au four bien chaud , afin que la croûte soit dorée & croquante , & servez ainsi , à sec après avoir égoutté la graisse.

CELERI, *Apium Macedonicum*. Le céleri n'est autre chose que de l'âche cultivée qu'on a rendu blanche & d'un goût plus agréable en la liant quand elle est montée à une certaine hauteur , & en l'entourant de sable ou de terre. L'âche est une plante haute d'environ un pié & demi , dont la tige est grosse , canelée , creusée , fort verte , & jette des feuilles très-vertes aussi , qui sont grandes & luisantes , découpées , & remplies d'un suc très-âcre qui a une odeur assez forte.

Le céleri se mange ordinairement crû avec le poivre & sel ; on y joint l'huile & le vinaigre , si l'on veut , & il est alors plus sain ; car cette plante est fort diurétique , & conséquemment fort desséchante. Cette qualité diurétique du céleri lui vient d'un sel acide tartareux qu'il renferme , ce qui le rend en même tems flatueux & très-indigeste. On le mange aussi en remoulade.

Ragoût de Céleri.

Prenez des piés de céleri bien épluchés , faites-les cuire dans une eau blanche , pressez-les ensuite , & les mettez cuire dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon , & faites mitonner à petit feu. Etant cuits , liez-les sur un fourneau avec un peu de beurre frais manié de tant soit peu de farine , & remuez toujours la casserole.

Donnez à votre ragoût une petite pointe de vinaigre , qu'il ne soit point trop lié ; servez-le pour un plat d'Entremets , & pour toutes sortes d'Entrées de céleri.

Crème

Crème au Celeri.

Mettez deux piés de céleri bien lavés dans une casserole avec un demi-fetier d'eau ; faites-les bouillir un quart d'heure, passez-les au tamis, mettez l'eau dans une casserole avec une pinte de crème, un quarteron de sucre, des zestes de citron verd, de la coriandre, un peu de canelle, de l'eau de fleurs d'orange ; faites bouillir votre crème jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié ; laissez-la refroidir jusqu'à ce qu'elle soit un peu plus que tiède. Mettez-y des gifiers trempés quelque tems dans l'eau & bien lavés, hachez-les & les passez avec votre crème dans une serviette. Mettez un plat sur la cendre chaude, versez votre crème dedans ; couvrez-la d'un autre plat, de la cendre chaude dessus ; quand votre crème est prise, mettez-la refroidir sur de la glace, & servez.

CERCIFIS, on se sert de deux especes de cercifis parmi les alimens, la premiere est la racine d'une espece de barbe de bouc, la seconde est la racine de scorsonnaire, vulgairement cercifis d'Espagne.

On doit choisir l'une & l'autre tendres, faciles à rompre, charnuës, succulentes & d'un goût doux & agréable.

Ces racines bien cuites sont des alimens assez salutaires, & qui ne produisent de mauvais effets qu'autant que l'on en use immodérément. Elles conviennent en tout tems, à toutes sortes d'âge & de tempérament.

Les cercifis d'Espagne ainsi nommés à cause de leur premiere origine, ou parce qu'ils y viennent sans culture dans plusieurs endroits, ont un goût plus agréable & plus relevé que les autres, apparemment parce que leurs principes sont plus volatils & plus exaltés.

De toutes les racines que l'on mange en carde.

me , la meilleure , dit *M. Andry* , est le cercif d'Espagne ou la scorsonaire. Elle se digere facilement pourvû qu'elle soit bien cuite , & qu'auparavant elle ait été ramollie dans l'eau , elle contient un sel âcre volatil , & une huile volatile , qui la rendent diaphorétique , & par conséquent propre contre la coagulation des sucs & l'engourdissement des esprits animaux.

La maniere ordinaire de la préparer est de la faire bouillir , & ensuite de l'affaisonner avec la crème ou le beurre.

Quelques-uns la font frire couverte de farine ou de pâte , mais elle est plus saine de la premiere façon.

On mange aussi les cercifis au vinaigre & à l'huile , mais cuits auparavant dans l'eau , & ils ne font point mal sains de cette maniere.

CERF, *Cervus* , le mâle de la biche. Il est inutile de donner la description d'un animal aussi connu. La chair de cet animal passe pour approcher beaucoup de celle du bœuf. Les personnes de qualité qui aiment la chasse mangent souvent de la chair de cerf , ainsi que de celle du daim : elle est beaucoup plus humectante , plus tendre , plus délicate , plus facile à digérer , d'un goût plus agréable & moins mal saine.

La chair de cerf que l'on tue au mois d'Août & de Septembre que cet animal est en rut , est désagréable & d'une odeur forte , approchante de celle de la chevre.

Lorsque le cerf est vieux , la chair n'en vaut rien , parce qu'elle est sèche , de difficile digestion , qu'elle cause des obstructions , engendre de la bile noire , & dispose le corps aux fievres. Comme elle se digere difficilement , elle dérange l'estomac de ceux qui sont d'un tempérament foible , & cause plusieurs désordres dans leurs intestins.

La chair de cerf convient en tout tems aux

jeunés gens bilieux qui ont un estomac fort & robuste, & qui sont accoutumés à un grand exercice de corps, mais les vieillards & les personnes d'un tempérament mélancolique doivent s'en abstenir.

Le cerf, dit, *M. Lemery*, est d'un tempérament sec & mélancolique, ainsi plus il est jeune, & plus sa chair est salutaire, parce qu'elle est alors plus humide, plus tempérée & plus propre à produire de bons effets, c'est pourquoi l'usage de la chair de certe animal est plus convenable pour la santé dans le tems qu'il tete encore que dans tout autre. Il y a des gens qui n'attendent pas ce tems-là pour le manger, ils le vont chercher jusque dans les entrailles de sa mere, dont ils coupent le ventre pour avoir le petit qu'ils mangent ensuite avec délice. Mais je suis persuadé, continuë le même Auteur, qu'il est en cet état plus propre à produire de mauvais effets que de bons, parce qu'il est encore trop visqueux & chargé d'humidités superflües.

On seroit bien, ajoute encore *M. Lemery*, de n'employer le cerf parmi les alimens que jusqu'à l'âge de trois ans parce qu'après ce tems sa chair commence à être pesante sur l'estomac & difficile à digérer. Cependant quand il a été chârré quelque tems après qu'il est venu au monde, sa chair, outre qu'elle est dans la suite plus délicate & plus agréable au goût, est encore plus tempérée, plus tendre, plus aisée à digérer & des plus salutaire.

On apprête la chair du cerf de plusieurs maniere; on la fait rôtir ou bouillir; on en fait pâtés &c.

Cerf rôti à la broche, à la Bourguignone.

Lardez-la longe ou l'épaule de gros lard assaisonné de sel, poivre, muscade, clous pilés; faites-la tremper pendant trois ou quatre heures

dans du vin blanc , verjus , sel , bouquet de fines herbes un morceau de citron verd , trois ou quatre feuilles de laurier ; faites-la rôtir ensuite à la broche en l'arrofant de sa marinade. Etant cuite , mettez-la dans son dégoût , avec un bon coulis pour lier la sauffe , capres , vinaigre , ou jus de citron & poivre blanc en servant.

L'on sert de même le chevreuil , la biche , le dain & le faon de Dain.

Autre manière.

Piquez bien menu la longe ou l'épaule , enveloppez-la de papier , faites-la rôtir à la broche , étant cuite , faites une sauffe avec un bon coulis , essence de jambon , capres & anchois & un filet de vinaigre que vous mettrez dessous en servant.

Autre manière.

Faites une sauffe douce , avec un verre de vinaigre , sucre , un peu de sel , trois ou quatre clous entiers , canelle & un peu de citron. Votre morceau de cerf étant cuit à la broche , servez-le.

Cerf en civet.

Prenez du cerf , coupez - le par morceaux ; piquez-les de gros lard assaisonné de sel & de poivre : passez - le à la casserole avec lard fondu ; empotez-le ensuite avec du bouillon , du vin blanc , ou rouge , laurier , citron verd , bouquet de fines herbes & autres assaisonnemens ; laissez mitonner le tout ensemble.

Etant cuit faire frire un peu de farine pour lier la sauffe , ou pour mieux faire , liez-la avec un bon coulis & un filet de vinaigre , & servez chaudement.

Le chevreuil & la biche s'appréntent de même.

Cerf en ragoût.

Lardez votre morceau de cerf de gros lard

assaisonné de sel & de poivre, passez-le à la cafserole avec lard fondu, mettez-le cuire avec du bouillon ou eau chaude, deux verres de vin blanc; assaisonnez de sel, muscade, bouquet de fines herbes, &c. Laissez-le cuire trois ou quatre heures, liez la sausse avec un bon coulis, & servez chaudement, après avoir mis capres & jus de citron.

Vous pouvez servir de la même maniere le daim, la biche & le chevreüil.

Pâté de Cerf.

Marinez votre morceau de cerf, lardez-le de gros lard assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices; faites une pâte bisé avec farine de seigle, mettez du sel & un peu de beurre. Dressez votre pâté, mettez-y du lard pilé, laurier, & bons assaisonnemens; dorez-le avec jaunes d'œufs, faites-le cuire pendant trois ou quatre heures; il faudra le percer de peur qu'il ne creve, & le boucher en sortant du four.

Le pâté de sanglier se fait de la même maniere ainsi que celui de chevreüil: mais il ne faut pas l'assaisonner si fort, ni le laisser cuire si long-tems.

Voyez les articles *Ragoût & Pâté.*

Les cornichons ou les cornes du cerf nouvellement sorties, & encore molles & tendres servent beaucoup parmi les alimens. On les coupe par tranches, & on les accommode de plusieurs façons différentes.

Gelée de cornes de cerf.

Enfin l'on fait de la gelée avec de la raclure des grandes cornes de cerf que l'on fait bouillir à petit feu, dans une certaine quantité d'eau, jusqu'à ce que la liqueur ait acquis une consistance de gelée; après cela on la passe, & l'on exprime fortement le marc; ensuite on bat un blanc d'œuf avec du vin blanc & du suc de citron; on y

mêle de la gelée avec autant de sucre qu'il en faut, & un peu de canelle. On fait bouillir le tout légèrement, pour clarifier la liqueur que l'on coule de nouveau & qu'on laisse reposer. Voyez à l'article, *Blanc-manger*, blanc-manger de corne de cerf.

Cette gelée est fort nourrissante & propre à rétablir les forces, à fortifier l'estomac à résister à la malignité des humeurs, à arrêter les diarrhées, les vomissemens & les crachemens de sang.

CERFEUIL, *chærophillum*, ou *cerefolium*; herbe qui est toute découpée, d'un verd jaunâtre, qui contient beaucoup de suc, & dont l'odeur réveille & réjouit le cerveau.

Cette herbe renferme une huile abondante, un sel âcre volatil assez piquant, qui la rend apéritive, & un peu de phlegme.

On doit choisir le cerfeuil tendre, rempli de suc, d'un goût & d'une odeur agréables.

La principale vertu du cerfeuil consiste dans un sel essentiel & dans quelques principes huileux & exaltés dont il est chargé, & qui sont propres à dissoudre & à atténuer les suc visqueux & grossiers qu'ils rencontrent à leur passage, à ouvrir les glandes rénales, & à purifier la masse du sang, en l'entretenant dans une juste fluidité, & en précipitant & chassant au dehors les matieres étrangères qui faisoient obstacle à son mouvement; il convient en tout tems & à toute sorte de tempéramens, & ne produit aucuns mauvais effets.

On connoît assez les usages auxquels le cerfeuil est employé dans les cuisines.

Crème de Cerfeuil.

Prenez une poignée de cerfeuil bien lavé; mettez-le dans une casserole avec de l'eau, faites-le bouillir un quart d'heure & le passez au ramis; remettez l'eau sur le feu, faites-la bouillir & réduire à deux cuillerées; mettez-y ensuite

une chopine de crème, un demi-setier de lait, un quarteron de sucre, une écorce de citron verd, de l'eau de fleurs d'orange, un peu de coriandre : faites bouillir le tout, une demi-heure, passez votre crème au tamis : délayez dans une casserole six jaunes d'œufs avec une pincée de farine ; délayez dedans la crème & la repassez au tamis, faites la cuire au bain-marie. Quand elle est cuite, glacez-la avec du sucre & la pelle rouge.

CERISE, *Cerasum*. Toutes les cerises en général sont stomacales, apéritives & rafraîchissantes; elles lâchent le ventre, surtout quand on les mange crus. Il y en a qui sont douces & tendres, il y en a d'autres qui sont dures & astringentes. Il faut préférer les premières aux secondes, parce qu'elles sont plus faciles à digérer, & qu'elles passent promptement de l'estomac dans les intestins. Les estomacs bilieux s'accommoderoient pourtant beaucoup mieux des secondes, parce qu'elles se corrompent plus difficilement, & qu'elles fortifient l'estomac par leur vertu astringente; mais si l'on en fait un usage immodéré, & que les sucs qu'elles portent ne se digèrent pas facilement avec leur substance, elles rempliront le corps d'humeurs aqueuses.

Les cerises les plus estimées sont celles qui sont connues sous le nom de cerises de Montmorancy.

Il y a plusieurs espèces de cerises, des rouges d'un goût aigrelet, qu'on appelle vulgairement Agriotes, & qui sont les plus communes; en second lieu, des rouges, blanches ou noires, plus grosses que les précédentes, & d'une chair plus compacte; on les appelle Bigarreaux ou Guignes, & enfin des petites sauvages noires à longue queue, d'un suc agréable, & qui teint

en noir ou en purpurin : on nomme ces dernières Merises.

On doit choisir les cerises mûres, succulentes, grosses, bien nourries, & d'un bon goût

Les cerises sont humectantes & rafraîchissantes, parce qu'elles contiennent beaucoup de parties aqueuses & phlegmatiques, propres à calmer le mouvement impétueux des liqueurs.

Elles ôtent la soif, parce que ces parties aqueuses dissolvent & emportent les sels âcres qui la causoient.

Elles tiennent le ventre libre en délayant les humeurs grossières contenues dans les intestins & les chassant au dehors.

Comme les cerises sont d'une substance peu compacte & peu serrée en ses parties, elles se corrompent aisément dans l'estomac.

Elles contiennent encore un suc un peu visqueux & acide, qui picotant les parties des intestins, & s'y rarefiant par la chaleur, excite des coliques & des vents.

Les cerises conviennent dans le grand chaud aux jeunes gens bilieux ; mais les vieillards & les personnes phlegmatiques doivent s'en abstenir.

On fait sécher les cerises pour les garder plus long-tems ; on les met pour cela sur une claie dans un four modérément chaud ; mais pour-lors elles resserrent, parce qu'elles sont dépourvues de la qualité de phlegme qui les rendoit émollientes.

On fait avec ces cerises des confitures fort agréables, qui humectent & rafraîchissent beaucoup, & qui peuvent même convenir aux fébricitans.

Cerises liquides & sans noyaux.

Choisissez les plus belles cerises bien mûres ; ôtez en les queuës & les noyaux, faites-cuire

du sucre à soufflé , & y mettez vos cerises ; faites-les bouillir à grand feu & les écumez soigneusement ; ôtez-les ensuite de dessus le feu & les laissez refroidir , remettez-les encore sur le feu , faites-les une seconde fois bouillir à gros bouillon ; ôtez-les après & les remuez s'il en est besoin ; servez-les dans des pots & les couvrez bien quand elles seront refroidies.

Autre façon.

Prenez des cerises bien choisies , rognez-en les queueës , ôtez-en les noyaux ; prenez autant pesant de sucre que de fruit ; faites cuire votre sucre à soufflé , mettez-y vos cerises auxquelles vous ferez prendre dix ou douze bouillons couverts ; écumez-les bien pour les remettre après sur le feu , & quand elles auront pris encore un bouillon couvert , vous les tirerez.

Si vous voulez leur donner une belle couleur , vous y mêlerez du sirop de groseille , & si vous les aimez avec le goût de framboise , vous y en mettez en les confisant.

Cerises tirées au sec.

Vos cerises confites , comme on vient de le dire , portez-les à l'étuve dans leur terrine où vous les laisserez jusqu'au lendemain matin , que vous les égoutterez sur une passoire , après quoi vous les dresserez sur des ardoises rangées dans l'étuve sur des tablettes ; poudrez vos cerises de sucre , elles en feront plus belles.

Cerises confites promptement & sans façon.

Prenez quatre livres de cerises , & pour les bien garder mettez parmi ces cerises quatre livres de sucre concassé le plus menu que vous pourrez ; jetez par dessus un verre d'eau , de peur que votre sucre ne s'attache au fond de la poêle , puis vous les pousserez à bon feu égal , & remuerez votre poêle une ou deux fois , afin que la cerise se recouvre de sa peau , jusqu'à ce

que le sirop soit fait ; faites que votre feu ne soit point négligé , afin que vos confitures ne languissent pas , parce qu'elles noirciroient & n'auroient pas un bel œil. Prenez garde surtout à la cuisson. Si vous voulez vous pouvez les faire de même au sucre cuit à la plume ; c'est la même chose.

Compôtes de Cerises.

Prenez de belles cerises, coupez-leur la queue à moitié ; mettez fondre votre sucre dans un poëlon avec fort peu d'eau , parce que ce fruit en rend assez de lui-même ; le sucre fondu , jetez-y vos cerises , laissez-leur prendre plusieurs bouillons , écumez - les bien jusqu'à ce que les cerises deviennent molettes , & qu'elles aient pris sucre ; tirez-les ensuite de dessus le feu , laissez-les refroidir & servez.

Gelée de Cerises.

Préparez vos cerises comme si vous vouliez les confire ; mettez du sucre à perlé , faites bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit réduit à cette cuisson ; ensuite passez-le au tamis & l'empotez : il faut autant pesant de sucre que de fruit.

Autre façon.

Ou bien prenez des cerises bien mures , tirez-en le jus en les pressant à travers un linge ; prenez autant pesant de sucre à cassé que de jus ; mêlez le tout , faites bien bouillir , ayez soin de bien écumer ; laissez cuire jusqu'entre lissé & perlé , qui est la cuisson de cette gelée ; dressez-la après dans des pots bien nets & bien lavés.

Pâte de Cerise.

Choisissez les plus grosses & les plus belles ; ôtez-en le noyau , faites-les bouillir avec de l'eau qui doit y être en petite quantité ; faites-les ensuite égoutter dans une passoire à petits trous , mettez dessous un vaisseau pour recevoir

ce qui tombe à mesure que vous pressez & remuez vos cerises.

Le tout étant passé, vous le mettez dans un poëlon ou bassin bien net, & le faites sécher à petit feu, le remuant toujours avec la spatule au fond & dans le tour, crainte qu'il ne brûle, jusqu'à ce qu'on s'aperçoive que les cerises commencent à sécher, ce que vous reconnoîtrez quand elles ne tiendront plus au poëlon; mettez-y ensuite une demi-livre ou trois quarterons de sucre en poudre, & mêlez le tout ensemble, après quoi vous étendrez votre pâte sur des ardoises en telle forme que vous voudrez, & la ferez sécher à l'étuve.

Au lieu de mettre votre sucre en poudre, il est mieux de le faire cuire à cassé, & l'incorporer dans votre marmelade.

Maniere de blanchir les Cerises & autres fruits.

Prenez un blanc d'œuf ou deux battus avec de l'eau de fleurs d'orange, jetez-les dans un plat ou dans une terrine avec du sucre en poudre, & lorsqu'elles seront couvertes de sucre, vous les mettez sur un papier & sur un tamis ou corbeilles, puis vous les exposerez au soleil ou bien devant un feu clair, en sorte qu'elles sentent seulement la chaleur de loin, afin qu'elles se puissent sécher.

Vous pouvez, si vous voulez, pour les fruits rouges, vous servir de jus de groseille ou de framboise, avec un peu de fleur d'orange; mais il n'y faut point d'œuf.

Voilà la maniere dont on glace les fruits propres à blanchir, groseilles, framboises, raisins, fraises, &c.

On peut aussi blanchir de même des branches de fenouil anisé pour garnir des plats en hiver ou pour manger.

Cerises égrennées portatives.

Prenez une livre ou cinq quarterons de sucre au plus , que vous ferez fondre dans une chopine d'eau , puis vous prendrez quatre livres de cerises , dont vous ôterez la queue & le noyau ; mettez ensuite votre sucre sur le feu , & lorsqu'il bouillira , vous jetterez vos quatre livres de cerises égrennées , comme nous l'avons dit ; mettez-les dans le sucre sur le feu & les faites bouillir promptement trente ou quarante bouillons , c'est-à-dire, jusqu'à ce que votre sirop soit un peu épais , remuez la poêle de tems en tems ; lorsqu'elles seront faites vous les tirerez de dessus le feu & les laisserez refroidir , mettez-les sur un tamis pour les laisser égoutter ; mettez-en trois ou quatre ensemble l'une dans l'autre , elles formeront une grosse cerise , puis vous dresserez sur des ardoises ou sur de petites planches ; après cela vous secourez du sucre dessus au travers d'une toile de soie ; vous les remettrez dans une étuve ou dans un four , lorsque vous en aurez tiré le pain , & lorsqu'elles seront séchées de ce côté-là , vous les retournerez & y mettez du sucre en poudre.

On en peut faire autant avec des prunes de Damas.

Potage aux Cerises.

Mettez dans un pot de l'eau & du sel & un quarteron de beurre , faites-les bouillir deux ou trois bouillons , puis ajoutez-y des cerises , du sucre , des clous de girofle , de la canelle autant qu'il en faudra , en sorte que ce Potage ne soit point trop aigre , & faites-le cuire tout ensemble.

Tourte de Cerises.

Prenez des cerises confites , faites une pâte à demi feuilletée , tirez en une abaisse sur votre tourtière , & y rangez les cerises confites ; en-

Tûite faites de petites bandes de votre pâte & formez-en sur votre tourte telle figure que vous voudrez ; faites-la cuire & la glacez avec du beurre fin ; étant cuite servez.

Autre façon.

Prenez des cerises , ôtez-en les queuës & les noyaux , mettez-les dans une poële avec une goutte d'eau & du sucre la quantité qu'il en faut ; mettez-les sur un fourneau , ayez soin de les bien écumer ; étant cuites , retirez-les & les laissez refroidir.

Faites une abaïsse de pâte feüilletée , foncez-en une tourtiere , mettez-y les cerises , recouvrez d'une autre abaïsse découpée de la même pâte ; dorez-la d'un œuf , mettez-la cuire au four ; étant cuite , rapez-y du sucre & la glacez avec la pelle rouge , dressez-la dans un plat & servez chaudement.

Esprit de Cerises.

Prenez des cerises noires que vous ferez fermenter dans un vaisseau de bois , & après que la fermentation sera faite, vous les distillerez pour en conserver l'esprit; il est rafraîchissant & apéritif.

On fait aussi du Ratafiat de cerises. Voyez *Ratafiat.*

Eau de Cerises.

L'Eau de cerises se fait de la même façon que l'eau de framboises. On choisit des cerises bien mures , on en ôte les noyaux & les queuës ; il n'en faut que deux poignées pour une pinte d'eau. Si on n'a pas le tems d'en faire infuser , on les verse d'un pot dans un autre plusieurs fois , puis on met glacer cette liqueur.

Cette liqueur est très-rafraîchissante & humectante.

Cerises séchées au four.

Choisissez les plus belles , bien mures , sans être tournées ; arrangez-les sur des claies , &

les mettez dans un four modérément chaud ; où vous les laisserez tant qu'il y aura de la chaleur ; changez-les ensuite de place en les retournant , & les remettez au four avec le même degré de chaleur , jusqu'à ce qu'elles soient assez sèches pour être gardées.

Quand elles sont refroidies , liez-les par bouquets , & les ferrez dans un lieu qui ne soit ni trop froid ni trop humide.

Voyez au commencement de cet article , les propriétés des cerises séchées au four.

CERVELAS, *Botellus*. Espece de boudin ou saucisson court & gros qu'on fait avec de la chair de Cochon hachée , assaisonnée de sel , poivre , & une pointe de rocambole.

Les cervelas ont toutes les mauvaises qualités de la chair de Cochon ; la façon dont on les apprête ne sert encore qu'à les rendre plus indigestes.

Cervelas de Milan.

Pour en faire prenez six livres de chair de Porc maigre , une livre de bon lard , quatre onces de sel , une once de poivre ; il faut que le tout soit bien haché , soit mêlé ensemble ; ajoutez une pinte de vin blanc & une livre de sang de Porc , avec une demi-once de canelle & girofle pilés & mêlés ensemble , & des morceaux ou manieres de gros lardons que l'on fait de la tête du Porc qu'il faut bien saupoudrer de ces épices , & larder dans les cervelas en les finissant : ils doivent être cuits pour les manger.

Cervelas de Carême.

Prenez chair d'anguilles , de carpes , de tanches , de brochet , ou bien de morue fraîche à la place de brochet ; hachez bien toutes ces chairs ensemble avec persil & ciboulettes ; assaisonnez-les de poivre , de sel , clous , muf-

cade , un peu de basilic , graisse d'anguilles & beurre frais.

Pilez ensuite les ossemens de carpe , de brochet , d'anguille dans un mortier ; arrosez avec bon vin rouge. Cela fait , arrosez-en votre hachis , & remplissez-en des peaux d'anguilles ; faites-les mariner vingt-quatre heures dans du sel & du vin ou de la lie ; exposez-les si vous voulez à la grosse fumée de la cheminée , & quand vous en aurez besoin , vous les ferez cuire dans du vin blanc avec fines herbes , sel & poivre , ou dans deux tiers d'eau & un tiers de lie avec fines herbes de même.

On les sert froids pour Entremets.

Les cervelas de chair de poisson sont moins indigestes que les autres ; mais comme on y prodigue les assaisonnemens & les épices , ils ne sçauroient faire un aliment salutaire , du moins si l'on en fait un fréquent usage. Voyez *Assaisonnement & Epices*.

CERVELLÉ. Cette partie des animaux est assez connue ; elle est d'une substance insipide , difficile à digérer , propre à produire un suc grossier & épais , à exciter des nausées & à abattre l'appétit.

Cervelle de Bœuf en Entrée.

On la fait cuire à la braise faite avec du vin blanc , sel , poivre , un bouquet garni ; quand elle est cuite on la retire de sa braise , & on la sert avec une sausse appétissante. (Voyez au mot *Saussé* , la manière de la préparer.) ou bien avec un ragoût de petits oignons & de racines.

Pour Hors-d'œuvres.

Faites-la mariner avec sel , poivre , vinaigre , un morceau de beurre manié de farine , ail , persil , ciboules , thym , laurier , basilic ; faites-la

frire après l'avoir égouttée & farinée , & la servez garnie de persil frit.

Cervelle de Bœuf en Matelote.

Faites-la dégorger dans l'eau tiède, & blanchir un moment dans l'eau bouillante; mettez-la cuire ensuite dans une braise blanche enveloppée de bardes de lard avec un bouillon, un citron en tranches après en avoir ôté la peau, sel, poivre, bouquet de persil, ciboules, deux gouffes d'ail, thym, laurier, basilic, un verre de vin blanc; faites blanchir deux oignons blancs dont vous aurez coupé les deux extrémités, & ôtez la première peau, & les faites cuire dans du bouillon; mettez-les ensuite dans une casserole avec deux cuillerées de réduction, une cuillerée de coulis, un demi-verre de vin de Champagne, sel, gros poivre, faites bouillir quelques bouillons le ragoût; quand la sauce est assez réduite, retirez la cervelle de la braise, dressez-la dans un plat le ragoût par-dessus. On peut ajouter des racines que l'on tourne & que l'on fait cuire avec les oignons.

Cervelle de Veau aux petits oignons.

Faites dégorger la cervelle de deux têtes de veau dans de l'eau; faites-la ensuite blanchir à l'eau bouillante, mettez-la cuire avec des bardes de lard, un peu de bouillon, la moitié d'un citron en tranches, un demi-serier de vin blanc, sel, poivre, un bouquet, une gouffe d'ail, trois clous que vous faites blanchir & cuire dans du bouillon que vous assaisonnez de sel, un bouquet, deux tranches de citrons. Quand ils sont cuits, mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées de coulis, un peu de réduction; faites-leur faire quelques bouillons pour qu'ils prennent bon goût; tirez la cervelle de la braise, dressez-la dans le plat, le ragoût d'oignons par-dessus.

Cervelles de Veau en Caisses.

Faites dégorger dans de l'eau tiède deux cer-

velles de veau ; coupez chacune en trois morceaux , & les effuyez bien entre deux linges ; faites les mariner ensuite avec huile fine , jus de deux citrons , sel , gros poivre , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , le tout haché très-fin. Faites de petites caisses de papier bien frotées avec de l'huile , mettez au fond de chaque caisse une petite barde de lard , les cervelles de veau dessus avec leur marinade ; couvrez avec de petites bardes de lard comme dessous ; faites-les cuire à petit feu sur le gril , & ayez soin de les retourner. Quand elles sont cuites comme il faut , servez dans leurs caisses.

CHABOT, *Gobius capitalus*. Petit poisson de riviere à grosse tête , dont le corps va toujours en diminuant ; il se plaît dans les eaux rapides , & se retire assez volontiers sous les pierres ; il a le trait des ailerons fort vite , & quand il passe d'un endroit à un autre , on diroit que c'est une flèche qui part.

Ce poisson est peu estimé ; rarement on en fait usage dans les cuisines ; on peut l'apprêter comme la carpe.

CHAIR, *Caro*. Partie molle des Animaux ; qui est de toutes la plus nourrissante , celle qui produit un meilleur suc , & enfin qui est la plus en usage.

La chair d'un Animal diffère considérablement suivant son âge , suivant les lieux où il habite , suivant les alimens dont il se sert , suivant son sexe , suivant qu'il a été châtré ou non , s'il est mâle , & enfin suivant la maniere dont on la prépare pour la manger.

Les Animaux trop jeunes , & même qui tetent encore , ont ordinairement une chair tendre ; molle , humide , visqueuse , & chargée d'humidités superflues ; cependant elle se digère assez facilement , & tient le ventre libre.

La chair des Animaux plus avancés en âge ; est plus ferme & produit un meilleur aliment ; mais celle des Animaux vieux , & qui tirent à leur fin , devient pour l'ordinaire. sèche , aride , dure & difficile à digérer.

Il y a pourtant ici une exception à faire en faveur des poissons, qui pour la plûpart deviennent plus agréable au goût à mesure qu'ils vieillissent, quoiqu'il y en ait aussi qui ne sont estimés que quand ils sont jeunes.

La différence de la chair des Animaux , par rapport aux lieux où ils habitent, est considérable ; car suivant les divers Pays , elle a bien souvent un goût & des qualités différentes ; celle des Animaux qui vivent dans des lieux humides & marécageux , produit beaucoup d'humeurs grossières ; celle au contraire des Animaux qui habitent les montagnes , qui sont continuellement en mouvement , & qui respirent un air pur & seréin , est salutaire , facile à digérer , rendant un suc nourrissant & agréable au goût.

Les alimens dont les Animaux se servent , apportent aussi beaucoup de changement à leur chair. Quelle différence ne trouve-t-on pas entre des lapins nourris à la maison avec des choux , & ceux qui habitent les Garennes, où ils vivent d'herbes fortes & odorantes. Combien les Cochons domestiques qui mangent mille saletés , différent-ils des Cochons sauvages ou Sangliers qui se nourrissent de gland & d'autres alimens qui se trouvent dans les bois ?

Pour ce qui est du sexe , comme les Animaux mâles sont d'un tempérament plus chaud que les femelles , leur chair est aussi plus sèche , moins chargée d'humidités superflues , & plus propre à produire un bon aliment.

La chair des Animaux qui ont été châtrés , principalement dans leur jeunesse , est beaucoup

plus tendre & plus agréable au goût , plus nourrissante & plus aisée à digérer que celle des Animaux qui ne l'ont point été , parce que dans ces derniers il se fait assez souvent une perte considérable des principes les plus spiritueux & les plus balsamiques de la masse de leur sang par les parties de la génération , au lieu que dans les autres ces mêmes principes ne s'échappent point au dehors , & servent par conséquent à rendre leur chair plus succulente & d'un goût moins fort & moins désagréable que n'est celle des autres. On voit cela clairement dans les Bœufs , dans les Moutons , & dans plusieurs autres Animaux qui ont été châtrés.

Enfin comme notre estomac ne pourroit jamais supporter la chair crüe des Animaux , on la fait bouillir , ou rôtir , ou frire pour la rendre plus facile à digérer ; on l'affaisonne aussi de plusieurs manières différentes qui relevent & qui changent considérablement son goût.

Les viandes bouillies étant plus humides que les autres , elles conviennent davantage à ceux qui sont d'un tempérament sec , chaud & bilieux & qui ont le ventre resserré ; les viandes frites & rôties conviennent au contraire à ceux qui sont d'un tempérament pituiteux , qui abondent en humidités superflues , qui sont sujets à des catharres & à d'autres maladies semblables.

CHAIR DES FRUITS. On se sert aussi de ce mot pour exprimer la substance des fruits qui est couverte d'une peau & qui se mange ; ce mot reçoit plusieurs épithètes pour exprimer les différences qui s'y rencontrent.

Chair Beurrée & fondante.

C'est celle qui se fond en effet dans la bouche pour peu qu'on la mâche ; telle est la chair des poires de Beurrée , de Bergamotte , de l'Eschasserie , de Pêches , &c.

Chair cassante.

Se dit des poires qui sont fermes sans être dures , & qui font du bruit sous la dent qui les mâche ; telles sont les Messire-jean, les Bons Chrétiens d'hiver, les Martins-secs, &c.

Chair coriace & dure.

Se dit de certaines poires qui n'ont aucune finesse ni délicatesse , & qu'on a peine à avaler ; telles sont les Catillacs, les Doubles-Fleurs, &c.

Chair fine.

Se dit des poires excellentes , comme sont les Loschafferies, les Bergamottes, les Epines, &c.

Chair gromeleuse & farineuse.

Se dit de certaines poires qui sont désagréables & mauvaises au goût ; telles sont d'ordinaire les Doyennés qui ont trop mûri sur l'arbre , & même de certaines poires qui quoique d'une excellente espèce , n'ont pas acquis leur bonté naturelle, comme les Epines d'hiver qui n'ont pu jaunir , & cependant mûrissent , les Bergamottes d'automne venues en méchante exposition, ou dans un terrain frais & humide.

Chair pâteuse.

Se dit de certaines poires qui sont en quelque façon grosses comme les Beurrées blanches , les Lanfacs venues à l'ombre.

Chair tendre.

Se dit de certaines poires , qui n'étant ni fondantes ni cassantes , ne laissent pas d'être excellentes , comme les Rouffelets , &c.

Il y a enfin de certains fruits qui ont la chair un peu aigre , comme les Saint-germains ; d'autres l'ont un peu âcre comme les Craffannes : un peu de sucre corrige ce défaut.

D'autres sont revêches , comme les poires à cidre , & la plupart des poires à cuire.

CHAIR. Se dit encore des poissons. Voyez au mot *Poisson*, ses qualités.

CHAMPIGNON, *Boletus*. Il y a plusieurs especes de champignons qui viennent tous en très-peu de tems sur la terre, dans des prés, sur les arbrisseaux & sur le fumier; les meilleurs & les plus sûrs pour la santé, sont ceux qui croissent sur des couches de fumier; ils doivent être blancs en dehors, d'un rouge pâle en dedans, lorsqu'ils sont encore nouveaux; mais qui devient plus foncé à mesure qu'ils vieillissent, assez gros, bien nourris, d'un goût & d'une odeur agréable: les champignons des prés sont encore assez bons.

Tous les champignons contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel; plus les champignons contiennent de parties huileuses, moins ils sont dangereux. Ceux qui viennent sur des couches de fumier, pourvu qu'on ne les y laisse pas long-tems, ne doivent pas tant produire de mauvais effets que les autres, parce que le fumier leur communique une plus grande quantité de principes sulphureux; mais ils sont très-mal-sains quand ils ont resté long-tems sur la tige.

Les champignons restaurent, nourrissent & fortifient, excitent la semence, donnent de l'appétit, satisfont agréablement le goût; mais ils ne conviennent point à toutes sortes de tempéramens, ni à la même personne en tout tems. On doit surtout en manger modérément; ils peuvent être pernicieux par leur substance spongieuse, qui s'étendant & se rarefiant par la chaleur du corps, comprime le diaphragme, & empêche la respiration: c'est en ce sens que les meilleurs champignons pris à l'excès, suffoquent quelquefois tout d'un coup.

On prétend que quand les champignons ne

conservent pas leur couleur naturelle après avoir été lavés , & qu'ils deviennent ou bleus , ou rouges , ou noirs , ils sont très-dangereux.

Quand on mange des champignons, on doit boire beaucoup de vin , parce que cette liqueur par les parties sulphureuses qu'elle contient en abondance , embarrasse les sels des champignons , & modère leur action.

Le miel passe aussi pour remédier aux accidens fâcheux que causent les champignons ; il agit en cette occasion comme le vin.

On prépare les champignons de plusieurs façons ; ils sont d'un grand usage dans les ragoûts , il s'en fait même des plats particuliers pour Entremets & des Potages.

Épluchez vos champignons , jetez-les dans l'eau claire où vous les laisserez tremper ; faites-les ensuite bouillir dans un peu d'eau pour leur faire jeter la leur , puis laissez-les égoutter. Cela fait , mettez-les dans une casserole avec beurre frais , sel , poivre , un peu de persil ; & lorsqu'ils sont cuits , tirez-les pour les manger , après y avoir mis un filet de verjus , ou pour le mieux un jus de citron joint à un jus de mouton.

Champignons frits.

Vos champignons épluchés , faites-les amortir dans une casserole avec un peu de bouillon gras , ou de poisson , ou de purée claire , selon le tems , puis poudrez-les de farine , sel , & poivre menu ; faites-les frire dans du beurre ou du sain-doux , & servez avec un peu de persil frit & un jus d'orange pour Entremets , ou garnissez-en autre chose.

Autrement.

On les peut frire au beurre ou à l'huile tout crus ; on les fait bouillir dans de petit vin blanc , & on les assaisonne de jus d'orange , sel , ou choses semblables.

Autre façon.

Pelez & lavez vos champignons , mettez-les entiers dans une tourtiere ou sur une feuille de papier sur le gril avec un peu de beurre ou de bonne huile , du sel , du poivre , de la muscade , un peu de chapelure de pain ; faites-les cuire doucement à petit feu.

Champignons à la Crème.

Coupez vos champignons par morceaux ; faites-les cuire à grand feu dans une casserole avec beurre , sel , poivre , muscade , bouquet de fines herbes. Quand ils seront cuits , & qu'il n'y aura presque plus de sausse , mettez-y de la crème fraîche & servez.

Autrement.

Mettez vos champignons dans une tourtiere avec lard ou beurre frais , persil , ciboules entieres , sel , poivre , muscade , & faites cuire au four comme une tourte. Etant cuits & rissolés , pannez-les & les servez avec persil frit pour garniture.

Champignons farcis.

Lorsqu'ils sont pelés , otez-la barbe qui est dedans , lavez-les & les mettez à sec tout de suite , parce qu'ils n'auroient point de goût s'ils demeuroient long - tems dans l'eau ; pendant qu'ils trempent , hachez un morceau de veau ou de volaille avec du lard & de la graisse coupée menu , y ajoutant sel , thim , marjolaine & ciboules , peu de tout. Le hachis fait , liez-le avec un ou deux jaunes d'œufs crus avec un peu d'épices ; remplissez les champignons de cette farce ; quand ils sont farcis , mettez-les dans une tourtiere couverte , ou entre deux plats d'argent , avec un peu de beurre , de bouillon de pigeons ou d'autres volailles , & un peu de feu dessus & dessous. Quand ils sont cuits mettez-les sur une assiette creuse , faites-y une petite sausse blan-

che composée d'un peu de verjus & quelques jaunes d'œufs ; & le tout étant prêt , ajoutez-y un peu de jus de viande.

Autrement.

Vos champignons bien épluchés & entiers ; ôtez-en les queuës, faites une farce avec du blanc de poulet ou de veau , moëlle de bœuf , lard , une mie de pain trempée dans de la crème, deux jaunes d'œufs, sel, poivre, muscade ; farcissez-en vos champignons ; mettez-les cuire dans une tourtiere au four. Cuits, dressez-les sur un plat & les servez avec un bon jus de bœuf dessous bien assaisonné.

Si c'est en maigre vous les farcissez d'une bonne farce de poisson bien assaisonnée , & les faites cuire de même , & servez pour Entrée avec un jus de champignons dessous.

Jus de Champignons.

Vos champignons bien nettoyés , mettez-les dans une casserole avec un morceau de lard ou de beurre ; si c'est en maigre faites-les rissoler sur la braïse , jusqu'à ce qu'ils s'attachent au fond de la casserole ; étant bien roux , mettez-y un peu de farine & la faites encore rissoler avec les champignons ; mettez-y ensuite de bon bouillon gras ou maigre , & après un bouillon ou deux , vous l'ôtez de dessus le feu , & mettez ce jus à part dans un pot ; assaisonnez de sel & d'un morceau de citron , pour vous en servir au besoin. Les champignons hachés menu ou entiers , peuvent vous servir pour des Potages , ou pour des plats d'Entrées , ou d'Entremets.

Ragoûts de Champignons en gras.

Prenez de petits champignons , & les épluchez bien ; lavez & égouttez , vuidez-les dans une petite casserole avec un peu de lard fondu , un bouquet , sel , poivre ; & après les avoir passé sur le fourneau , mouillez-les d'un jus de veau , & laissez mitonner à petit feu. Quand ils seront

cuits

cuits, dégraissez-les bien & les liez d'un coulis de veau & de jambon, & servez chaudement pour Entremets.

Ragoût de Champignons en maigre.

Il se fait de la même manière que le ragoût en gras, excepté qu'il faut employer du beurre à la place du lard, pour les passer, du bouillon de poisson au lieu de bouillon de veau pour les mouiller, & du coulis d'écrevisses au lieu de coulis de veau & de jambon pour les lier.

Sausse aux Champignons.

Après avoir pelé vos champignons, lavez-les dans l'eau & les hachez; mettez-les ensuite dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon; assaisonnez de sel, poivre, & les laissez mitonner à petit feu: que la sausse soit d'un bon goût, & servez chaudement.

Coulis de Champignons.

Prenez du jus de champignons, faites-y tremper des croûtes de pain; quand elles sont bien trempées, passez le tout par l'étamine pour vous en servir quand vous en aurez besoin.

Potage de Champignons farcis en gras.

Vos champignons bien épluchés, ôtez-en les queues; faites une farce avec chair de veau, moëlle de bœuf & lard; assaisonnez de sel, poivre, muscade & une mie de pain trempée dans du bouillon ou jaunes d'œufs; farcissez - en vos champignons, faites-les cuire dans une casserole avec sel, poivre, bouquet de fines herbes & bon bouillon.

Faites mitonner vos croûtes avec bon bouillon; vos champignons étant cuits, dressez-les dessus, & garnissez de foies de poulets en ragoût, champignons frits, & jus de citron en servant.

Autrement.

Vous pouvez aussi garnir de ris de veau;

E c

tricandeaux piqués, crêtes & truffes, & faire un pain de profitrole au milieu, farci de champignons, culs d'arichaux, ris de veau, le tout coupé en dés & passé en ragoût.

Vous faites à l'un & à l'autre un coulis blanc ou brun. Le brun vaut mieux.

Pour le bœuf ou le veau, dont vous voulez tirer votre coulis, pilez-le dans un mortier avec croûte de pain, & passez par l'étamine avec du bouillon, & vous en servez pour votre Potage.

On fait d'autres Potages de champignons avec différentes volailles, comme Chapons, Cailles, &c.

Potage de Champignons en maigre.

Pour faire un Potage de champignons en maigre, farcissez les avec de la chair de poisson, comme on l'a dit en plusieurs endroits; servez-vous de bouillon de poisson, de coulis d'écrevisses ou autre: le reste de la même façon.

Tourte de Champignons.

Faites un ragoût de champignons, (voyez ci-dessus *Ragoût de Champignons.*) Faites une abaïsse de pâte feuilletée toncez-en une tourtière, mettez-y votre ragoût de champignons; couvrez d'un autre abaïsse de la même pâte, faites un cordon autour; dorez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire. Quand elle est cuite servez chaudement.

Champignons au Four.

Prenez les plus gros que vous pourrez trouver, tournez-les & les laissez entiers; hachez-en quelques-uns avec persil, ciboules, une pointe d'ail; passez le tout un tour ou deux sur le feu avec de l'huile; dressez-les sur un plat, mettez par-dessus l'huile avec les fines herbes, sel, gros poivre, & saupoudrez de mie de pain

par-dessus , & les mettez cuire au four. Quand ils sont cuits , servez pour Entremets à colation.

Pain aux Champignons.

Tournez des champignons , coupez - les , faites-les cuire avec un peu d'eau & de bon beurre , dont il en faut manier dans de la farine , & un bouquet ; quand ils sont cuits , mettez-y un peu de sucre , une petite pincée de sel , liez-les avec des jaunes d'œufs & de la crème.

Prenez ensuite un grand croûton de pain que vous passez dans du beurre ; quand il est passé & essuyé de son beurre , mettez-le au fond d'un plat ; coupez-le en six sans le déranger , mettez dessus votre ragoût de champignons , & servez.

Champignons à la Minime.

Choisissez de gros champignons bien blancs , ôtez-en les queues , lavez-les dans plusieurs eaux ; mettez-les dans une casserole avec du jus de citron , gros poivre , un verre de vin de Champagne , un demi-verre d'huile , un bouquet de persil , ciboules , ail , thym , laurier , basilic , trois clous de girofle ; mettez-les cuire sur le feu un quart d'heure , retirez-les ensuite , ôtez le bouquet , prenez des mies de pain que vous coupez de la grandeur des champignons cuits , passez-les sur le feu avec de l'huile , fmettez-les égoutter sur un linge ; mettez-les ensuite avec les champignons , & dressez les champignons dans un plat ; fendez en deux sept ou huit anchois bien lavés ; coupez en trois chaque moitié , arrangez les filets d'anchois sur les champignons en forme de petits quarrés , servez froid pour Entremets.

Champignons au petit lard.

Prenez de gros champignons bien blancs , ôtez-en les queues & les lavez bien ; mettez dans une casserole un quarteron de petit lard coupé en tranches quarrées ; faites-les suer sur le feu ,

mettez-y ensuite les champignons avec persil ; ciboules hachées , une pointe d'ail hachée ; mouillez avec un verre de vin de Champagne , une cuillerée de réduction , du gros poivre ; faites bouillir les champignons à petit feu & les dégraissez. Prenez des mies de pain que vous coupez comme une petite pièce , passez - les avec du beurre , mettez-les égoutter sur un linge. Quand votre ragoût est cuit , mettez-y les mies de pain , & servez chaudement avec un jus de citron.

Champignons à la Flamande.

Coupez par petits filets une tranche de jambon, un peu de panais de même, & les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre , des champignons coupés par la moitié, un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , trois clous, thin , laurier , basilic ; passez le tout ensemble, mouillez avec un verre de vin de Champagne , un peu de réduction , une cuillerée de coulis ; faites bouillir & dégraissez le ragoût. Quand il est cuit , mettez-y de petits croûtons de pain passés au beurre ; pressez-y un jus de citron, ôtez le bouquet, mettez-y du gros poivre, un peu de sel , & servez chaudement.

Rissoles de Champignons & de Moufferons.

Passez des champignons & des moufferons coupés en dés avec un morceau de beurre , un bouquet , une tranche de jambon ; ajoutez une pincée de farine , & mouillez avec un peu de réduction , deux cuillerées de coulis , un peu de bouillon , sel ; faites cuire le ragoût & dégraissez. Quand il est cuit , la sausse liée , mettez-y un jus de citron , laissez-le refroidir.

Faites une pâte brisée , abattez-la très-fine & la mouillez par-tout avec le dorroir ; faites de petits tas de ragoût sur la pâte ; couvrez-les avec la même pâte , soudez-les bien ensemble ,

& les coupez avec une videlle ; faites-les frire de belle couleur & servez.

Manière de confire les Champignons.

On en peut garder de cuits de la même manière que les culs d'artichaux , ou bien les ayant fricassés , on les met dans un pot ; on verse encore par-dessus du beurre fondu qui ne soit gueres chaud , jusqu'à ce qu'il y en ait l'épaisseur d'un doigt, pour les empêcher de s'évanter. Trois semaines après ou environ , il est bon de les mettre sur le feu pour faire fondre la sausse & la séparer des champignons qu'il faudra mettre dans d'autre beurre qui soit salé , & que le beurre surnage d'un bon travers de doigt , & faire la même chose de mois en mois , pour empêcher qu'ils ne soient gâtés par l'humidité qu'ils jettent qui les fait pourrir , il les faut garder à la cave ou dans un autre lieu frais.

Autre manière de conserver les Champignons.

Pour avoir toujours des champignons en réserve , il faut les bien éplucher , les laver , & les passer ensuite tant soit peu au beurre dans une casserole & les assaisonner d'épiceries. Mettez-les ensuite dans un pot avec un peu de saumure , du vinaigre & beaucoup de beurre par-dessus , & les couvrez bien.

Avant de les employer , il faut les bien deffaler : ils servent pour toutes sortes de ragoûts.

Autre manière de confire les Champignons.

Il faut les peler , les mettre tremper dans l'eau fraîche , faire chauffer d'autre eau dans un chaudron , avec feuille de laurier , marjolaine & ciboule , que l'on fait bouillir avec les champignons ; on les tire ensuite sur un clayon , on les laisse égoutter , & quand ils sont froids , on les met dans un pot , avec clous , poivre , oignon , sel , feuilles de laurier , bon vinaigre , le pot bien bouché.

Le pourpier , la carte marine , la passe-pierre ; & les petits haricots verts , lorsqu'ils sont nouveaux , se font de même.

Autre manière de conserver les Champignons.

Vos champignons étant épluchés , mettez-les dans de l'eau bouillante , faites leur faire un bouillon ; tirez-les ensuite sur un clayon pour les faire égoutter ; égouttés & refroidis , mettez-les dans un pot de terre assaisonnés de petits oignons , feuilles de laurier , basilic , clous , muscade , morceau de canelle en bâton.

Faites une saumure avec de l'eau & du sel que vous laissez reposer pendant deux heures ; coulez-la dans votre pot ; que vos champignons baignent bien ; couvrez-les ensuite de beurre raffiné , & le pot bien bouché , mettez-les dans un lieu frais.

Quand on veut s'en servir on les met dessaler dans plusieurs eaux tièdes ou fraîches , & on les emploie pour toutes sortes d'usages.

Poudre de Champignons.

Ayez une demi-livre de bons champignons , autant de morilles & autant de truffes , & une livre de mousserons , épluchez bien le tout , & le faites sécher au soleil ou au four quand le pain est tiré , pilez ensuite le tout ensemble dans un mortier , & le passez au tamis ; enfermez cette poudre dans une boîte , de façon qu'elle ne s'évante pas , elle vous servira toute l'année dans vos ragoûts , dans vos pâtés chauds & froids.

Elle est encore très bonne dans les lardons que vous assaisonnez pour piquer toutes sortes de choses.

On peut faire cette poudre avec des champignons seuls.

CHAPON , *capus*. C'est , comme on le fait , un coq que l'on a châtré pour le rendre plus

gras & d'une chair plus délicate. On prend des jeunes coqs de trois mois pour les chaponer.

Pour engraisser un chapon on l'enferme dans une chambre pendant trois semaines ou un mois, & on lui donne en abondance de l'orge ou du froment, & de tems en tems du son bouilli.

Ou bien on l'enferme dans une épinette qui est une espece de cage faite exprès ; mais auparavant il faut lui plumer la tête & les entre-cuisses ; placer ensuite la cage dans un endroit obscur, ou crever les yeux au chapon.

Cela fait, on prend de la farine d'orge, de millet ou de froment, on en fait une pâte détrempée avec de l'eau ; on la met par petits bolus gros comme des fèves qu'on lui fait avaler trois fois le jour ; il faut ne lui en donner d'abord que peu à peu, & augmenter de jour en jour cette nourriture ; on peut tremper ces morceaux de pâte dans de l'eau, ou dans du lait avant de les faire avaler au chapon.

On doit choisir le chapon jeune, tendre gras, bien nourri, & qui ait été élevé dans un air pur & serein. On estime davantage les chapons vers l'âge de six, sept ou huit mois, qu'en tout autre tems ; les meilleurs viennent du Mans & du pais de Caux ; il faut les choisir d'une chair blanche & fine, la peau délicate, les pattes d'un petit gris cendré, les ergots petits.

La chair du chapon nourrit beaucoup ; elle produit un bon suc ; elle restaure, elle répare les forces abattues ; elle se digere facilement. On ne remarque point qu'il produise de mauvais effets.

On emploie souvent en médecine le bouillon fait avec le chapon pour fortifier & pour rétablir les forces.

Le chapon contient en toutes ses parties beaucoup de sel volatil & d'huile, il convient en

tout tems , à toute sorte d'âge & de températures.

Nous avons déjà remarqué à l'article , *Chair* , les avantages de la chair des animaux châtrés sur la chair de ceux qui ne le sont pas ; le chapon ne ressentant plus les mêmes ardeurs que le coq , qui est un animal fort lascif , ne fait point aussi les mêmes dissipations , ainsi les parties les plus spiritueuses & les plus balsamiques de son sang , ne s'échappant point au dehors , contribuent à rendre sa chair d'un meilleur suc.

La chair du chapon a beaucoup de rapport par ses vertus & par son goût avec celle du poulet ; cependant celle du chapon est encore plus nourrissante , plus agréable , & plus convenable aux personnes accoutumées à la fatigue : parce que cette même chair contient des sucs plus cuits , plus travaillés & plus chargés de particules onctueuses & balsamiques. Passons aux manières de l'appréter.

Chapon à la broche.

Votre chapon plumé & mortifié , vous le videz & le faites blanchir sur la braïse ; bien épluché vous le ficelez , le bardez , & le mettez cuire ; étant presque cuit , débardez-le ; pannez-le d'une mie de pain bien fine , faites-lui prendre belle couleur , & le servez chaudement.

Chapons aux anchois à la broche.

Votre chapon épluché & vidé , détachez la peau de la chair de l'estomac du chapon , râtifiez du lard bien blanc , assaisonnez-les de sel , poivre , un peu de persil & ciboules hachés , & deux anchois ; mêlez le tout ensemble , & le mettez entre la peau & la chair du chapon. Passez les deux bouts des ailes dans le bout de la peau , faites-le refaire à l'air du feu , ficelez-le & embrochez-le , l'enveloppez de bardes de lard , & faites cuire à petit feu.

Prenez

Prenez deux anchois bien lavés, ôtez-en l'arête, délayez-les dans une casserole avec un coulis clair de veau & de jambon, que votre coulis soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, mettez-le sur des cendres chaudes.

Votre chapon cuit, tirez-le de la broche, ôtez les bardes, dressez-le proprement dans un plat, votre coulis d'anchois dessus & servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

Chapons aux capres à la broche.

Votre chapon épluché proprement & bien vidé, détachez la chair de l'estomac, ratifiez du lard bien blanc assaisonné de persil, ciboulette, champignons & tant soit peu de fines herbes, le tout haché, assaisonné de sel & de poivre; mettez le tout ensemble entre la peau & la chair du chapon, passez les deux bouts des ailes au bout de la peau, faites-le refaire à l'air du feu, mettez-le à la broche, ficelé, enveloppé de bardes de lard, plié d'une feuille de papier, & faites cuire à petit feu.

Mettez de l'essence de jambon dans une casserole avec une petite poignée de capres fines, & laissez mitonner à petit feu.

Votre chapon cuit, tirez-le de la broche, ôtez les bardes, & l'ayant dressé proprement dans un plat, jetez dessus votre essence de jambon aux capres, & servez chaudement pour Entremets, ou pour Hors-d'œuvres.

Chapon à la broche aux fines herbes.

Votre chapon épluché & vidé proprement, passez votre doigt entre la peau & la chair pour la détacher, mêlez lard ratifié de la grosseur de deux œufs, un champignon haché, une truffe hachée, un peu de persil, ciboules, basilic hachés, poivre, sel & fines épices, & mettez ce mélange entre la peau & la chair du chapon; coulez le bout & le faites refaire un moment :

ensuite embrochez le bardé de tranches de veau de jambon & de lard, un peu de fines herbes, poivre & sel parmi; pliez-le de feuilles de papier & le faites cuire, étant cuit, servez-le avec une essence de jambon, ou bien avec le ragoût que vous jugerez à propos.

Chapon à la broche aux Ecrevisses.

Votre chapon vidé, ôtez-en l'estomac, en y laissant la peau, & mettez une petite farce sous la peau, pour cela il faut renverser le chapon du côté de l'estomac sur la table, & mettre la farce sur la peau par dedans le corps du chapon, & mettre un ragoût d'écrevisses dedans. Bouchez ensuite les deux bouts du chapon de farce, & les cousez; vous passez ensuite une brochette un peu forte à travers les deux cuisses, & l'attachez à la grosse broche bardé de tranches de veau & de jambon, assaisonné de fines herbes, poivre, sel, & de bardes de lard; pliez-le enfin d'une feuille de papier & le faites cuire à petit feu.

Etant cuit ôtez les bardes, & jetez par-dessus un ragoût d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse*, la maniere de faire ce ragoût.)

Chapon à la broche aux huîtres.

L'on fait le chapon aux huîtres à la broche de la même maniere que le chapon aux écrevisses, toute la différence qu'il y a c'est qu'au lieu d'écrevisses, il faut mettre des huîtres.

Chapon aux fines herbes, aux oignons, à la broche.

Votre chapon épluché & vidé, détachez comme on l'a dit, la chair de l'estomac, mettez-y du lard ratissé avec des fines herbes, & après l'avoir fait refaire, & ficelé, embrochez-le enveloppé de bardes de lard, plié de feuilles de papier, & faites cuire à petit feu.

Faites cuire deux ou trois douzaines de petits oignons à la braîse ; étant cuits épluchez-les bien proprement , & qu'ils soient bien ronds. Mettez-les dans une casserole avec de l'essence de jambon mitonner à petit feu.

Votre chapon cuit , ôtez les bardes , dressez-le dans un plat , faites un cordon autour des oignons , jetez l'essence de jambon sur le chapon & servez chaudement.

Sur les chapons , poulardes & poulets aux fines herbes à la broche on peut mettre tel ragoût de légume que l'on voudra.

Chapon à la broche aux olives.

Faites rôtir votre chapon avec une bonne barde de lard sur l'estomac , pendant qu'il cuit faites un ragoût composé d'un peu de persil & de ciboule hachés & passés avec un peu de lard & de farine. Mettez-y deux cuillerées de jus & un verre de vin de Champagne , des capres hachées , un anchois , des olives , une goutte d'huile d'olives , un bouquet de fines herbes , & pour lier la sausse ajoutez-y un bon coulis le tout bien assaisonné & bien dégraissé. Votre chapon rôti , coupez les jambes à la jointure , & ficelez aux ailes , aux cuisses & à l'estomac ; écrasez-le un peu , & le mettez dans la sausse.

Un peu avant de servir , dressez le chapon dans un plat , le ragoût par-dessus , pressez-y un jus d'orange , & servez chaudement.

Chapon à la broche aux Olives farcies.

Votre chapon étant farci , bardez-le dessus & dessous , embrochez-le & le pliez d'une feuille de papier , étant cuit , dressez-le dans un plat proprement & jetez dessus un ragoût d'olives farcies , & servez chaudement pour Entrée.

Autre Entrée d'un chapon aux Olives farcies.

Habillez proprement votre chapon , ôtez-en l'estomac en passant le doigt entre la peau &

la chair. De la chair de l'estomac faites une petite farce de cette manière

Hachez & pilez bien ensuite dans un mortier vos blancs de chapon, un peu de graisse de bœuf, du persil haché, ciboule & champignons, un peu de mie de pain trempée dans de la crème, deux jaunes d'œuf crus, le tout assaisonné de poivre, sel, fines herbes, fines épices; farcissez-en votre chapon en y mettant un ragoût de ce que vous jugerez à propos, & le coulez par les deux bouts & ficelez.

Garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard de la grandeur de votre chapon, de tranches de bœuf ou de veau battu, & assaisonnez de poivre, sel, fines herbes, fines épices, carottes & oignons. Mettez-y votre chapon, l'estomac en dessous; assaisonnez, & la couvrez de même que dessous; votre marmite couverte, faites cuire feu dessus & dessous.

Prenez ensuite trois ou quatre douzaines d'olives, pelez-les comme on pele une petite poire; prenez garde surtout que la peau ne se casse, prenez de la farce de la grosseur du noyau, mettez la pelure de l'olive par-dessus en la serrant; vos olives étant farcies, faites-leur faire un bouillon dans une casserole dans de l'eau bouillante, retirez-les sur le champ; mettez-les mijonner dans une autre casserole avec de l'essence de jambon.

Votre chapon étant cuit dressez-le proprement dans un plat, jetez votre ragoût d'olives dessus, & servez chaudement.

Chapon à la Crème.

Votre chapon bien retrouffé & bardé, mettez-le à la broche, quand il est cuit vous en ôtez l'estomac que vous desosse pour en faire une sausse; mêlez bien ensemble & hachez la chair de l'estomac de la tetine de veau, du lard blan-

chi ; un peu de graisse de bœuf , champignons , truffes , un morceau de jambon , un peu de persil & ciboules , & quelques blancs de perdrix , si vous en avez ; assaisonnez de sel , poivre , muscade , clous , une douzaine de grains de coriandre battus ; le tout bien haché ensemble , vous y ajoutez un peu de mie de pain trempé dans de la crème pilée avec trois ou quatre jaunes d'œufs crus , dans un mortier ; farcissez-en votre chapon , à la place de l'estomac que vous avez coupé , & après l'avoir bien uni avec un couteau trempé dans un œuf battu , pannez-le de mie de pain bien fine , & le faites cuire au four ou dans une tourtière.

Chapon à la braïse.

Prenez un bon chapon , fendez-le sur le dos jusqu'au croupion , & l'assaisonnez de sel , poivre , & fines herbes hachées bien menu.

Garnissez ensuite le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battu ; mettez-y votre chapon , l'estomac en dessous ; ajoutez-y un morceau de jambon cru haché & un bouquet de fines herbes , couvrez-le de même , fermez votre marmite , étoupez-la bien , & la mettez à la braïse , feu dessus & dessous.

Etant cuit , tirez votre marmite du feu , prenez du jus qui soit par-dessus le chapon , mettez-en dans un plat , dressez-y votre volaille , & servez pour Entrée , avec un jus de citron.

Autre façon.

Votre Chapon préparé comme si vous vouliez le mettre en Potage , piquez-le de gros lard assaisonné & de gros lardons de jambon , garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard , tranches de bœuf & de veau , avec sel , poivre , oignons , carottes , panais , citron verd , persil , ciboules , fines herbes , fines épices , mettez-y votre chapon assaisonné dessus comme

deffous , couvrez - le de tranches de bœuf , de veau & de lard , & le mettez cuire doucement , pendant environ cinq heures , à petit feu ; si la braïse ne se trouvoit pas assez nourrie , mettez-y un peu de bon bouillon , ou de jus.

Faites ensuite un ragoût de ris de veau , foies gras , truffes , champignons , morilles , mouffurons , culs d'artichaux , pointes d'asperges , s'il y en a , que vous passez dans une casserole avec un peu de lard fondu , & que vous mouillez d'un bon jus. Quand il est cuit , dégraissez-le & le liez d'un coulis de veau & de jambon.

Votre chapon étant cuit , tirez-le de la marmite , faites-le égoutter , dressez-le dans un plat ; jetez votre ragoût par-dessus & servez chaudement.

Chapon farci à la Braïse.

Quand votre chapon est vidé , passez le doigt sous la peau de l'estomac pour la détacher , tirez ensuite l'estomac du chapon , farcissez-le de la même farce que le chapon à la crème. (Voyez *Chapon à la crème.*) Faites-le cuire à la braïse , comme on vient de le dire , & le servez avec le même ragoût.

Chapon à la braïse , aux Ecrevisses.

Faites cuire votre chapon à la braïse , comme on l'a dit , farci ou non farci ; faites un ragoût de queues d'écrevisses , de champignons & de truffes , que vous passez dans une casserole avec un peu de lard fondu : mouillez - le d'un bon jus de veau , liez-le d'un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse* la maniere de le faire.) Mettez votre chapon sur un plat , votre ragoût par-dessus , & servez chaudement.

Quand vous aurez une fois mis votre coulis d'écrevisses dans le ragoût , tenez-le seulement sur les cendres chaudes. Il tourneroit , s'il bouilloit.

L'on sert les chapons cuits à la braïse , farcis ou non , tantôt avec un ragoût de petits oignons , tantôt avec un ragoût de chicorée ; quelquefois avec un ragoût de céleri , quelquefois avec un ragoût de cardons d'Espagne , & aux concombres. Voyez sous les noms particuliers la maniere de faire ces ragoûts.

Chapon à la braïse , aux Huîtres.

Votre chapon cuit à la braïse , farci , ou non farci , faites mitonner truffes & champignons dans une casserole avec jus de veau ; liez votre ragoût d'un bon coulis de veau & de jambon ; faites ensuite blanchir des huîtres dans une casserole , en leur faisant faire deux ou trois tours dans leur eau , sans les faire bouillir ; nettoyez-les après les en avoir tirés , & les jetez dans votre ragoût ; faites-le chauffer , mais qu'il ne bouille point ; dressez votre chapon dans un plat , après l'avoir fait égoutter , & le ragoût par-dessus , & servez chaudement.

Chapon à la-Provençale.

Votre chapon accommodé proprement & retrouffé de même , faites-le rôtir avec une bande de lard sur l'estomac.

Pendant qu'il cuit , faites un ragoût avec foies gras & ris de veau , persil , ciboules hachées ; assaisonnez de sel & poivre , & passez à la casserole avec un peu de lard & de farine ; cela fait , mettez dans ce ragoût un verre de vin , un anchois , des capres hachées & des olives desossées , avec un bouquet de fines herbes , un coulis de bœuf pour liaison.

Votre chapon étant cuit , dressez-le dans un plat , le ragoût par-dessus , & servez chaudement , pour Entrée , avec un jus de citron.

Chapon à la Daube.

Prenez un chapon , lardez-le de moyen lard ; & après l'avoir assaisonné de sel , poivre , clous

de girofle , laurier , ciboules , & citron verd ; enveloppez - le dans une serviette , empotez-le ainsi envelopé avec du bouillon & du vin blanc ; laissez-le bien bouillir & lorsque le bouillon est consommé , & que vous jugerez qu'il est cuit , laissez-le refroidir à demi ; tirez-le ensuite , & le servez au sec , sur une serviette blanche , pour Entremets.

On sert de la même façon , dindons , poulets , poulets , oisons , oies , grosses perdrix , & autres oiseaux. Il faut pour cela que la volaille soit bien grasse.

Chapon en Ragout.

Prenez un chapon bien mortifié , coupez-le par la moitié , lardez-le de gros lard , passez-le au roux dans une casserole , avec lard fondu ou bon beurre , & un peu de farine frite. Cela fait , mettez de bon bouillon , un bouquet de fines herbes , champignons , truffes , & autres choses de cette nature , sel , poivre , le tout accommodé de bon goût.

Ensuite laissez-le cuire sur le fourneau ; étant bien cuit & la sausse liée , comme il faut , dressez votre chapon dans un plat , & servez pour Entrée garni de foies gras rôtis ou de persil frit.

Cuisses de chapon à la poêle aux truffes.

Prenez les cuisses de deux chapons , le reste vous servira à faire d'autres Entrées , mettez-les dans une casserole avec six belles truffes pelées & lavées , un bouquet de lard fondu , sel poivre ; passez le tout pour faire revenir les cuisses. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon , mettez dessus les cuisses , & les truffes avec leur assaisonnement , couvrez de bardes de lard , faites cuire à petit feu à la braise ; à demi cuit , mettez-y un verre de vin de Champagne. Quand les cuisses sont cuites , dressez-les dans un plat , les truffes entre. Mettez deux

cuillerées de coulis dans la casserole , faites bouillir pour dégraisser , passez la sausse au tamis , & servez sur les cuisses.

Chapon à la Cendre.

Prenez un chapon épluché & retrouffé proprement comme pour bouillir ; on peut le farcir d'une farce délicate ; détachez la peau de l'estomac , râtifiez du lard , & l'affaïsonnez de sel & de poivre , persil , ciboule & champignons hachés ; mêlez le tout ensemble , & le mettez entre la peau & la chair du chapon ; prenez une feuille de papier , mettez dessus par un bout des bardes de lard , des tranches de jambon & de veau battues , avec sel poivre , & tant soit peu de fines herbes , mettez le chapon sur la feuille de papier ; affaïsonnez dessus comme dessous , & l'enveloppez de tranches de jambon & de veau battues , & de quelques bardes de lard , enveloppez - le de la feuille de papier qui doit être assez grande pour faire plusieurs tours , ficelz ensuite votre papier , mouillez - le , enterrez - le dans la cendre chaude , mettez de tems en tems du feu dessus , & le laissez cuire pendant environ trois heures. Quand le chapon est cuit dépliez - le , dressez - le proprement dans un plat , jetez dessus une essence de jambon d'un bon goût , & qui ait un peu de pointe , & servez chaudement pour Entrée , ou pour Hors-d'œuvres.

Coulis de Chapon.

Prenez un chapon rôti , pilez - le dans un mortier le plus que vous pourrez ; passez des croûtes de pain dans du lard fondu , & quand elles seront bien rousses , mettez - y ciboules , persil , basilic , un peu de mousserons bien hachés que vous mêlerez avec le reste ; achevez de le passer sur le fourneau , ajoutez - y de bon bouillon , & le passez par l'étamine.

Jus de Chapon.

Faites-le rôtir à demi : pressez-le ensuite bien fort pour en exprimer le jus qui sert principalement à nourrir la plupart des ragoûts & des Potages.

On fait la même chose pour tirer le jus de perdrix, beccasses, de veau, de bœuf, &c.

Eau de Chapon.

Faites cuire à petit feu un chapon dans un pot de terre avec trois pintes d'eau ; votre chapon étant cuit, & l'eau diminuée d'une chopine, retirez-le sans le presser.

Cette eau engraisse beaucoup, principalement si l'on fait bouillir de l'orge mondé avec le chapon.

Crème de blanc de Chapon.

Faites cuire un chapon à la broche, & le laissez refroidir, ôtez-en la peau, desoffez-le, hachez-en la chair, pilez-la dans un mortier avec un quarteron d'amandes douces pelées. Mettez ensuite dans une casserole une cuillerée de bon bouillon, & une cuillerée de jus de veau, selon la grandeur du plat que vous voulez servir, avec gros comme un œuf de mie de pain & un champignon haché. Faites bouillir le tout, & le retirez de dessus le feu, & délayez votre chapon & les amandes pilées avec ce jus.

Mettez ensuite un plat sur une table avec une étamine ; vuidez votre crème de chapons dans votre étamine, avec cinq jaunes d'œufs frais, crus, & passez deux ou trois fois par l'étamine. Mettez ensuite votre crème sur des cendres chaudes dans un plat avec un couvercle de tourrière, avec du feu par-dessus, assez pour qu'elle ne languisse point ; quand elle est prise, servez chaudement pour Entremets.

Cette crème est fort nourrissante, elle restaure & fortifie.

On fait les crèmes de blancs de perdrix ou de faisans ou d'autres volailles de la même manière que la crème de blanc de chapon.

Galantine de Chapon.

Prenez deux chapons, fendez-les par le dos ; desossez-les, conservez les peaux qui ne soient point trop décharnées, c'est-à-dire qu'il y tienne un peu de chair. Faites une farce de la chair des chapons, avec un peu de lard, une tetine de veau, un peu de champignons & de truffes, un peu de mie de pain trempée dans de la crème, & trois ou quatre jaunes d'œufs crus, fines herbes, fines épices, un peu de persil & ciboulette, poivre, sel, le tout haché ensemble & pilé dans le mortier. Etendez ensuite votre farce sur les peaux de chapons, des lardons de lard bien blancs & bien assaisonnés par-dessus, ensuite un lit de jambon cru, ensuite un autre rang de lardons, après cela une couche de pistaches bien vertes, puis un rang de lardons, & ainsi de suite jusqu'à ce que la peau soit remplie. Ensuite pressez-la par un bout & la roulez : roulée, pliez-la dans un linge & la ficeliez. Prenez une marmite de la grandeur de vos deux chapons, garnissez-la de bardes de lard, de tranches de bœuf battu, & assaisonnez de fines herbes, fines épices, sel, poivre, oignons, carôtes, panais. Mettez vos deux champignons en galantine dans la marmite; couvrez & assaisonnez dessus comme dessous, & faites cuire lentement feu dessus & dessous. Quand vos chapons sont cuits, égouttez-les, tirez-les de la serviette, coupez-les par tranches épaisse d'un pouce; garnissez-en le fond d'un plat; garnissez les intervalles d'un ragoût de truffes vertes de façon qu'elles ne couvrent pas la galantine.

On peut aussi la servir avec un jus clair de jambon par-dessus,

On fait une galantine de deux poulardes de la même façon , & on la sert de même.

Bisque de Chapon.

Prenez un chapon un peu mortifié ; après l'avoir plumé , vuïdé & trouffé proprement faites-le cuire dans du bouillon avec bardes de lard , un oignon piqué de clous , quelques tranches de citron ; ayez soin de bien écumer.

Votre chapon étant cuit , laissez-le dans son bouillon jusqu'à ce que vous vouliez le dresser , ou bien tirez-le si vous voulez , & l'entretenez chaudement sur la cendre chaude.

Faites un ragoût de ris de veau blanchis , truffes , culs d'artichaux , champignons , le tout coupé par morceaux , & le passéz au lard dans la casserole , avec un peu de farine pour liaison , & un oignon piqué de clous. Il ne faut pas que cela devienne roux.

Votre ragoût étant ainsi passé , versez-y un peu de bouillon du pot , & le faites cuire à propos.

Après avoir passé votre ragoût à la casserole ; vous pouvez encore le mouïller d'un bon jus de veau , & après l'avoir dégraissé , le lier d'un bon coulis léger de veau & de jambon , & mettre un peu de jus de veau par-dessus.

Quand votre ragoût est prêt , vous prenez des croûtes de pain chapelées , séchées au feu , ou au four , vous les mettez mitonner avec du bouillon fait avec du trumeau , du derriere du cimier de bœuf , un peu de mouton , de la volaille telle qu'il vous plaira , & autant de toutes les viandes que vous le jugerez à propos qu'il en faudra ; pour faire le bouillon dont vous aurez besoin. C'est aussi de ce bouillon qu'on prend pour faire cuire le chapon dont on a parlé & qu'on doit assaisonner de sel & de clous de girofle.

Quand votre soupe est bien mitonnée, vous dressez votre chapon dessus, vous rangez vos ragoûts tout autour, & versez dessus un jus de bœuf pour la nourrir. Il ne faut pas la mettre sur le feu. Après cela exprimez encore un jus de citron, garnissez vos bords du plat de tranches, & servez chaudement.

On peut encore, si l'on veut enrichir ce Potage, faire un autre ragoût de crêtes dont on garnit la volaille, & qu'on fait cuire avec des bardes de lard, de la graisse de veau, & du bouillon clair; après les avoir bien échaudées & proprement épluchées & assaisonnées d'une tranche de citron, d'un oignon piqué, sel & poivre, le tout fait à propos.

On fait de la même manière les bisques de Poulardes, de petits poulets de grain & de pigeonneaux. Il ne faut mettre ceux-ci sur le feu qu'une heure avant de les servir.

Potage de Chapon aux Racines.

Ayez un bon bouillon, tel que celui dont on se sert dans la bisque de chapon. (Voyez cet article.) Passez-le dans une marmite & y empotez un chapon gras avec de petites ciboules entières, des racines de persil & de panais; laissez bien cuire le tout ensemble.

Après cela prenez des croûtes & les faites mitonner; votre Potage étant prêt à servir, mettez le chapon dessus, garnissez de panais & de petites ciboules, & avant de servir, arrosez avec un bon jus de veau.

Potage de Chapon aux Oignons.

Votre chapon épluché, vidé & retrouffé proprement, faites-le tremper dans plusieurs eaux tièdes pour le blanchir; retirez-le dans l'eau froide, essuyez-le dans un linge blanc; bardez-le d'une grande barde de lard, ficelez-le, & l'em-

potage dans une petite marmite avec de bon bouillon, & le mettez cuire.

Choisissez de petits oignons blancs, la quantité qu'il en faut pour garnir un Potage; pelez-les & les faites blanchir dans l'eau bouillante; mettez-les ensuite dans une petite marmite ou pot avec de bon bouillon; mitonnez des croûtes dans un plat, garnissez le bord du plat d'un cordon d'oignons, dont vous ôterez la première peau afin qu'ils soient plus blancs; tirez votre chapon du pot, ôtez la ficelle & la barde; dressez-le proprement sur le Potage, jetez par dessus un bon jus de veau clair, & servez chaudement.

Au lieu d'un jus de veau, vous pouvez vous servir d'un coulis blanc. (Voyez au mot *Coulis*, la manière de le faire.)

On peut encore le servir avec une purée verte par-dessus, au lieu de jus de veau, & de coulis blanc, le garnissant toujours d'un cordon d'oignons. (Voyez au mot *Purée*, l'article *Purée verte*.)

Potage de Chapon à la Chicorée.

Votre chapon préparé & empoté avec bon bouillon, comme on l'a dit, faites blanchir de la chicorée dans de l'eau bouillante; retirez-la ensuite, mettez-la dans l'eau tiède, pressez-la, faites-en un paquet que vous mettrez cuire dans un pot avec bon bouillon.

Mitonnez des croûtes dans un plat avec de bon bouillon; tirez votre chapon, ôtez la barde, dressez-le sur votre Potage, faites un cordon autour de chicorée, jetez un jus de veau clair dessus, & servez chaudement.

Potage de Chapon au Céleri.

Il se fait de la même manière que le Potage de chapon à la chicorée, c'est-à-dire, que le céleri s'apprête comme la chicorée.

Potage de Chapon aux Choux & aux Navets.

On peut aussi dans ces potages employer des choux & des navets ; après les avoir bien ratiés, coupez-les en dés & passez à la casserole avec lard fondu & un peu de farine.

Potage de Chapon au Ris.

Votre chapon épluché, blanchi, truffé bardé, ficelé & empoté avec bon bouillon, comme nous l'avons dit, prenez un quarteron de ris que vous mettrez cuire avec bon bouillon dans une marmite; après l'avoir bien épluché, lavé à plusieurs eaux, égoutté & séché au près du feu ; faites-le cuire à petit feu en y mettant de tems en tems du bouillon & le remuant avec une cuiller. Votre ris étant cuit, tenez-le chaudement sur les cendres chaudes ; mitonnez des croûtes avec de bon bouillon dans un plat. Quand elles seront mitonnées, tirez le chapon de la marmite, égouttez-le, ôtez la barde, dressez-le proprement sur le Potage, faites une bordure de ris, qui soit un peu liquide, autour de votre plat ; jetez sur le Potage un jus de veau clair, & servez chaudement.

Potage de Chapon aux Ecrevisses.

Votre chapon bien épluché, vidé, retrouffé proprement, blanchi, bardé d'une grande barde de lard, ficelé & empoté dans une petite marmite avec de bon bouillon, laissez-le cuire.

Faites cuire des écrevisses dans l'eau, autant qu'il en faut pour faire un cordon autour de votre Potage ; ôtez-en toutes les pates, épluchez la queue, qu'elle tienne au corps de l'écrevisse, achevez d'éplucher le reste d'écrevisses que vous avez ; mettez les queues à part, ôtez bien le dedans des écrevisses, & ne gardez que les coquilles.

Mettez douze amandes douces dans l'eau & les pelez ; pilez-les ensuite dans un mortier avec

les coquilles d'écrevisses le plus que vous pourrez.

Cela fait , prenez deux livres de rouëlle de veau & un morceau de jambon ; coupez le tout par tranches , garnissez-en le fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches , carottes & panais , & mettez sur un fourneau ; lorsqu'il est attaché à peu près comme un jus de veau , mouillez-le d'un bon bouillon qui soit fait , & y mettez quelques croûtes de pain , un peu de persil , ciboules entières , tant soit peu de fines herbes , des champignons & des truffes ; faites mitonner le tout ensemble , jusqu'à ce que les tranches de veau soient cuites. Alors ôtez-les de la casserole & y délayez le coulis d'écrevisses qui est dans le mortier ; mettez-le ensuite dans une marmite sur des cendres chaudes , mais ne le faites point bouillir , parce qu'il tourneroit.

Faites ensuite un ragoût ; passez les queueës d'écrevisses que vous avez épluchées avec de petits champignons & truffes coupées par tranche ; dans une casserole avec un peu de lard fondu ; mouillez-le d'un jus de veau , & y mettez six petits culs d'artichaux ; mitonnez le tout ensemble , liez ensuite le petit ragoût avec le coulis d'écrevisses , & y en mettez un peu abondamment.

Mitonnez des croûtes dans un plat avec de bon bouillon ; garnissez le bord du plat des écrevisses que vous avez épluchées , le côté de la queue en dedans du plat.

Tirez le chapon de la marmite , ôtez la ficelle & la barde , & le dressez sur le Potage.

Tirez la demi-douzaine de culs d'artichaux de votre grand ragoût , dressez les sur le Potage autour du chapon ; mettez du coulis d'écrevisses ce qu'il en faut dans le ragoût pour mouiller le

Potage

Potage ; jetez le ragoût & le coulis sur le Potage , & servez chaudement.

Potage de Chapon au Ris , aux Ecrevisses.

Faites cuire votre chapon à l'ordinaire , prenez une poignée de ris que vous ferez cuire , comme nous l'avons dit dans l'article du Potage de chapon au ris ; passez les queuees d'écrevisses avec quelques champignons & truffes par tranches dans une casserole avec un peu de lard fondu , & mouillez d'un peu de jus de veau ; laissez mitonner à petit feu , & après avoir bien dégraissé , liez d'un coulis d'écrevisses. (Voyez ci-dessus la maniere de le faire.)

Mitonnez des croûtes avec de bon bouillon dans un plat , tirez votre chapon , débardez-le , dressez-le sur le Potage ; mettez un peu de coulis d'écrevisses dans le ris ; faites-en un cordon autour du plat , & un petit cordon tout autour des queuees d'écrevisses ; passez le reste du coulis & du ragoût dans un tamis clair sur le Potage , & servez chaudement.

Potage de Chapon farci , aux Concombres farcis.

Farcissez votre chapon , comme nous l'avons dit à l'article du chapon farci , & les faites cuire à l'ordinaire dans une marmite avec de bon bouillon.

Pelez trois ou quatre concombres moyens ; vuidez-les par les deux bouts de toutes leurs graines , faites-les blanchir à l'eau ; farcissez les de la même farce que le chapon ; faites-les cuire avec de bon bouillon , du sel , & un paquet de fines herbes.

Mitonnez des croûtes dans un plat avec de bon bouillon , dressez votre chapon sur le Potage ; coupez par tranches vos concombres farcis , garnissez-en le bord de votre Potage ; jetez un jus de veau par-dessus , & servez chaudement.

Ou bien après avoir fait cuire vos con-

combres, comme nous venons de le dire, passez par l'étamine des jaunes d'œufs cuits avec jus de poirée & bon bouillon ; faites-les cuire & mitonner à part, dressez votre Potage, votre chapon au milieu, les concombres farcis pour garnitures, & votre coulis par dessus.

On peut faire d'autres Potages aux concombres sans les farcir, les faisant seulement passer à la poêle avec lard fondu, & les faisant cuire comme ci-dessus.

L'on fait tous ces Potages de chapons sans les farcir, les servant au naturel.

Potage de Chapon desossé aux Huîtres.

Après avoir desossé votre chapon, conservez-en la peau entière ; farcissez-la de la même chair avec graisse ou moëlle de bœuf, lard pilé, fines herbes, sel, poivre, jaunes d'œufs, & le mettez cuire avec bon bouillon après avoir mis la farce dans la peau.

Passez ensuite des huîtres à la poêle avec farine & champignons ; mettez le tout avec le chapon, & quand ils seront cuits, dressez votre Potage avec jus de champignons par-dessus.

Autre Potage de Chapon farci aux Huîtres.

Choisissez un chapon gras, après l'avoir épluché, vidé, retouffé les pattes dans le corps ; passez adroitement le doigt entre la peau & la chair de dessus l'estomac, & détachez-en la chair avec un couteau & le desossé ; mettez la chair sur la table avec un peu de graisse de bœuf, lard, jambon cru, champignons, truffes, persil, ciboules hachées, poivre, sel, fines herbes, fines épices, trois jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans du lait ; hachez bien le tout ensemble & le pilez dans un mortier ; farcissez ensuite votre chapon de cette farce.

Vous pouvez encore si vous voulez mettre un ragout d'huîtres dedans, & l'arrêter en le cou-

fant par les deux bouts ; enveloppez-le d'une barde de lard , & après l'avoir ficelé , empotez-le dans une marmite avec une petite braïse de veau mouillée que vous ferez ainsi.

Prenez une rouëlle de veau de deux livres , coupez-la par tranches , garnissez-en le fond d'une casserole avec tranches d'oignons , carotes & panais , & mettez suer ; étant attaché comme un jus de veau , mettez-y un peu de lard fondu , & le poudrez d'un peu de farine , en le remuant sept ou huit tours sur le fourneau , mouillez-le de bouillon & d'une cuillerée de jus ; le tout étant détaché , vuidez-le dans la marmite où est le chapon , assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices , & laissez mitonner à petit feu.

Faites ensuite un ragoût d'huîtres de cette maniere.

Faites dégourdir des huîtres dans une casserole dans leur eau , retirez-les l'une après l'autre en les nettoyant ; mettez-les ensuite égoutter sur une assiette.

Passes dans une casserole avec un peu de lard fondu de petits champignons , quelques truffes coupées par tranches ; mouillez de jus de veau & faites mitonner à petit feu ; étant cuit , dégraissez & liez d'un coulis de veau & de jambon clair ; mettez ensuite les huîtres mitonner dedans sans les faire bouillir ; mettez dedans assez de coulis clair de veau & de jambon pour mouiller votre Potage.

Mitonnez des croûtes dans un plat avec de bon bouillon , tirez le chapon de la marmite , & le dressez sur le Potage ; faites un cordon d'huîtres autour du plat , jetez le coulis sur le Potage avec le reste du ragoût , & servez chaudement.

Pâté de Chapon desoffé.

Farcissez votre chapon d'une farce faite avec la

chair , rouëlle de veau , moëlle ou graisse de bœuf & lard ; assaisonnez de sel , poivre , clous , fines herbes avec ris de veau , truffes & champignons ; dressez-le ensuite avec une barde en pâte fine. (Voyez au mot *Pâte*, la maniere de la faire.) Dorez-le & faites cuire pendant deux heures , & servez chaudement avec jus de citron.

Autre façon.

Ouvrez votre chapon par le dos , ôtez-en tous les os , excepté le croupion & les cuisses , prenez garde surtout de rompre la peau ; hachez & pilez bien la chair du chapon avec un morceau de rouëlle de veau , moëlle & graisse de bœuf , lard ; assaisonnez de sel , poivre muscade , clous , fines herbes avec des ris de veau , truffes , champignons , persil , ciboules hachées , mie de pain trempée dans de la crème , & deux jaunes d'œufs crus ; votre farce préparée , dressez une abaisse dont vous garnirez le fond de lard pilé , avec sel , poivre , fines herbes & fines épices ; mettez-y ensuite votre chapon farci , que vous pouvez garnir de filets de veau piqués de gros lard & de jambon , si l'abaisse est assez grande ; assaisonnez dessus comme dessous , couvrez de tranches de veau , bardes de lard , morceau de beurre frais ; couvrez d'une autre abaisse ; dorez & mettez au four. Quand le pâté est cuit , ôtez la feuille de papier qui est dessous , ouvrez-le , ôtez les bardes de lard & les tranches de veau ; dégraissez bien & mettez-y une essence de jambon. (Voyez au mot *Jambon* , la maniere de la faire ,) & servez chaudement.

Pâté de Chapon aux Truffes vertes.

Votre chapon épluché , habillé proprement , piqué de gros lard & de jambon , assaisonné de sel , poivre , fines épices , fines herbes , persil & ciboules hachées ; faites une farce de foies gras

que vous pilez dans un mortier avec lard rapé, truffes, persil, ciboules, sel, poivre, fines herbes & fines épices; farcissez-en ensuite le corps de votre chapon.

Faites une pâte avec de la farine, un œuf, de bon beurre & un peu de sel; formez-en une abaisse de l'épaisseur d'un pouce, & la mettez sur une feuille de papier beurré; garnissez-en le fond de lard pilé, sel, poivre, fines herbes, fines épices, votre chapon par-dessus assaisonné comme dessous, & couvert de tranches de veau bien minces, bardes de lard & un morceau de beurre frais; couvrez d'une autre abaisse & mettez au four pendant cinq ou six heures.

Préparez ensuite un ragoût de truffes, pelées & lavées, coupez-les par tranches dans une casserole, mouillez-les d'un jus de veau & faites mitonner à petit feu. Cuites, liez-les avec un coulis de veau & de jambon, & un peu d'essence de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de faire l'un & l'autre.)

Le pâté étant cuit, ôtez le papier de dessous; découvrez-le, tirez-en les bardes & les tranches; dégraissez-le bien, jetez-y votre ragoût de truffes & servez chaudement.

On peut mettre dans ces pâtés des morceaux de filets de bœuf, de mouton ou de veau.

Au lieu de servir ce pâté aux truffes, on peut le servir aux huîtres & aux écrevisses. Voyez au mot *Huîtres & Ecrevisses*, la manière de faire les ragoûts d'huîtres & d'écrevisses.

Tourte de Blanc de Chapon.

Prenez du blanc de chapon, hachez le bien menu avec écorce de citron confite, masse-pain jaunes d'œufs & eau de fleurs d'orange; étendez ce hachis sur votre abaisse, & faites cuire votre tourte sans la couvrir d'une autre abaisse, & après l'avoir glacée avec du sucre. Avant de la

fervir , jettez par-dessus un peu d'eau de fleurs d'orange.

On sert cette tourte pour Entremets.

Autre façon.

Hachez du blanc de chapon cru , autant de moëlle ou de graisse de bœuf ; garnissez une abaisse de ce hachis , & garnissez le hachis de champignons , truffes , crêtes , ris de veau , un peu de lard pilé , sel & poivre ; couvrez d'une abaisse de même pâte , faites cuire une heure & demie , & mettez-y un jus de mouton en servant pour Entrée.

Autre façon.

Prenez un chapon cuit à la broche , ôtez-en la peau & les os , hachez-en la chair ; pilez ensuite dans un mortier un quarteron d'amandes bien pelées , en les arrosant de tems en tems d'un peu de lait. Quand elles sont bien pilées , mettez-y le blanc de chapon haché avec un peu de moëlle de bœuf , de l'écorce de citron verd confite , pilez encore le tout ensemble.

Prenez ensuite une demi-cuillerée de ris ou autre , mettez-la dans une casserole avec un peu de sel ; délayez-la avec une goutte de lait , mettez-y quatre jaunes d'œufs frais , un demi-setier de crème , un morceau de canelle en bâton , du sucre à proportion ; le tout délayé , faites-le cuire sur un fourneau.

Votre crème cuite , ôtez-en le bâton de canelle , délayez les amandes & le blanc de chapon dans la crème , & la laissez refroidir.

Faites une abaisse de pâte feuilletée , foncez-en une tourtiere ; mettez dedans la crème de blanc de chapon , faites dessus quelques ornemens de bandes de feuilletage , & un cordon autour , & mettez cuire au four.

Quand votre tourte est cuite , rapez-y du sucre , & la glacez au four ou avec la pelle

rouge, & servez chaudement pour Entremets.

Les tourtes de blanc de Perdrix ou de Faisans, se font de la même maniere.

Quant aux bouillans & aux rissoles qui se font aussi de blanc de chapon, voyez *Bouillans* & *Rissoles*.

CHARBONNÉE. Petit aloyau de bœuf qui est tiré des fausses côtes, & qui n'a de la chair que d'un côté.

Charbonnées sur le gril.

On peut mettre les charbonnées quand elles sont tendres sur le gril avec persil, ciboules, champignons, le tout haché, sel, poivre, huile fine, & pannées avec de la mie de pain.

Charbonnées à la Braise.

Il est mieux de les faire cuire à la braise qui se fait avec sel, poivre, un bouquet garni de persil, ciboules, thym, laurier, basilic, clous de girofle, oignons, racines, du bouillon ce qu'il en faut pour les mouiller.

On sert dessous différens ragoûts de légumes.

CHATAIGNE, *Castanea*. Ce fruit est assez connu ; il est enfermé dans une cosse ronde, armé de piquans, & couvert d'une écorce lisse de couleur brune, dont le dedans est tapissé d'une peau très-mince & très-fine qui l'enveloppe immédiatement.

Les chataignes engraisent & font un assez bonne nourriture ; mais elles resserrent aussi, & produisent quelquefois des vents. Si on les fait griller, on les rendra moins venteuses ; si on les mange sans avoir pris cette précaution, elles s'attacheront aux parois de l'estomac & des intestins, & on les digérera difficilement.

Elles contiennent peu de sel, beaucoup d'huile & de terre.

Elles conviennent dans les tems froids aux jeunes gens bilieux, & à tous ceux qui ont un

bon estomac ; mais les mélancoliques , les vieillards & ceux qui ont des humeurs grossières & tartareuses , doivent s'en abstenir.

Les chataignes nourrissent beaucoup à cause des parties huileuses qu'elles contiennent ; elles sont aussi astringentes à cause de leur substance grossière & terrestre qui appaise & qui fixe le mouvement impétueux des humeurs ; cette même substance les rend difficiles à digérer , propres à produire des humeurs grossières , & à exciter des vents.

Il faut donc toujours faire cuire les chataignes avant de s'en servir , & les mêler avec quelques matières qui aident à leur digestion dans l'estomac.

Quand on a cueilli les chataignes , on les garde quelques tems avant de les manger ; elles en deviennent & plus saines & plus agréables au goût , parce qu'il s'y excite une petite fermentation qui exalte un peu les parties des chataignes , & les rend plus aisées à digérer.

Pain de Chataignes.

Dans les endroits où il ne vient point de blé , on fait du pain avec les chataignes que l'on a fait sécher sur des claies , & qu'on a réduites en farine ; ce pain est de mauvaise qualité , pesant & très difficile à digérer.

Quand les chataignes sont bien grosses , on les appelle *Marons* ; les meilleurs viennent du Vivarez & de Limoge. Voyez *Marons*.

CHERVIS, *Sifarum*. La racine du chervis est semblable au navet , longue comme la main , grosse comme le doigt , de couleur blanche , d'un goût doux , bonne à manger.

On sert ces racines à table de même que les panais : elles sont plus douces , mais plus venteuses. Elles sont de facile digestion , passent aisément , nourrissent médiocrement , & four-

nissent

font un assez bon suc : comme elles sont flaveuses , elles portent à l'amour.

On mange ordinairement les chervis accommodés avec de la pâte , frits dans du beurre , & cuits auparavant dans l'eau ; mais ils sont beaucoup plus sains bouillis simplement & apprêtés ensuite avec d'excellent beurre , sans les faire frire.

On peut encore les accommoder comme les cercifis. Voyez ce mot.

CHEVRE , *Capra*. Femelle du bouc : elle sert peu parmi les alimens , à moins qu'elle ne soit bien jeune , parce que sans cela elle est difficile à digérer , encore en fait-on rarement usage.

CHEVREAU , *Hædus*. C'est le petit mâle de la chevre. Le chevreau nourrit beaucoup , il produit un assez bon aliment , & se digère facilement. A mesure qu'il avance en âge , sa chair devient dure , coriasse , d'une odeur désagréable , d'un mauvais goût , & difficile à digérer , à moins qu'il n'ait été châtré, encore fort jeune. Voyez pourquoi à l'article chair.

Le chevreau contient en toutes ses parties beaucoup d'huile & de sel volatil.

Il convient en tout tems , dit M. Lemery , à toute sorte d'âge & de temperament : son usage est estimé salutaire aux personnes convalescentes, qui sortent d'une grande maladie où elles ont été fort épuisées.

On doit le choisir jeune , au-dessous de six mois , tant encore , qui n'ait point mangé d'herbes , & qui ait une chair tendre , délicate & agréable au goût.

Plus le chevreau est jeune , & plus il abonde en suc huileux & balsamiques qui le rendent nourrissant , & propre à produire d'autres bons effets.

Quand il a atteint un certain âge il devient bouc , & pour lors sa chair est d'un goût & d'une odeur forte & désagréable , principalement quand il est en chaleur. Voyez pourquoi à l'article chair.

Malgré les bonnes qualités du chevreau , on le sert aujourd'hui fort rarement sur les bonnes tables. On en fait les mêmes apprêts que de l'agneau , soit en Potage , soit pour Entrée. Voyez l'article *Agneau* : on le sert aussi rôti.

Chevreau Rôti à la broche.

Faites-le blanchir à l'eau ou sur la braïse ; piquez-le de menu lard , mettez-le à la broche , servez chaudement sans sauce , ou à la sauce verte , ou à l'orange , sel & poivre , ou bien à la vinaigrette.

CHEVREUIL , *Capreolus*. Quand il est encore fort jeune , *Capreus* quand il est grand. C'est une espèce de bouc ou de chevre sauvage : il ressemble beaucoup au cerf , mais il n'est ni si grand ni si gros que lui : ses cornes sont rameuses & petites.

La chair de chevreuil contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Elle nourrit beaucoup , fournit un bon aliment , & se digère facilement quand cet Animal est jeune : car quand il est avancé en âge , elle est dure , coriace & difficile à digérer.

Comme le chevreuil est presque toujours en mouvement , ses pores sont très-ouverts , & laissent passer quantité d'humeurs superflues & grossières ; sa chair devient par-là plus délicate , plus sèche , plus tendre & plus agréable au goût.

Cependant quand cet Animal est vieux , cette transpiration continuelle fait exhaler trop d'humidité ; elle devient conséquemment trop sèche & difficile à digérer.

On doit donc choisir le chevreuil jeune ,

tendre & bien nourri. Avec ces qualités, dit M. Lemery, il convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament. Quelques-uns en défendent pourtant l'usage aux mélancoliques, & prétendent que pour que sa chair soit saine, il faut la manger bouïllie, & cuite avec des herbes aromatiques.

On apprête le chevreüil de plusieurs façons.

Chevreüil Rôti avec plusieurs sausses.

Piquez-le de menu lard, faites-le cuire à la broche: quand il est cuit, faites une sausse avec oignons passés à la poêle avec lard, & par l'étamine avec vinaigre, une goutte d'eau, sel & poivre blanc, ou bien à la sausse douce, (voyez au mot *Saussé*, la maniere de la faire,) ou bien on passe la rate du chevreüil à la casserole avec lard fondu & un oignon. Quand elle est cuite on pile le tout dans un mortier, & on le passe par l'étamine avec un jus de mouton, de citron, & de champignons, & poivre blanc.

Chevreüil en Civet.

Après avoir coupé le chevreüil en gros morceaux, lardez-les de gros lard, & les passez à la casserole avec persil & lard fondu; faites-le cuire ensuite avec un bouquet de fines herbes, du sel, du poivre, du laurier & du cirron verd. Quand tout cela est bien cuit, liez la sausse avec farine frite, un filet de vinaigre, une poignée de capres & quelques olives desossées; servez chaudement pour Entrée.

Chevreüil en Casserole.

Lardez votre viande de gros lard, passez-la à la casserole avec lard fondu; mettez ensuite le chevreüil dans une casserole avec sel, poivre, laurier, bouquet de fines herbes, muscade, bouillon de bœuf ou eau chaude avec un verre de vin blanc; liez la sausse avec farine frite, & servez chaudement avec jus de citron.

Au lieu de farine frite pour liaison , on peut lier la sausse avec un bon coulis , & servir ensuite avec jus de citron & capres.

On peut encore étant lardé de gros lard & cuit , comme on vient de le dire , le laisser refroidir dans son bouillon , & le servir sur une serviette avec creffon amorti dans le vinaigre & sel , ou bien garni de persil verd.

Chevreuil à la Bourguignone.

Faites mariner votre morceau de Chevreuil au verjus de citron, sel , poivre clous, ciboules & laurier; faites-le cuire ensuite à la broche, arrosez-le de la marinade , & lorsqu'il sera cuit , servez avec une sausse faite avec le dégoût , capres , poivre blanc , vinaigre ou jus de citron , & farine frite pour liaison.

Cuisseaux de Chevreuil.

Les cuisses , la longe & l'épaule du chevreuil s'apprentent de même que l'épaule du sanglier ; on les larde aussi de gros lard , on les passe par la poêle ou par la casserole avec du lard fondu ou de la farine , ensuite on les fait cuire avec du bouillon , & on les sert avec une sausse liée.

Tetine de Chevreuil.

On la fait blanchir dans l'eau , ensuite l'ayant coupée par roüelles , on la fait frire avec jus de citron , & on l'a fait cuire avec quelque ragoût ; ensuite on la hache & on en fait une omelette comme celle du rognon de veau.

Pâté de Chevreuil.

Laissez mourir le chevreuil , lardez-le de gros lard assaisonné de sel , poivre, fines herbes, fines épices ; faites une pâte bise avec farine de seigle , avec sel , un peu de beurre ; formez-en une abaisse assaisonnée , force lard pilé , laurier & bardes de lard ; dressez votre Potage y mettant du lard pilé , bardes de lard , laurier & assaisonnemens comme dessous ; dorez-le avec

Jaunes d'œufs, & faites cuire environ trois heures.

Percez-le de peur qu'il ne crève, bouchez, en sortant du four, & le mettez sur un clayon.

On peut encore, & il est mieux de faire mariner la pièce de chevreuil que l'on veut mettre en pâte.

CHICORÉE. Il y en a de deux espèces, la sauvage, *Chicorium*, & la cultivée *Intubus* ou *Intybus*. La sauvage est ou à fleurs jaunes ou à fleurs bleuës; celle qui a la fleur bleuë est d'une grande amertume; l'autre qui a la fleur jaune, & qui est nommée dent de Lion ou pisse-en-lit, est moins amère.

La domestique se divise aussi en plusieurs espèces, dont le détail est inutile ici; toutes ces espèces ayant à peu près les mêmes qualités.

En général toutes les sortes de chicorées tant sauvages que cultivées, sont rafraîchissantes & conviennent principalement aux tempéramens bilieux, & à ceux qui ont l'estomac échauffé.

Chicorée sauvage à fleurs bleuës.

La chicorée sauvage à fleurs bleuës est la plus rafraîchissante de toute; mais elle est plus d'usage en médecine que sur les tables; on l'employe cependant quelquefois parmi les alimens. Il faut pour la manger, qu'elle soit grossièrement hachée, & qu'elle ait trempé quelques heures dans l'eau, on en fait des salades fort saines.

Racine de Chicorée sauvage.

La racine de chicorée sauvage est aussi très-bonne, pourvu qu'on la mange cuite, & qu'elle ait été bien blanchie.

Chicorée sauvage à fleurs jaunes.

La chicorée sauvage qui a des fleurs jaunes, & qu'on appelle dent de lion, parce que ses feuilles par leur découpe, représentent assez bien la machoire d'un Lion garnie de dents ou pisse-en-lit, à cause de la vertu qu'elle a de

pouffer par les urines, ou *caput monachi*, tête de moine, parce qu'après la chute de ses fleurs, il paroît un petit bouton qui ressemble à une tête nue, est moins amère, plus tendre & meilleure à manger que celle qui a les fleurs bleuës; elle n'a qu'une petite amertume agréable.

On l'employe dans les salades quand ses feuilles commencent à croître, & pendant qu'elles sont encore tendres; elle est détersive, apéritive & propre pour purifier le sang.

Usage de la Chicorée domestique ou cultivée.

Quant à la chicorée domestique, celle que les jardiniers ont fait blanchir dans la terre ou dans le sable, est plus tendre & plus saine. On la mange en salade ou bien préparée avec du beurre.

Pour l'accommoder de cette dernière façon, on la fait attendrir dans l'eau; ensuite on la met cuire avec de l'eau, du beurre & du sel; on la tire quand elle est cuite, & après l'avoir un peu effuyée, on la met mitonner avec du beurre, du sel, de la muscade & un peu de vinaigre pour la servir avec une sausse liée.

Elle perd plus de son eau que de son suc par cette préparation, & elle en devient plus nourrissante.

La chicorée gardée avec du sel, du poivre, du romarin & un peu de vinaigre, puis dessalée pour être mangée en salade ou autrement, est encore fort innocente, & on peut se servir de toutes ces préparations, sans qu'on ait rien à craindre pour sa santé.

Autre manière d'apprêter la Chicorée.

On mange la chicorée quand elle est blanche, soit en Porage, soit à la sausse. Pour la préparer de telle sorte qu'elle ait bon goût, on la met bouillir dans l'eau; étant cuite à l'eau, on prend du lard ou du beurre qu'on fait roussir avec un

peu de farine , le tout assaisonné de fines herbes , de sel & de poivre avec un filet de vinaigre , puis on sert.

Autre façon.

Ayez de la chicorée blanche , lavez-la , séparez-en les feuilles , passez-les à l'eau sur le feu ; étant cuite & bien égouttée , passez-la par la casserole avec lard fondu ou beurre frais , sel , & poivre. Quand elle sera un peu cuite , ajoutez-y du jus de mouton , & un filet de vinaigre avec muscade rapée.

On fait encore des ragoûts de chicorée pour les Entrées & pour les Potages.

Ragoût de Chicorée pour toutes sortes d'Entrées.

Prenez de la chicorée bien blanche , quand elle est épluchée , faites-la blanchir dans de l'eau bouillante. Blanchie , tirez-la & la mettez dans de l'eau froide , & la pressez bien ; mettez-la sur une table & lui donnez quelques coups de couteau ; mettez-la ensuite dans une casserole , mouillez-la d'un coulis de veau & de jambon ; laissez-la mitonner à petit feu , qu'elle soit d'un bon goût ; si elle n'étoit pas assez liée , mettez-y un peu d'essence de jambon & de coulis , & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées à la chicorée.

Ragoût de Chicorée pour les Potages.

Prenez de la chicorée , faites-la blanchir dans de l'eau bouillante , retirez-la pour la mettre dans l'eau froide , pressez-la & en faites un paquet que vous mettez cuire dans une petite marmite avec de bon bouillon. Quand le potage est dressé , & la pièce de volaille placée au milieu , on fait autour une bordure ou cordon de chicorée. C'est la même chose pour tous les Potages de volaille à la chicorée.

CHOCOLAT. Pâte sèche & d'un goût fort agréable , dont nous devons l'invention aux Américains , sur qui nous avons cependant beau-

coup enchéri depuis dans la composition du chocolat. La base de ce mélange est le Cacao, auquel on a joint quelques aromats, comme nous le dirons tout à l'heure.

On se sert du chocolat en deux manières; on le mange tel qu'il est en tablettes, ou l'on en fait une boisson en le dissolvant dans quelques liqueurs. On se sert ordinairement d'eau commune; d'autres employent le lait de vache, & y mettent même des jaunes d'œufs, afin que la liqueur mouffe davantage & qu'elle soit plus épaisse. Quelques-uns préfèrent un lait d'amandes, d'autres une émulsion des quatre semences froides majeures, d'autres de l'eau de chicorée & de plusieurs autres plantes. Enfin il y en a qui mêlent un peu de bezoard avec le chocolat pour en rendre la boisson plus cardiaque.

Il seroit inutile de détailler ici la manière de préparer cette liqueur, & de la faire bien mousser avec le moulinet, elle est assez connue.

Cette boisson nourrit beaucoup, fortifie, restaure, répare les forces abattues & donne de la vigueur; le chocolat aide encore à la digestion, abbat les fumées du vin, excite les ardeurs de Venus. Le trop grand usage qu'on en fait échauffe considérablement, surtout si l'on fait entrer dans sa composition des drogues âcres & picotantes.

Le chocolat convient principalement en tems froid aux vieillards, aux personnes d'un tempérament froid & phlegmatique, à ceux qui ne digèrent qu'avec peine, à cause de la foiblesse & de la délicatesse de leur estomac; mais les jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux, dont les humeurs sont déjà dans un assez grand mouvement, doivent s'en abstenir ou en user modérément.

Pour mieux distinguer les tempéramens auxquels le chocolat est nuisible ou salutaire, & les différens effets qu'il peut produire, considérons un moment la qualité des drogues qui entrent dans sa composition.

Pour faire le chocolat, on prend le plus gros & le meilleur cacao qu'on appelle le gros cacaque; on le met rôtir dans une bassine sur le feu, jusqu'à ce que l'écorce se sépare.

On pele ensuite les amandes, & on les met rôtir de nouveau dans la bassine à feu lent, jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches, sans être cependant brûlées. Alors on les pile encore chaudes dans un mortier dont on a chauffé le fond, ou bien on les écrase & on les broie, comme font les Indiens avec un rouleau de fer sur une pierre plate fort dure, sous laquelle on met du feu assez pour entretenir une chaleur douce & modérée. On continue de broyer jusqu'à ce que la pâte ne soit ni dure ni grumelleuse.

Le cacao déjà âcre par lui-même, le devient encore plus par cette préparation en le faisant ainsi rôtir jusqu'à siccité; car tout ce qui est âcre le devient encore davantage par l'action immédiate du feu: ceci est prouvé par l'expérience.

Il est donc évident que le chocolat à cause de l'âcreté du cacao, ne peut convenir aux tempéramens bilieux, puisque le tempérament bilieux consiste principalement en un sel âcre dominant mêlé dans les parties huileuses volatile du sang.

On prend ensuite de cette pâte, on la remet sur la pierre chaude, & sur chaque livre de cacao on met trois quarterons de sucre, on agite bien le mélange afin que le sucre s'unisse bien intimément avec la pâte.

De plus, quand on prépare du chocolat pour

le boire, on y met encore du sucre, desorte que cet ingrédient est ce qui regne le plus dans cette boisson. Or il est certain que le sucre, quelque doux qu'il paroisse, se tourne presque tout en humeurs âcres & bilieuses : nouvelle raison pour interdire l'usage du chocolat aux temperamens où l'âcre domine.

Quand le sucre & le cacao sont suffisamment incorporés, on ajoute sur sept livres de ce mélange une poudre composée de dix-huit gouffes de vanille, d'un gros & demi de canelle, de huit gros de girofle, de deux grains d'ambre gris & d'un de musc. Quelques-uns y font encore entrer le gingembre & le poivre ; quand le mélange de tous ces ingrédients est parfait, on leve la pâte, on lui donne telle figure que l'on veut, & on la fait sécher au soleil : continuons l'examen de ces ingrédients.

La vanille est d'un goût & d'une odeur balsamique, un peu âcre ; elle ne convient donc pas plus aux bilieux que le cacao.

Pour le girofle & la canelle, on n'a qu'à consulter ce que nous en avons dit sous leurs articles particuliers pour voir que ces drogues ne peuvent être que préjudiciables & même funestes au tempérament dont il s'agit.

L'ambre gris & le musc sont des substances sulfureuses mêlées d'un sel âcre volatil, très-capable de mettre en mouvement celui de la bile, & conséquemment de causer beaucoup de désordre dans les corps où cette humeur abonde.

Quant au gingembre & au poivre que plusieurs font entrer dans la composition du chocolat, il est évident que rien n'est plus propre à allumer la bile : on n'a qu'à consulter ce que nous en avons dit sous leurs articles particuliers pour s'en convaincre.

Il est encore évident que le chocolat ne conviendrait

vient point aux tempéramens sanguins , car le tempérament sanguin vient de ce que le suc nourricier , renfermé dans le sang , abonde en sels volatils huileux. Or le chocolat étant composé de drogues qui abondent toutes en sels volatils huileux , il ne peut qu'augmenter la quantité de ces mêmes sels dans le sang , & conséquemment rendre le sang très-inflammable.

Quant au tempérament phlegmatique & au mélancolique , comme ils consistent l'un dans la crudité du chile , l'autre dans la surabondance d'une matiere acide , le chocolat , par le sel volatil huileux qu'il renferme , peut beaucoup servir à les corriger. Ainsi les personnes pituiteuses & mélancoliques peuvent user de chocolat avec sûreté , mais pour les autres doivent s'en abstenir , ou en user rarement.

Le tems le plus favorable pour prendre cette boisson , est le matin à jeun , elle est trop nourrissante pour trouver place à dîner ou à souper.

Les Espagnols chez qui l'usage du chocolat est fort commun , boivent ordinairement un grand verre d'eau avant que d'en prendre ; ensuite ils s'abstiennent de boire de l'eau , une heure & demie ou deux heures après.

On peut faire différentes sortes de chocolat suivant les ingrédiens qu'on y fait entrer , & suivant la quantité de ces mêmes ingrédiens , c'est à un chacun à choisir celui qui convient mieux à son tempérament.

Crème de Chocolat.

Prenez une pinte de lait & un quarteron de sucre que vous ferez bouillir ensemble un quart d'heure , délayez ensuite un jaune d'œuf que vous mettez dans la crème & la faites bouillir trois ou quatre bouillons , ôtez-la de dessus le feu , & mettez du chocolat jusqu'à ce que la crème en ait pris la couleur ; remettez-la ensuite trois ou

quatre tours sur l'eau , passez-la dans une étamine , & la dressez où il vous plaira.

Crème de chocolat au bain-marie.

Délayez une once de chocolat rapé avec quatre jaunes d'œufs & un peu de lait , & mettez cela dans une chopine de crème & un demi-setier de lait que vous mêlez bien ensemble ; mettez du sucre à discrétion , faites bouillir de l'eau dans une casserole & mettez un plat par-dessus , en sorte que le fond du plat trempe dans l'eau , & mettez votre crème dedans couverte d'un autre plat ; ne l'ôtez que quand elle est prise.

C'est la meilleure méthode de faire cette crème.

Crème veloutée au Chocolat.

Prenez six tablettes de chocolat que vous coupez bien minces : mettez dans une casserole une écorce de citron verd , canelle , coriandre , trois demi-setiers de crème , un demi-setier de lait , faites-les réduire jusqu'aux deux tiers , & mettez dedans le chocolat haché. Faites-lui faire quelques bouillons , & retirez la crème. Quand elle est un peu refroidie , passez la dans une serviette mouillée , & quand elle est un peu plus que tiède , mettez-y gros comme un pois de présure bien délayée , & la mettez prendre sur de la cendre chaude.

Quand elle est prise vous pouvez la servir froide ; si vous voulez.

CHOUX , *Brassica*. Le chou est un aliment qui échauffe modérément , mais qui désèche beaucoup plus qu'il n'échauffe , si on le fait bouillir , de façon toutefois que son suc ne soit point épuisé , il relâche le ventre ; mais si on le fait bouillir trois ou quatre fois , ou même davantage , le changeant autant de fois d'eau , qu'on l'aura fait bouillir de fois , & qu'on le mange ainsi préparé , il resserra , ce qui ne doit point

Surprendre ; parce que le suc du chou est détergent, & la substance est astringente ; il tend aussi à augmenter la bile noire, ainsi on en doit faire un usage très-modéré.

Il y a plusieurs espèces de choux dont il est à propos d'examiner les principales.

Choux verts à grandes feuilles.

L'espèce la plus commune, est le chou verd à grandes feuilles, il renferme un sel nitreux qui s'en détache aisément dans le premier bouillon, & qui rend ce bouillon purgatif. Le chou privé alors de ce qu'il avoit de laxatif devient astringent ; le chou verd se digere très-difficilement ; il fournit une nourriture grossière & mélancolique, & excite des songes fâcheux. Quant aux rejettons qu'il pousse quand on l'a dépouillé de ses feuilles, voyez au mot *Broques*.

Choux frisés.

Les choux frisés ou crépus, soit de Verrone, de Boulogne ou de Milan, sont plus tendres & cuisent aussi plus facilement que les verts. Ils sont moins nuisibles & ont moins besoin d'être corrigés par le sel & le poivre. Il en est de même des choux pancaliers.

Choux pommés.

Les choux pommés sont les plus agréables au goût, & en même tems les moins sains. Ils se digèrent très-difficilement : ils appesantissent la tête & causent des fluxions.

Ceux qui sont musqués ne valent pas mieux.

Moyens de conserver les choux pommés pendant l'hiver.

On conserve les choux pommés pendant l'hiver, tout mal-faisans qu'ils sont, par le secours du vinaigre, du sel & du poivre. Les Allemands y ajoutent le genièvre & le berberis ; mais tout cela ne sert qu'à rendre encore ces choux plus propres à produire les humeurs âcres & bilieuses.

ses. Aussi causent-ils beaucoup de vents alors & troublent l'estomac plus que dans la saison.

Usage des Choux pommés.

Les choux pommés se mangent dans la saison ou en Potage de purée , ou en potage au lait , ou farcis avec de la chair de volaille ou de poisson & des herbes. (Nous dirons dans la suite la maniere de les apprêter. ainsi.)

Mais de quelque maniere qu'ils soient préparés , ils sont toujours mal sains , & l'on doit en user très-rarement. Les estomacs foibles surtout s'en trouvent très-incommodés.

Choux-fleurs.

Les choux de Chipe , plus connus sous le nom de choux-fleurs sont moins mal-faisans. Il faut , comme aux autres , leur faire rendre leur premiere eau ; ils se mangent au beurre , au jus de mouton , & en salade. Ils ne sont mal sains d'aucune de ces façons, mais ils nourrissent peu. Nous dirons dans un moment la maniere de les apprêter ainsi.

Chou-rave & Chou rouge.

Le chou-rave approche fort de la qualité du chou-fleur. Les choux rouges sont plus d'usage en médecine que dans les alimens ; ils abondent en parties nitreuses.

De tout ce que l'on a dit il est aisé de conclure que les choux nourrissent peu & qu'à la réserve des choux-fleurs , ils produisent des humeurs grossieres , donnent des rapports & se digèrent difficilement.

Ainsi ils conviennent , dans le tems qu'ils sont tendres , aux jeunes gens d'un tempérament bilieux & sanguin ; mais aussi-tôt qu'ils deviennent durs , on ne doit point s'en servir , de quelque âge & de quelque tempérament que l'on soit.

*Différentes manieres d'apprêter les choux.**Choux-fleurs au beurre.*

Epluchez bien les pommes ne leur laissant aucune feuille, si elle n'est bien petite & bien blanche, ôtez aussi les peaux des plus petites branches, faites-les cuire ensuite avec de l'eau, sel, poivre & un morceau de beurre. Quand ils sont cuits, mettez-les égoutter, dressez-les dans un plat, & une sausse dessous faite avec beurre frais, sel, poivre, muscade, un filet de vinaigre. Pour mieux lier la sausse, on pétrit le beurre avec un peu de farine avant de le faire fondre.

Choux-fleurs au Parmesan.

Faites cuire les choux-fleurs dans un blanc de farine à l'ordinaire, mettez-les égoutter sur un tamis; foncez un plat d'une sausse que vous faites avec du coulis, un morceau de beurre, du gros poivre, point de sel. Mettez au fond du plat un peu de Parmesan rapé, arrangez les choux-fleurs dessus, mettez sur les choux-fleurs le reste de la sausse & du parmesan. Faites un peu attacher le parmesan, glacez-le dessus avec la pelle rouge ou bien dans le four, & servez à courte sausse.

Choux-fleurs au jus de mouton.

Vos choux-fleurs cuits comme on vient de le dire, passez-les à la poêle, avec lard fondu, persil, ciboules entières, & sel; faites mitonner le tout ensemble: quand vous voudrez servir, mettez-y du jus de mouton, un filet de vinaigre, & poivre blanc. L'un & l'autre sont des piéces d'Entremets.

Choux fleurs en Salade.

Les choux-fleurs se mangent aussi en salade avec bonne huile d'olive; cela dépend du goût de ceux qui veulent les manger.

Ragoût de Choux-fleurs.

Epluchez des choux-fleurs, faites les blan-

chir & cuire dans un blanc avec de l'eau & de la farine. Mettez-les ensuite égoutter sur un tamis; si c'est pour garnir quelque viande, vous dressez-la viande dans le milieu, les choux-fleurs autour, vous avez une bonne essence; & mettez dedans un morceau de beurre & du gros poivre; si vous voulez les servir pour Entremets, dressez-les seuls dans un plat & servez la fausse par-dessus.

Ragoût de Choux.

Coupez en quatre la moitié d'un gros chou; faites-le blanchir mettez-le dans l'eau fraîche: pressez-le & le ficelez, & faites cuire à la braise. Quand il est cuit coupez-le en plusieurs tranches. Mettez dans une casserole une tranche de jambon que vous faites suer, & la mouillez de jus & de bouillon, mettez-y un bouquet, champignons, clous, une pointe d'ail, une demi-feuille de laurier, faites bouillir quelques bouillons. Passez cette essence & y mettez les choux cuits à la braise.

Faites-leur faire quelques bouillons, & les servez avec telle viande que vous voudrez.

Choux pommés farcis en gras.

Prenez une bonne tête de chou, ôtez-en le pied, & un peu dans le corps, & le faites blanchir, tirez votre chou de l'eau, quand il est blanchi, étendez-le sur une table de façon que toutes les feuilles tiennent ensemble, étant ouvert, garnissez-le d'une farce faite ainsi.

Prenez de la chair de quelques volailles & un morceau de cuisse de veau, du petit lard, de la moëlle de bœuf, ou bien de la graisse de jambon cuit, truffes & champignons hachés, persil, ciboule, sel, poivre, mie de pain, deux œufs entiers & deux ou trois jaunes, une pointe d'ail; hachez bien le tout ensemble & le pilez dans un mortier.

Remplissez

Remplissez votre chou de cette farce, refermez-le, ficelez-le bien & le mettez dans une casserole; Prenez ensuite des tranches de bœuf ou de veau bien battues, rangez-les dans une casserole comme pour en faire du jus. Etant coloré, mettez-y une pincée de farine, à laquelle vous ferez aussi prendre couleur; mouillez le jus de bon bouillon, assaisonnez de fines herbes & de tranches d'oignons. Etant à demi cuit, mettez le tout avec votre chou, les tranches & le jus, & faites cuire ensemble.

Quand tout cela sera cuit, dressez votre chou dans un plat sans bouillon, mettez par-dessus un ragoût de champignons, ou bien un ragoût de ris de veau, champignons, culs d'artichaux, sel & poivre, le tout assaisonné de bon goût & bien lié, ou bien un singaray & servez chaudement.

Chou farci en Maigre.

On peut aussi farcir un chou en maigre avec de la chair de poisson & autres garnitures, comme si l'on vouloit farcir une carpe, un brochet ou un autre poisson.

Chou à la Flamande.

Coupez menu un bon chou, faites-le blanchir; hachez de l'ail, échalotes, persil, ciboules, champignons; passez le tout avec un morceau de beurre; égouttez les choux, pressez-les pour en faire sortir l'eau, faites-les cuire avec les fines herbes sans les mouiller, assaisonnez de sel & gros poivre; quand ils seront cuits servez à courte sauffe.

Chou à la Bavoise.

Faites blanchir un chou de Milan coupé en quatre; faites blanchir une andouille ordinaire, & la coupez en deux; ficelez le tout séparément & faites cuire ensemble dans une bonne braise avec bouillon, sel, poivre, bouquet de

toutes sortes de fines herbes , trois clous , deux oignons. Quand ils sont cuits , faites-les égoutter de leur graisse sur un linge ; dressez l'andouille au milieu , les choux autour , une sausse claire par-dessus de bon goût.

Les cervelas & les saucisses se servent de même.

Pains de Choux.

Faites blanchir un chou de Milan entier ; mettez-le dans de l'eau fraîche , levez-en les feuilles , ôtez-en les gros côtons ; faites mariner une noix de veau avec huile fine , persil , ciboules , champignons , ail , échalotes , le tout haché , sel , gros poivre , avec quelques zestes de jambon ; étendez sur la table quelques feuilles de choux bien pressées pour en faire sortir l'eau , mettez par-dessus des tranches de veau & zestes de jambon , & un peu de leur marinade. Continuez ainsi lit par lit jusqu'à ce que vous ayez formé la grosseur d'un petit pain ; faites-en autant que vous voudrez ; faites-les cuire dans une braisè bien nourrie. Quand ils sont cuits , essuyez-les de leur graisse , & servez dessous une sausse à l'Espagnole.

Potage aux Choux en maigre.

Prenez des choux de Milan ou autres , coupez-les par la moitié ou en quatre , faites-les blanchir ; mettez-les ensuite dans l'eau froide , & après les avoir retirés & pressés , ficelez-les en deux ou trois paquets , & les empotez dans une marmite avec une douzaine d'oignons , carotes , panais & racines de persil ; mouillez-les d'une purée claire , & les assaisonnez d'un oignon piqué de clous & de sel , & faites cuire.

Etant à demi cuits , mettez-y deux cuillerées de jus d'oignons , faites un petit coulis avec deux oignons & de racines de cette manière.

Coupez par tranches quatre ou cinq oignons ;

des carotes & des panais, passez-les dans une casserole avec bon beurre ; étant cuits, poudrez-les d'un peu de farine, & remuez jusqu'à ce que la farine soit cuite ; ne les laissez point prendre trop de couleur, mouillez-les d'une ou deux cuillerées de bouillon de poisson ou de racines ; mettez-y quelques petites croûtes, un peu de persil, tant soit peu de basilic, & laissez mitonner le tout ensemble.

Le tout étant cuit, passez-le à l'étamine & mettez ce coulis dans la marmite du Potage aux choux, & achevez de le faire cuire.

Mitonnez des croûtes dans un plat où vous voulez servir le Potage de bouillon de choux ; mettez un pain au milieu, tirez vos paquets de choux de la marmite, faites-en une bordure autour du plat pour garnir le Potage ; jetez par-dessus du bouillon ce qu'il en faut, & servez chaudement.

Potage aux Choux en gras.

Il se fait de la même manière que le précédent, sinon qu'il faut faire cuire les choux dans du bouillon gras, ou bien avec la pièce de gibier ou de volaille que l'on doit servir sur le potage. On fait de même une bordure de choux autour du plat, la pièce de gibier ou volaille, sur le potage : on passe du bouillon dans un tamis qu'on jette sur le potage, & l'on sert chaudement.

Lorsqu'on veut servir le potage aux choux liés, il n'y a qu'à se servir d'un petit coulis clair de veau & de jambon qu'on jette par-dessus.

CHOUX, *petits choux, Globuli pistorii* : manière de pâtisserie en forme de gâteau : voici la manière de les faire.

Prenez du fromage mou qui soit bien gras, comme du meilleur fromage à la crème, selon la quantité que vous en voulez faire ; mettez-le

dans un bassin avec deux poignées de farine ; proportion de ce que vous avez de fromage ; ajoutez-y de l'écorce de citron confit hachée, & de l'écorce de citron verd aussi hachée & un peu de sel ; détrempez bien le tout avec une gache ou une cuiller à bouche.

Le tout étant bien mêlé, incorporez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs pour en faire une pâte à peu près comme celle des beignets ; prenez ensuite des tourtières que vous graifferez de bon beurre, dressez-y vos choux avec une cuiller ; dorez-les & les mettez au four, où il faut qu'ils cuisent doucement.

Etant cuits, vous les glacez avec du sucre ; vous laissez sécher cette glace à l'entrée du four, & vous les servez chaudement.

Autre maniere de petits Choux.

Faites bouillir deux verres d'eau dans une casserole avec gros comme une noix de beurre & un peu de sel ; lorsque cela bout, mettez deux ou trois poignées de farine, délayez le tout ensemble sur le feu, jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole ; rapez-y un peu de sucre, ôtez ensuite votre pâte de dessus le feu, changez-la de casserole, délayez-y des œufs frais, blanc & jaune, jusqu'à ce qu'elle soit liquide ; beurrez de petits moules de pâté, formez dedans vos choux, & les mettez cuire au four, & servez chaudement.

Au défaut des moules à petits pâtés, on se sert de feuilles de papier beurré.

CIBOULE, CIBOULETTES, *Cæpula.* On en connoît l'usage dans les cuisines ; ces petites plantes fortifient l'estomac, pourvu qu'on en use modérément ; elles sont aussi remplies d'un sel acide, volatil, sujet à enflammer la masse du sang, & à causer des maux de têtes. Cet assaisonnement peut être bon aux vieillards & aux

Tempéramens phlegmatiques ; mais les jeunes gens & ceux qui sont d'un temperament sec, doivent en éviter le fréquent usage.

CIDRE, *Pomaceum*. Le cidre est le suc des pommes rendu spiritueux par la fermentation ; on cueille les pommes en automne , parce qu'elles sont pour-lors assez mures, ensuite on les écrase bien sous la meule , & l'on en tire un suc par expression qu'on laisse fermenter dans le tonneau.

Les meilleures pommes pour faire le cidre sont celles qui ont le goût rude & acerbe, si l'on veut qu'il se conserve long tems. La raison est que celles-là contiennent beaucoup de sel essentiel , propre à diviser les parties huileuses ; de plus ces pommes fournissent au cidre une suffisante quantité de parties tartareuses , nécessaires pour empêcher l'évaporation de ses esprits ; c'est pour cela que ce cidre est fort piquant & se conserve long-tems. Au contraire celui que l'on fait avec les pommes ordinaires est doux & se passe très-vite , parce qu'il ne se rencontre pas dans ces pommes assez de sel essentiel pour exciter une fermentation complete dans le suc , ni assez de parties tartareuses pour s'opposer à la sortie des esprits.

Le cidre est une boisson fort bonne & fort salutaire , pourvu qu'on en use modérément. On pourroit même dire en général qu'il est plus convenable pour la santé que le vin , parce que ses esprits ne sont pas si impétueux ni si agités que ceux du vin , & qu'ils sont d'ailleurs retenus par une plus grande quantité de phlegmes un peu visqueux qui contribuent encore à rendre cette boisson humectante & rafraîchissante. La plupart de ceux qui ne boivent que de cette liqueur , sont plus forts & plus robustes , & ont un meilleur visage que ceux qui boivent du vin.

Le cidre pris avec excès n'enivre pas tout-à-fait si vite que le vin, parce que ses esprits ne sont pas si violens ni si exaltés; mais l'ivresse qu'il cause dure davantage, parce que ses esprits charrient avec eux au cerveau beaucoup de particules lentes & visqueuses, qui se répandent insensiblement dans toute la substance, bouchent les canaux des nerfs, & accablent & appesantissent tellement les esprits animaux, qu'il leur faut beaucoup de tems pour le rétablir dans leur premier état, & pour chasser & repousser en dehors ce qui les tient dans une espèce d'inaction. C'est pourquoi après la grande fureur de l'ivresse causée par le mouvement tumultueux des esprits du cidre, on s'endort & quelquefois même pour assez de tems.

On met fermenter le marc exprimé des pommes dans de l'eau, & l'on en fait une boisson humectante & rafraîchissante appelée communément *petit Cidre*, elle est moins forte & moins piquante que le cidre.

On fait aussi avec le suc des poires exprimé & fermenté, une espèce de cidre & de liqueur vineuse appelée *Poirée*. Cette liqueur approche beaucoup pour la couleur & pour le goût du vin blanc. On employe pour la faire, de certaines poires acerbes & âpres à la bouche. Voyez *Poiré*.

On peut faire quantité d'autres liqueurs spiritueuses avec les sucS fermentés de plusieurs fruits.

Pour juger de la qualité du cidre, dit M. Andry, il faut avoir égard à la saveur, à la préparation & à l'âge. Quant à la saveur, le doux est plus nourrissant, & comme il est en même tems modérément chaud, il convient aux tempéramens froids & secs.

Celui qui tire sur l'acide, soit pour avoir été

fait de pommes aigres, soit pour avoir contracté ce goût par le tems, est aqueux, rafraîchissant, & passe aisément, quoiqu'il ait un peu d'astringence; il convient aux bilieux & aux estomacs trop chauds.

Celui qui est âpre humecte moins & refroidit davantage; le doux piquant est agréable; mais il ne faut le boire ni trop nouveau ni trop vieux, car il fait alors beaucoup d'obstructions.

Quant à la préparation, celui qui est fait de pommes médiocrement mûres, cueillies dans la saison propre, & qui n'ont point été gardées, est le meilleur de tous; il humecte, nourrit, ne porte point à la tête, & convient particulièrement aux convalescens & aux tempéramens mélancoliques.

Celui qui en fait de pommes sauvages grossièrement écrasées & enfermées ensuite dans un tonneau avec de l'eau, est fort mal-faisant.

Par rapport à l'âge, on peut considérer le cidre en trois états différens.

1°. Lorsqu'il sort du pressoir & qu'il n'a point encore bouilli ni fermenté.

2°. Lorsqu'après une fermentation parfaite, il s'est entièrement purifié & éclairci.

3°. Lorsque par la suite du tems, il s'est tout-à-fait aigri, & qu'il a acquis les qualités d'un véritable aigre.

Premier état du Cidre.

Le cidre nouvellement sorti du pressoir, est semblable au vin nouveau qu'on appelle mou; les parties spiritueuses & volatiles sont entièrement confonduës & embarrassées avec les parties grossières & tartareuses, ce qui fait qu'il se digère difficilement, qu'il produit des flux de ventre qui vont quelquefois jusqu'à la dissenterie.

Second état du Cidre.

Le cidre purifié & éclairci par la fermentation

qui lui a donné une douceur vineuse, a ses principes volatils, débarrassés des parties terrestres, & renferme des qualités très-avantageuses au corps humain. La chaleur que lui communiquent les esprits, s'y trouve tempérée par une humidité douce & moëlleuse qui fait le propre caractère de cette boisson, & qui paroît avoir beaucoup d'analogie avec les principes de notre vie, dont l'essence consiste dans le chaud & l'humide; c'est pourquoi le cidre bien purifié est une boisson fort convenable à l'homme, & souvent même un excellent remède.

Troisième état du Cidre.

Pour ce qui est du cidre qui a passé en aigre, il n'est point mal-faisant; la grande quantité qui s'en débite dans toute la Normandie, le commerce qui s'en fait dans plusieurs pays, la santé dont jouissent les personnes qui usent de cette boisson, tout cela fait bien connoître qu'il n'est point contraire au corps humain.

En effet les principes qui le composent n'ayant aucune acidité excessive qui puisse blesser l'estomac, la poitrine ou les autres parties du corps, l'usage en doit être regardé comme innocent.

CIMIER, *Lumbus bubulus*. C'est la piece de chair du bœuf qui fait partie de la cuisse, qui contient plusieurs tranches, chaque tranche contient trois morceaux; le premier s'appelle la *piece ronde*, le second, *la semelle*, & le troisième *le tendre*. Le derriere de cimier est contenu depuis les tranches jusqu'à la queue: on le nomme à présent *culotte*.

CITRON, *Citrum Pomum* ou *Malum Citreum*. Fruit d'une couleur jaune qui a l'écorce ridée & odorante, plein d'un jus qui a un petit acide fort agréable.

Le citron est cordial, rafraîchissant, bon pour
précipiter

précipiter la bile , & pour appaîser le trop grand mouvement du sang.

Il faut choisir les citrons murs , assez gros ; d'une odeur & d'un goût aromatique & piquant : les meilleurs sont ceux qui viennent dans les pays chauds.

L'écorce & le suc du citron ont une vertu différente , l'une échauffe , & l'autre rafraîchit. L'écorce de citron mâchée rend l'haleine agréable ; prise intérieurement elle aide à la digestion , elle fortifie le cœur & le cerveau ; elle contient , surtout dans sa partie superficielle , beaucoup d'huile exaltée & de sel volatile , elle échauffe beaucoup quand on s'en sert avec excès.

Le suc de citron rafraîchit , désaltère , appaîse le mouvement trop violent du sang & des autres humeurs. Il se digère difficilement , cause des vents & des rapports ; il abonde en sel acide & en phlegme , mais il contient peu d'huile.

Le suc de citron convient dans les tems chauds aux jeunes gens bilieux , son écorce convient en tout tems , pourvu qu'on en use modérément , & seulement pour aider à la digestion & ranimer le sang & les esprits.

On mêle ordinairement le suc du citron avec du sucre pour le rendre plus agréable & moins en état de produire de mauvais effets ; les parties rameuses de l'huile du sucre lient & embarrassent les acides du citron , & les empêchent de picoter trop fortement l'estomac ou les autres parties du corps.

Il y a des citrons aigres & des citrons doux , les doux ne se servent gueres qu'aux fruits dans les repas.

Citrons confits au sec.

Choisissez les plus beaux citrons , pelez-les & les mettez dans l'eau fraîche , coupés de la fa-

çon que vous jugerez à propos ; faites d'ailleurs bouillir de l'eau , mettez-y vos citrons pour les cuire , & les y laissez jusqu'à ce qu'ils commencent à devenir mollets. Etant cuits de la sorte , tirez-les & les mettez dans l'eau fraîche ; mettez-les ensuite au sucre clarifié , après qu'ils seront bien égouttés de leur eau ; laissez-les bouillir un quart d'heure dans leur sucre , ôtez-les de dessus le feu , & les laissez refroidir. Etant froids , faites-les bouillir jusqu'à ce que le sucre soit cuit à soufflé. Cela fait , ôtez-les de dessus le feu , & les laissez un peu reposer. Etant reposés jusqu'au lendemain il faudra liquéfier le syrop en trempant le cul du poëlon dans l'eau.

Pendant ce tems-là faites cuire à part du sucre à la plume , & ayant égoutté vos citrons , jetez-les dedans & leur donnez un bouillon couvert : ensuite otez-les de dessus le feu , & lorsque ce bouillon sera abaissé , blanchissez votre sucre à force de le travailler en un coin , en l'amenant avec la cuiller contre le bord du poëlon.

Ce sucre étant blanchi passez-y vos citrons ; & les mettez égoutter sur des planches ; il faut peu de tems pour les sécher , ensuite vous les ferrerez.

Autre façon.

La chair de votre citron étant ramollie dans l'eau , vous les mettez au sucre clarifié , vous leur donnez sept ou huit bouillons ; vous les laissez après refroidir , ensuite vous tirez votre syrop que vous faites bouillir en l'augmentant d'un peu de sucre , vous le jetez sur votre fruit auquel vous donnez quelques bouillons , & ayant poussé votre bouillon jusqu'à ce qu'il soit à perlé , vous y laissez reposer vos citrons , puis le lendemain vous les tirez au sec.

On peut aussi confire les oranges de la même manière.

Zests de Citron.

Faites bouillir vos zests dans quatre eaux différentes, & les remettez autant de fois dans l'eau fraîche ; laissez-les sur le feu pendant un quart d'heure autant de fois que vous les laisserez bouillir.

Ensuite vous les ferez cuire d'abord dans du sucre clarifié ; étant prêt à bouillir vous y jetterez vos zests auxquels vous ferez prendre une vingtaine de bouillons ; vous les laissez refroidir, vous remettez votre poëlon sur le feu pour cuire le syrop à lissé, après quoi vous y glissez vos zests que vous faites bouillir sept à huit bouillons. Retirez ensuite votre confiture de dessus le feu, laissez-la refroidir encore, égouttez les zests, faites bien cuire le sucre à perlé, donnez-leur un bouillon couvert, après quoi vous les tirerez au sec, & quand vous les laissez reposer dans le syrop jusqu'au lendemain, vous agirez comme on a dit à l'article des citrons.

Il faut que les citrons & les zests nagent entièrement dans le sucre : ce qui en reste peut servir à faire de la conserve, du mallepain, des pralines & des noix vertes.

Conserve de jus de Citron.

Faites cuire du sucre à soufflé, tirez-le alors de dessus le feu, mettez-y votre jus de citron, brouillez bien avec une spatule pour que le jus se répande par tout, remuez bien le sucre tout au tour du poëlon jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir & à former une petite glace. Alors dressez votre conserve dans des moules ; quand elle est refroidie, tirez-la des moules pour la garder.

Cette conserve est fort agréable, on l'or-

donne pour les défaillances de cœur qui surviennent aux femmes enceintes.

Conserve de Raclure de Citron.

Choisissez un beau citron , rapez-le faisant tomber la rapure dans de l'eau nette ; passez-la ensuite dans un linge & la faites sécher ; ensuite faites cuire du sucre à soufflé. Quand il est cuit ôtez-le de dessus le feu & y mettez votre rapure ; achevez après cela votre conserve comme nous venons de le dire , en travaillant beaucoup cette composition , jusqu'à ce qu'il se fasse une petite glace par-dessus.

Pâte de Citron.

Prenez des citrons , zestez-les , ôtez-en le jus mettez-les à mesure dans l'eau fraîche pour les empêcher de noircir ; coupez-les par quartiers & les mettez bouillir sur le feu dans d'autre eau ; faites-leur prendre quatre ou cinq bouillons , après quoi vous exprimerez dans cette eau un jus de citron , puis un autre quelque tems après , & laisserez cuire votre fruit jusqu'à ce qu'il soit mollet.

Après cela remettez vos citrons dans l'eau fraîche , égouttez & pressez dans un linge , pilez-les dans un mortier , passez-les au tamis.

Faites cuire du sucre à cassé , incorporez-y votre pâte , remuez le tout avec une spatule ; mettez du sucre le même poids que de fruits , faites frémir le tout sur le feu , ensuite dressez votre pâte comme on l'a dit , & la laissez sécher.

Massepain de Citron.

Prenez une livre d'amandes , pelez-les bien & les pilez dans un mortier ; faites cuire à soufflé trois quarterons de sucre ; ôtez-le de dessus le feu & y jetez vos amandes que vous délayerez promptement ; prenez ensuite environ demi-livre de chair de citron confite , liquide , ou bien de la marmelade , & la mettez avec vos

amandes ; faites cuire le tout ensemble dans un poëlon , remuant toujours le fond & les côtés , jusqu'à ce que votre pâte ne tienne plus au poëlon ; dressez-la sur du papier , de telle façon qu'il vous plaira , faites-la cuire d'un seul côté avec le dessus du four. Faites refroidir ce côté ; quand il est froid , glacez celui qui n'est pas cuit , & après l'avoir glacé , faites-le cuire comme l'autre.

Cette glace sera composée de blanc d'œuf , de sucre en poudre , & de rapure de citron fort fine : ce massépain en est très-délicat.

Petits pains de Citron.

Prenez un blanc d'œuf ou deux battus avec un peu d'eau de fleurs d'orange ; mettez ensuite du sucre en poudre jusqu'à ce qu'il se fasse une pâte ferme comme celle de massépain ; melez parmi de la rapure de citron ; roulez-la ensuite en petites boules que vous dresserez sur du papier en les applatissant un peu , & mettez cuire au four.

Biscuits de Citron.

Ayez de la raclure de citron préparée comme celle de la conserve. (Voyez *conserve de raclure de Citron.*) Faites de la pâte semblable à celle des biscuits de fleurs d'orange. (Voyez biscuits de fleur d'orange au mot *Orange.*) Et en la broyant , mettez-y de la raclure de citron.

Grands Biscuits de Citron.

Faites cuire du sucre à cassé , ôtez-le de dessus le feu , mettez-y un peu de raclure de citron , & lui donnez telle couleur qu'il vous plaira ; mettez-y deux blanc d'œufs bien fouïetés , & versez promptement votre glace dans des moules de papier double plié en longueur ou en largeur à proportion du sucre que vous voulez mettre. Lorsque votre pâte commence à re-

froidir , coupez-la de telle façon qu'il vous plaira , & faites cuire vos biscuits à l'ordinaire.

Biscuits à l'Ecorce de Citron confite.

Prenez des blancs d'œufs autant qu'il vous en faut ; rapez-y de la chair de citron , mettez-y un peu de marmelade de ce même fruit , ensuite vous mettez du sucre en poudre ; incorporez-le bien avec le reste , mettez-en jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable ; mêlez-y de l'écorce de citron confite & pilée menu , le tout bien délayé ; formez & faites cuire vos biscuits à l'ordinaire : ces biscuits doivent être secs & cassans.

Compôte de tranches de Citron.

Coupez vos citrons par tranches jusqu'au blanc , ôtez les pepins , faites tremper les tranches dans l'eau , jusqu'à ce que la chair en devienne un peu molasse ; tirez-les ensuite & les mettez dans l'eau fraîche.

Après cela prenez un peu de décoction de pommes de reinette, faites-la cuire comme pour la compôte de ces mêmes pommes , mêlez-y un peu de jus de citron ; mettez-y vos tranches quand elles seront bien égouttées , & que votre syrop sera presque en gelée. Pendant qu'elles bouillent , ayez soin de les bien écumer , jusqu'à ce que vos citrons aient pris sucre ; dressez-les ensuite avec le syrop , après y avoir exprimé un suc de citron , & servez chaudement votre compôte.

Compôte de Chair de Citron.

Faites une gelée de pommes & la faites cuire ; prenez un gros citron , pelez-le bien épais & proche du jus ; coupez-le en long par la moitié , & faites plusieurs tranches de chaque moitié ; jetez ces tranches dans votre gelée , après en avoir ôté les grains ; faites bouillir le tout ensemble tant que votre gelée ait encore sa pre-

niere cuisson ; tirez-la hors du feu & la laissez refroidir à moitié ; chargez une assiette de tranches de citron & les couvrez de votre gelée.

On peut aussi faire cette compôte de même que la précédente.

Marmelade de Citrons.

Il est inutile de détailler ici la manière de la faire. (Voyez à l'article *Marmelade.*)

Quand on a dressé cette marmelade dans des pots , il faut la poudrer de sucre par-dessus ; elle se candit bientôt quand elle est bien faite , ainsi que la marmelade de fleurs d'orange , mais c'est une bonne marque.

Eau de Citron.

Prenez un citron , coupez-en la peau en zests , mettez-les dans une éguierre , avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre ; exprimez-y le jus de deux citrons , laissez infuser le tout pendant quelques heures si vous n'êtes pas pressé , ou bien battez-la d'un vaisseau dans un autre , & lorsqu'elle aura pris le goût du citron , passez-la comme les autres , & la mettez glacer.

Syrop de Citron.

Faites cuire à soufflé une livre de sucre , mettez-y quatre onces de jus de citron ; mêlez le tout ensemble & le serrez dans une bouteille ; s'il étoit trop décuit , il faudroit le cuire à perlé , qui est la vraie cuisson de tous les syrops de garde ; mais on ne fait guere de celui-ci que pour en user sur le champ.

Il est rafraîchissant & bon pour la poitrine.

Pour la limonade , voyez au mot *Limonade.*

CITROUILLE , *Cucurbitula* , *Citrullus*. Gros fruit de jardin qui rampe sur terre , couvert d'une écorce dure , mais unie & lisse ; sa chair est semblable à celle du concombre , ferme , blanche & d'un goût agréable. Elle renferme une pulpe ou une substance moëlleuse , dans la-

quelle on trouve des semences oblongues ; ap-
platies , ridées , & couvertes d'une écorce dure ,
sous laquelle est une amande blanche qui est
aussi agréable au goût que celle de la courge.

La chair de la citrouille est moins nourrissante
qu'agréable ; elle est estimée à cause de sa qualité
humectante , laxative , diurétique & rafraîchis-
sante. Sans avoir la viscosité du concombre ,
elle en a tous les avantages ; elle engendre des
humeurs aqueuses en abondance , surtout dans
les personnes qui ont l'estomac froid.

Les semences des citrouilles sont une des
quatre grandes semences froides.

On doit choisir les citrouilles grosses , char-
nuës , d'une chair ferme , blanchâtre ou rou-
geâtre & d'un goût doux & agréable.

Les citrouilles contiennent peu d'huile , beau-
coup de phlegmes , & médiocrement de sel es-
sentiel.

Elles conviennent dans les tems chauds aux
jeunes gens bilieux ; mais les vieillards & ceux
qui sont d'un tempérament foible & phlegma-
tique doivent s'en abstenir.

La citrouille , dit M. Andry , n'est à propre-
ment parler , qu'une espece d'eau figée ; mais
une eau figée , dont le propre est de rafraîchir
extrêmement ; c'est pourquoi cet aliment ne
convient gueres avec le poisson , & n'accom-
mode nullement les tempéramens froids &
les estomacs trop humides ; mais les personnes
naturellement sèches & pleines de feu , s'en
doivent bien trouver , surtout lorsque le ventre
est resserré. Ces fruits abondent en acide & en
phlegme , c'est pourquoi ils sont si rafraîchis-
sants.

La citrouille se prépare de plusieurs manieres ;
mais les Cuisiniers à force d'y prodiguer le sel &
le poivre , aussi-bien que l'oignon & la ciboule ,

en font souvent d'un mets rafraîchissant, le plus échauffant de tous les mets.

Ces fruits sont fort sains en Potage, soit au beurre, soit au lait, pourvu que l'assaisonnement n'y domine pas; ils sont encore assez sains apprêtés à part avec du beurre ou de la crème.

On mange des tourtes de citrouilles qui sont d'autant meilleures, qu'il n'y entre que du beurre avec un peu de sucre & très-peu de sel pour tout assaisonnement. Quelques-uns y mêlent des amandes pilées; ce mélange les rend plus agréables, sans les rendre plus saines, car l'amande en substance est très-difficile à digérer.

Pour corriger ce que la citrouille a de trop aqueux, on peut y mêler un peu de thin ou de sariette.

Potage de Citrouille au lait.

Coupez votre citrouille en petits morceaux; passez-les à la poêle au beurre blanc avec sel, poivre, persil, cerfeuille & autres fines herbes; mettez-la ensuite dans un pot de terre avec du lait bouillant, faites-lui prendre quelques bouillons; dressez ensuite votre potage & le laissez mitonner, & servez garni de pain frit: on y met un peu de poivre blanc.

Autre.

Coupez de la citrouille par morceaux, mettez-la dans un pot de terre avec de l'eau, du sel, un ou deux clous de girofle & du beurre ce qu'il en faut; faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle soit presque en bouillie, & qu'il ne reste qu'un peu de bouillon, pour que rien ne s'attache au pot, faites cuire à petit feu sur la fin. Quand votre citrouille est bien cuite, mettez-y du lait, & lorsqu'il commence à bouillir, retirez le pot du feu, versez sur la soupe deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait, y ajoutant quelques cuillerées du plus clair du Potage, & les jaunes

d'œufs étant ainsi répandus sur la soupe, versez le Potage & le mettez ensuite mitonner sur un réchaud, gardant un peu de bouillon pour remettre avant de servir.

Quelques-uns y ajoutent du sucre & un peu de canelle, d'autres du poivre ou de la muscade; le Potage est meilleur & plus sain apprêté simplement.

Citrouilles fricassées.

Coupez-les par tranches, & ensuite par morceaux ôtant les semences & la peau; faites-les ensuite bouillir dans un peu d'eau pour les amollir; laissez-les égoutter & les fricassez, en y mettant du lait, du beurre, sel & poivre. Quand elles sont cuites avant de les tirer, on délaye des jaunes d'œufs avec un peu de crème douce qu'on jette dedans, & l'on sert.

Autre façon.

Coupez de la citrouille par tranches bien minces ou par petits morceaux, mettez-la cuire dans une poêle où il y ait de bon beurre roux, ou de l'huile bien chaude; (vous y pouvez ajouter un peu d'oignon ou une ciboule.) Faites bien cuire la citrouille, la retournant souvent, de crainte qu'elle ne se brûle. Quand elle est à demi cuite, ajoutez-y du sel menu, du verjus en grain & un peu de muscade. Quand elle est entièrement cuite, on peut y ajouter une pointe de vinaigre ou de verjus, ou bien un peu de crème, sans y mettre de verjus, lui donnant encore un tour dans la poêle.

Citrouilles en Andouillettes.

Prenez de la citrouille cuite, maniez-la bien avec du beurre frais, jaunes d'œufs durs frais cassés, un peu de persil haché avec des herbes fines, le tout assaisonné de sel, poivre, clous de girofles broyés. Cela étant ainsi apprêté, formez-en des andouillettes, mettez-les cuire

au four avec force beurre dans une léchefrite ou terrine. Quand elles sont cuites, ôtez toute la fausse pour les faire rissoler ; rissolées, mettez-les dans un plat & servez.

Voyez au commencement de cet article, les propriétés de la citrouille différemment apprêtée.

CIVETTE, ou petite civette, *Schænoprasum* ou *Cepa scetilis*. Elle a les mêmes propriétés que l'oignon. Voyez *Oignon*.

CLOUS DE GIROFLE. Voyez *Girofle*.

COCHON, *Porcus*. Il y a deux especes de cochons, le sauvage & le domestique ; pour le cochon sauvage, voyez *Sanglier*.

On doit choisir la chair & les autres parties d'un cochon qui ne soit ni trop vieux, ni trop jeune, qui soit gras, tendre, & qui ait été nourri de bons alimens, comme de glands de chêne, de hêtre, de fèves, de raves, &c.

La chair & les autres parties du cochon nourrissent beaucoup, & fournissent un aliment qui ne se dissipe pas aisément, parce qu'elles contiennent des principes huileux, balsamiques & visqueux, qu'ils s'attachent facilement aux fibres des parties, & qui s'y collent de façon qu'elles ne s'en séparent qu'avec peine ; il se digère difficilement, il produit beaucoup d'humeurs lentes, visqueuses & grossières, & passe pour être contraire aux gouteux. Le cochon lâche aussi le ventre, parce que les principes huileux & phlegmatiques dont il abonde, relâche les fibres de l'estomac & des intestins, & délayent les humeurs grossières contenues dans ses parties.

Il convient principalement dans les tems froids aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux qui ont un bon estomac, & qui font un grand exercice de corps ; mais les vieillards &

Les personnes foibles , délicates & oisives ne s'en accommodent point.

Galien prétend que la chair du cochon n'est pas seulement d'un meilleur goût que celle des autres Animaux , mais encore qu'elle est plus salutaire. Il dit à cette occasion que les Athlètes & les jeunes gens qui s'exerçoient à la lutte , n'étoient jamais plus forts & plus vigoureux que quand ils vivoient de chair de cochon , & que leurs forces diminoient à mesure qu'ils prenoient d'autres nourritures, & que s'ils persistoient à s'en passer , ils devenoient maigres & incapables de continuer les mêmes exercices.

On conviendra facilement avec Galien , que la chair du cochon peut être fort nourrissante & fort salutaire aux personnes faites à la fatigue & au travail, parce qu'il leur faut un aliment solide, & qui ne se dissipe pas aisément ; mais on est bien éloigné de croire qu'elle soit en général salutaire ; on est au contraire persuadé qu'on ne doit en user que très-sobrement.

La maniere de vivre de cet Animal , qui est toujours lâche & paresseux , les ordures & les saletés qu'il mange continuellement , dénotent assez que sa chair doit être chargée de suc visqueux & grossiers , & capable de produire des humeurs de même nature , de causer des indigestions , & plusieurs autres incommodités.

Les Arabes , les Juifs , les Maures , les Tartares & les Turcs ne mangent jamais de porc. Il y a apparence que le Scorbut , auquel les peuples du Nord sont si sujets , ne vient que du fréquent usage qu'ils font de la chair de cet Animal , de celle surtout qui est fumée & salée.

Quand le cochon a environ un an , on le châtre , sa chair en devient plus grasse , plus succulente & d'un meilleur goût.

La femelle du cochon ou la truie , n'est pas d'un si grand usage parmi les alimens que le cochon , parce que sa chair n'a pas un goût si agréable.

Pour le cochon de lait , *Porcellus* , plusieurs personnes s'en font un véritable ragoût étant bien rôti ; cependant le cochon qui n'est ni trop jeune ni trop vieux , est le plus convenable pour la santé , parce que cet Animal étant d'un tempérament fort humide , cette humidité superflue est beaucoup plus abondante lorsqu'il est jeune , que quand il est dans un état moyen où la fermentation qui est pour-lors dans toute sa vigueur , dissipe & chasse insensiblement aux dehors les humeurs lentes & visqueuses. On ne doit point non plus choisir le cochon trop vieux , parce qu'alors ses parties solides sont dures & coriaces , difficiles à digérer , & peu propres à produire de bons effets.

On se sert beaucoup du cochon dans les cuisines ; on trouvera sous les noms particuliers des Parties de cet Animal , les différentes manières de les apprêter.

Cochon de lait à la Broche.

Echaudez bien votre cochon de lait à l'eau chaude , & après l'avoir vidé , mettez-y sel , poivre , ciboule , un oignon piqué de clous , un morceau de lard ou de beurre , & le mettez à la broche. Quand il est un peu échauffé , arrosez-le avec du beurre frais ou bien avec de l'huile d'olives ; cela fait , faites-lui prendre une peau croquante. Quand il est cuit servez chaudement avec sel , poivre blanc , & jus d'orange.

Cochon de lait Farci.

Prenez un petit cochon de lait , échaudez-le bien & le videz proprement ; hachez le foie à part avec du lard blanchi , truffes , champignons ,

une pointe de rocamboles , quelques capres , un anchois , fines herbes , sel & poivre ; passez le tout dans la casserole , farcissez-en le corps de votre cochon , ficelez-le bien & le mettez à la broche ; pendant qu'il cuit , arrosez-le de bon beurre ou de bonne huile d'olives : rôti , servez-le chaudement.

Cochon de lait en Ragoût.

Coupez-le en quatre , & le passez à la casserole avec lard fondu ; faites-le cuire avec bouillon , un peu de vin blanc , bouquet de fines herbes , sel , poivre , champignons , olives desossées ; laissez bien cuire le tout & le liez avec farine frite. Etant cuit , servez chaudement pour Entrée.

A l'Allemande.

Ou bien l'ayant passé avec lard fondu & fait bouillir comme ci-dessus avec mêmes assaisonnemens , quand il est presque cuit , mettez-y le vin blanc , environ un verre , & passez dans le lard qui a servi à passer le cochon , des huîtres , de la farine , un morceau de citron , capres & olives desossées , que vous mettez avec le reste. Etant prêt à servir , mettez-y un jus de citron , & garnissez le bord du plat de la cervelle du cochon frite , & persil frit.

Cochon de lait à la Daube.

Votre cochon de lait assaisonné dans le corps de sel , de poivre de clous battus & d'un peu de sauge ; enveloppez-le d'une serviette & le mettez dans une poissongère tout de son long avec bouillon , vin blanc , sel , poivre , clous de girofle , laurier , & le laissez bouillir. Quand il sera cuit , vous le développerez de la serviette , & le servirez sur un plat couvert d'une autre serviette.

Le cochon de lait apprêté de cette façon , se mange chaud & froid.

Cochon de lait à la Lionnoise.

Ayant bien échaudé & vuïdé votre cochon de lait , desoffez-le excepté la tête & les pieds ; faites une farce avec une noix de veau , jambon , graisse de bœuf , tetine de veau & du lard ; le tout bien haché ; mettez-y cinq œufs entiers , persil , ciboules , champignons , ail , échalotes , fines herbes , le tout haché très-fin , un peu de crème ; prenez des filets de volaille froide cuite à la broche , du jambon crû ; coupez le tout en dés & mêlez dans la farce ; remplissez le corps du cochon de cette farce , cousez-le pour que rien ne sorte ; trouffez les pieds de derriere dessous les cuisses , & le museau entre les pieds de devant , envelopé de bardes de lard pour le tenir en état ; faites-le cuire dans une bonne braïse avec du bouillon , trois chopines de vin blanc , toutes sortes de fines herbes , sel , poivre , oignons racines , toutes sortes d'épices ; faites-le cuire à petit feu , & le laissez refroidir dans la braïse , & servez pour gros Entremets.

Cochon de lait à la Galantine.

Votre cochon bien échaudé & habillé proprement , coupez-en la tête & les quatre jambes ; ensuite prenez-en la peau à commencer du côté du ventre , prenez bien garde de la couper principalement sur le dos ; étendez-la sur la table pour la remplir de la farce suivante.

Prenez la chair même de votre cochon , un peu de rouëlle de veau , de jambon cru & du lard , persil , ciboulettes hachées , sel & poivre , truffes & champignons avec deux œufs qu'on casse parmi tout cela pour lier la farce ; cela fait , étendez la farce sur la peau que vous roulerez bien. Vous l'enveloppez d'une serviette , vous la ficelez ; ensuite vous mettez cuire à la braïse ce cochon dans un pot , mettant dessus & dessous bonnes tranches

de bœuf & bardes de lard : il lui faut dix ou douze heures de cuisson , parce qu'il faut faire cuire à petit feu.

Le cochon de lait étant cuit vous le laissez refroidir dans le pot ; vous le tirez ensuite de la serviette , vous le coupez par tranches que vous servez à froid pour Entremets.

Autre façon.

Votre cochon de lait préparé , & la farce formée , comme on vient de le dire , faites de l'eau forte avec une chopine d'eau , dans laquelle vous mettrez deux feuilles de laurier , du thin , du basilic , de la sarriette , trois gouffes d'ail , autant d'échalotes ; faites réduire cette chopine d'eau à moitié , elle vous servira pour arroser votre farce.

Faites aussi échauder des pistaches & des amandes , autant que vous le jugerez à propos , & faites durcir six œufs , dont vous tirerez le jaune ; coupez ensuite du lard & du maigre de jambon en gros lardons. Le tout bien assaisonné ; rangez un lardon de lard , un lardon de jambon , une rangée d'amandes , une de pistache & une de jaunes d'œufs durcis ; ajoutez à votre farce truffes & champignons hachés , un peu de crème de lait , & l'arrosez de votre eau forte , & ensuite un jaune d'œuf.

Après avoir rangé le lard , le jambon & le reste , comme on l'a dit , étendez la farce dessus , en commençant par un des bouts de la peau ; roulez ensuite cette peau de façon que la farce ne tombe point ; mettez cuire à la braise , comme on vient de le dire , le reste de même.

On ne se sert presque plus de ces eaux fortes , dont on a donné la composition.

Cochon au Pere Doüillet.

Votre cochon pelé & vuïdé , coupez-en la tête, fendez-le & le coupez en quatre ; piquez-le
de

de gros lard bien assaisonné; mettez une serviette au fond d'une marmite, des bardes de lard par-dessus; arrangez ensuite vos quatre quartiers de cochon la tête au milieu; assaisonnez de fines épices & fines herbes, comme clous, muscade, macis, canelle, basilic laurier, sel, poivre, deux rocanboles, oignons, citron verd, carotes, panais, persil, ciboules; couvrez ensuite de bardes de lard & le pliez du reste de la serviette.

Coupez par tranches deux ou trois livres de rouëlle de veau, mettez-les dans une casserole avec des bardes de lard sur un fourneau; quand elles commencent à s'attacher comme un jus de veau, mouillez d'un bon bouillon; vuidez le tout dans la marmite avec une bouteille de vin blanc & faites cuire; quand votre cochon est cuit, retirez-le.

Si vous voulez le servir froid pour Entremets, laissez-le refroidir dans son jus; ensuite retirez-le, & l'ayant bien nettoyé pour qu'il paroisse blanc, servez sur une serviette pliée dans un plat, la tête au milieu, les quatre quartiers aux côtés garnis de persil verd.

Si vous voulez les servir chaud pour Entrée, faites un ragoût avec des ris de veau, champignons, truffes que vous passez dans une casserole avec lard fondu; vous mouillez votre ragoût d'un bon jus. Quand il est cuit vous le dégraissez & le liez d'un coulis de veau & de jambon. Prêt à servir, tirez votre cochon chaudement de la marmite, arrangez-le dans un plat, jetez votre ragoût par-dessus & servez.

On sert aussi ce cochon avec un ragoût de pois verts ou avec une purée. Voyez aux mots *Pois*, & *Purée*, la maniere de les faire.

Dans tous ces différens apprêts du cochon de lait, la mauvaise qualité de sa chair dont nous avons parlé au commencement de cet article,

est corrigée par les assaisonnemens & par les épices; mais ces mêmes ingrédiens, s'ils y sont proligués, produisent eux-mêmes des effets très-funestes.

TESTE DE COCHON, voyez au mot *Tête*, la maniere de l'apprêter.

OREILLBS DE COCHON, voyez au mot *Oreilles*.

LANGUE DE COCHON, voyez au mot *Langue*.

PIEDS DE COCHON, voyez au mot *Pieds*.

FRESSURE DE COCHON, voyez au mot *Fressure*.

PANNE DE COCHON, voyez au mot *Panne*.

CREPINE DE COCHON, voyez au mot *Crepine*.

COTELETTES DE PORC FRAIS, voyez au mot *Corelettes*.

JAMBON DE COCHON, voyez au mot *Jambon*.

ECHINE DE COCHON, voyez au mot *Echine*.

PETIT SALÉ, voyez au mot *Salé*.

LARD DE COCHON, voyez au mot *Lard*.

CŒUR, *Cor*. Cette partie des Animaux est assez connue; c'est un muscle d'une substance fort solide & fort compacte, & qui par conséquent se digère un peu difficilement; cependant quand il est bien cuit il nourrit beaucoup & produit un assez bon suc.

COIN, *Malum cotuneum* ou *Cidonium*. Il y a trois especes de coins; les premiers sont petits, très-odorans, cotonneux, verts au commencement, puis d'une belle couleur jaune quand ils ont acquis toute leur maturité.

Les seconds sont plus gros, mais moins odorans, peu cotonneux, d'une chair molle & d'une couleur pâle.

Les derniers sont ceux qui viennent sur le coignassier sauvage, ils sont petits & peu en usage.

On doit choisir ceux de la premiere espece comme ayant plus de goût & plus de vertu; mais il faut qu'ils soient bien murs.

Les coins réjouissent le cœur, fortifient l'es-

tomac , arrêtent le cours de ventre , aident à la digestion ; mangés crus & avant le repas , ils causent des coliques , des vents & des indigestions ; ainsi il est bon de les faire cuire avant de les manger , & de les mêler avec du sucre , & de cette maniere ils produisent de bons effets.

Ils contiennent beaucoup de sel acide , d'huile & de phlegme.

Ils conviennent en tout tems , à toute sorte d'âge & de tempérament , pourvu qu'ils soient bien cuits & qu'on n'en prenne qu'une quantité médiocre.

Quand les coins sont crus , ils contiennent un suc visqueux & grossier qui fermentant dans l'estomac & dans les intestins , y excitent des vents & des coliques ; on les confit avec le sucre , & de cette façon ils sont plus salutaires.

On fait encore avec les coins plusieurs compositions stomachiques , comme le cotignac , le syrop de coin & plusieurs autres dont on se sert aussi tant en santé qu'en maladie.

Coins confits au liquide.

Prenez des coins bien murs , coupez-les par moitié ou par quartiers , pelez-les & en ôtez les cœurs ; mettez-les à mesure dans l'eau fraîche , faites-en bouillir d'autre , mettez-y vos coins & les y laissez jusqu'à ce qu'ils commencent à s'amollir.

Cela fait , tirez-les & les remettez dans de l'eau fraîche ; faites cuire du sucre à lissé , mettez-y vos coins & les faites bouillir à petit feu ; couvrez-les pour leur faire prendre une couleur rouge ; ôtez-les quelquefois de dessus le feu , & les y remettez après qu'ils se seront un peu reposés de fois à autre , jusqu'à ce que le syron en soit cuit presque en gelée , & les couvrez lorsqu'ils seront froids.

Il faut faire une décoction des pelures , des tro-

gnons & de quelqu'autres parties d'autres coïns ; que vous passerez au tamis ou à travers un linge ; vous vous en servirez pour faire cuire ceux que vous destinez pour confire. On peut y ajouter la cochenille préparée pour leur donner belle couleur de cette manière.

Faites-en bouillir dans l'eau avec de l'alun & de la crème de tarte , après cela passez le tout pour vous en servir au besoin.

Compôte de Coïns.

Prenez des coïns , enveloppez-les dans du papier mouillé & les enterrez ainsi sous la cendre chaude ou sous la braïse ; lorsqu'ils seront cuits , coupez-les par moitié ou par quartiers ; ôtez-en le cœur & le mettez dans un poëlon ; faites-les bouillir & cuire avec eau & sucre , jusqu'à ce que ce syrop soit fait ; dressez votre compôte & la servez chaudement.

Autre façon.

Faites cuire vos coïns , comme on l'a dit ; pelez-les & coupez les plus cuits par tranches ; mettez-les dans un plat avec sucre en poudre & un peu d'eau de fleurs d'orange ; couvrez-les & les mettez sur un peu de cendre chaude. Le syrop se fait doucement & en bonne consistance : ce syrop est fort agréable.

Autre façon.

Prenez des coïns , pelez-les & les coupez par quartiers , ôtez-en les cœurs & les jetez à mesure dans de l'eau fraîche ; prenez-en les pelures & les pepins avec d'autres coïns coupés aussi par quartiers ; faites-les bien bouillir & en tirez la décoction comme des pommes de reinette ; mettez-la dans un poëlon avec beaucoup de sucre & de l'eau ; jetez-y vos coïns avec un peu de canelle ; couvrez les & les faites cuire à petit feu ; tâchez de leur faire prendre une couleur rouge , & lorsque votre syrop est cuit en ge-

lée , tirez votre compôte , & la servez chaudement.

Gelée de Coins.

Faites une décoction de vos coins , mettez-la un peu rougir aussi ; passez-la dans une serviette, & la mettez au sucre comme les autres gelées.

Ou bien observez ce qui se fait pour le cotignac d'Orleans , qui est une véritable gelée.

Cotignac d'Orleans.

On prend des coins , on les coupe par morceaux qu'on pele & qu'on nettoye de leurs pépins ; sur six livres de fruit on met deux livres de sucre à café , dans lequel on met les coins ; on laisse cuire le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit réduit en marmelade ; on passe le tout au tamis, & ce qui en sort sert pour le cotignac.

Cela fait , on fait encore cuire quatre livres de sucre à perlé ; on y met toute la liqueur qu'on a exprimée , on la fait bouillir , & lorsque le syrop est revenu à la même cuisson , on ôte le cotignac de dessus le feu , on l'écume soigneusement ; ensuite on le dresse tout chaud ou dans des boîtes , ou dans de petits pots ; & pour donner belle couleur à ce cotignac , on y met de la cochenille préparée.

Pâte de Coins.

Prenez des coins bien mûrs, pelez-les & en ôtez les cœurs & les pierres , faites-les cuire dans de l'eau en petite quantité ; mettez les ensuite égoutter dans une passoire à petits trous , mettez dessous un vaisseau pour recevoir ce qui tombe à mesure que vous pressez & remuez vos coins.

Le tout étant passé vous le mettez dans un poëlon bien net , & le faites sécher à petit feu le remuant toujours avec la spatule & au fond & dans le tour , de crainte qu'il ne brule , jusqu'à ce que vous apperceviez que vos coins commencent à sécher , ce que vous connoîtrez lorsqu'ils

ne tiendront plus au poëlon. Mettez-y ensuite une demi-livre ou trois quarterons de sucre en poudre ; mêlez le tout ensemble, après quoi vous étendrez votre pâte sur des ardoises en telle forme que vous voudrez, & la ferez sécher à l'étuve.

Au lieu de mettre votre sucre en poudre, il vaut mieux le faire cuire à café, & l'incorporer dans votre marmelade.

Autre façon.

Vos coins étant cuits comme on l'a dit, passez-les au tamis, faites-les sécher ensuite dans un poëlon sur le feu; cela fait, mêlez-les avec du sucre, donnez-leur encore cinq ou six tours sur le feu sans les laisser bouillir, & les dressez à moitié froids ; achevez votre pâte comme les autres.

Syrop de Coins.

Prenez des coins bien mûrs, ôtez le coton de dessus avec un linge, rapez-le jusqu'au cœur; prenez-en la rapure & la passez & pressez dans un linge; mettez le jus qui en sortira dans une bouteille de verre qui ne soit point couverte, exposez-la au soleil ou la mettez devant le feu, jusqu'à ce que votre jus soit tout clair; ôtez-le alors de la bouteille sans remuer la lie; faites cuire une livre de sucre à soufflé; prenez quatre onces de jus de coins, mettez-les dans le sucre, mêlez le tout ensemble & le serrez dans une bouteille; s'il étoit trop décuit, il le faudroit faire cuire à perlé, qui est la vraie cuisson de tous les syrops de garde, & s'il ne l'étoit pas assez, il y faudroit mettre du jus pour l'achever de cuire.

On tire aussi du vin & de l'eau de coin, selon la méthode ordinaire.

Ce vin fortifie l'estomac, pousse par les urines, convient dans les coliques, dans les crachemens de sang; il apaise le mouvement des humeurs âcres & bilieuses qui causoient des évacuations par haut & par bas; comme cette liqueur s'aigrit

& se passe fort vite , on y mêle du miel , du sucre ou quelqu'autre matiere semblable pour la conserver plus long-tems.

COMPÔTE DE FRUITS , *Malorum conditura*. On le dit de la cuisson des fruits qu'on veut manger promptement ; c'est une espece de confiture fort aisée à faire.

Voyez la maniere de faire des compôtes de toutes sortes de fruits dans leurs articles particuliers.

COMPÔTE DE POMMES DE REINETTE , voyez *Pommes*.

COMPÔTE DE POMMES A LA BOÜILLONNE , voyez *Pomme*.

COMPÔTE DE TRANCHES DE CITRONS , voyez *Citrons*.

COMPÔTE D'ORANGES , voyez *Orange*.

COMPÔTE DE CHAIR DE CITRON , voyez *Citron*.

COMPÔTE DE MARONS , voyez *Marons*.

COMPÔTE D'EPINE-VINETTE , voyez *Poirs*.

COMPÔTE DE NEFLES , voyez *Nefles*.

COMPÔTE DE VERJUS , voyez *Verjus*.

COMPÔTE DE COINS , voyez *Coins*.

COMPÔTE D'ABRICOTS , voyez *Abricots*.

COMPÔTE D'AMANDES VERTES , voyez *Amandes*.

COMPÔTES DE GROSEILLES VERTES , voyez *Groseille*.

COMPÔTE DE GROSEILLES ROUGES , voyez *Groseille*.

COMPÔTE DE CERISES , voyez *Cerises*.

COMPÔTE DE FRAMBOISES , voyez *Framboise*.

COMPÔTE DE FRAISES , voyez *Fraise*.

COMPÔTE DE PRUNES , voyez *Prune*.

COMPÔTE DE PECHES , voyez *Pêches*.

COMPOTE se dit aussi de l'affaisonnement de certaines viandes qu'on fait cuire , comme

compôte de pigeons. Voyez aussi sous les noms particuliers.

COMPOTIER, vaisseau dans lequel on sert une compôte au sucre.

CONCOMBRE, *cacumis*: ce fruit est beaucoup en usage dans les alimens ; les concombres sont ordinairement jaunâtres, quelquefois blancs, & quelquefois verts, les meilleurs sont ceux qui sont d'une figure oblongue, d'un verd foncé, & parsemés de petites verrues, ces fruits humectent & rafraîchissent beaucoup, parce qu'ils contiennent un suc visqueux & épais, fort propre à appaiser le mouvement trop impétueux des humeurs. Cependant ce suc rend les concombres de difficile digestion, parce que ces parties ne se désunissent qu'avec peine, c'est pourquoi on doit toujours bien faire cuire les concombres avant de les manger, afin que ce phlegme visqueux dont ils abondent, devienne par la cuisson moins indigeste. On peut encore les mêler avec quelques matières qui aident à les digérer, comme l'oignon, le sel, le poivre.

Les concombres conviennent dans les tems chauds aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux ; mais les personnes foibles & délicates, qui ont un mauvais estomac, ou qui sont d'un tempérament phlegmatique, doivent s'en abstenir.

M. Ray rapporte, d'après l'expérience qu'il en a faite, que les concombres sont très-sains, pourvu qu'après les avoir coupés par petites tranches, & remués entre deux plats, jusqu'à ce que toute la liqueur aqueuse en découle, on les assaisonne avec de l'huile, du vinaigre & du poivre.

Les petits concombres confits dans du vinaigre, avec du sel, du poivre & de l'aneth, excitent
l'appétit

Pappétit, lorsque la trop grande chaleur de l'estomac la rendu languissant

Les semences du concombre sont une des quatre semences froides majeures.

Les concombres se servent diversement en cuisine. On en farcit pour en piquer de grandes Entrées de pièces de bœuf; on les mange à la matelotte & en salade : on en garnit des Potages, on fait des filets aux concombres ; le concombre entre dans le salpicon, on en fait des ragôts, &c.

Concombres fricassés.

Coupez vos concombres par roüelles quand ils sont pelés : passez-les à la casserole avec du beurre, un oignon coupé par roüelles, sel & poivre ; laissez bien mitonner le tout, & lorsqu'ils sont cuits, servez-les avec un jaune d'œuf délayé dans du verjus ou bien de la crème douce.

Autre manière.

Vos concombres coupés par tranches faites-les cuire entre deux plats avec du beurre & du sel & quelques clous de girofle. (On peut y ajouter de la croûte de pain, des raisins de corinthe & des champignons coupés bien menu.) Quand les concombres sont presque cuits, mettez-y du verjus en grain, ou des jaunes d'œufs délayés avec du verjus & un peu de muscade. (Vous y pouvez aussi mettre de la sauffe d'une étuvée de poisson, ou du jus de viande rôtie).

Troisième manière.

Coupez vos concombres en roüelles bien minces, mettez-les ensuite dans une tourtière ou poêle, ou entre deux plats, sur un feu médiocre, afin qu'ils jettent leur eau ; puis les ayant fait égoutter, fricassez-les dans du beurre à demi roux, les assaisonnant de sel, poivre, de verjus en grain, un peu concassé dans le mortier,

& lorsqu'ils seront fricassés & que vous serez prêt à les tirer de la poêle, ajoutez-y quelques jaunes d'œufs délayés avec un peu de verjus, ou avec un peu de sausse de concombre, & ayant versé cela dans la poêle, retournez les concombres deux ou trois fois sur le feu; servez chaudement, vous pouvez raper un peu de muscade dessus.

On peut frire des concombres entiers, ou coupés par tranches, & les assaisonner de telle sausse que l'on voudra.

Concombres farcis pour piquer une entrée de pièce de Bœuf.

Choisissez des concombres qui ne soient pas bien gros, pelez-les bien & les vuidez de leurs semences sans les couper.

Faites une farce de chair composée de blanc de volaille, & si vous voulez d'un morceau de veau, le tout bien haché avec du lard blanchi & un peu de graisse blanche, du jambon cuit haché, des champignons, des truffes, & toutes sortes de fines herbes, tout cela bien haché & bien assaisonné. Farcissez-en vos concombres que vous aurez un peu blanchi, mettez-les cuire dans de bon jus ou bouillon gras; étant cuits, tirez les, coupez-les en deux, & les laissez refroidir.

Faites ensuite une pâte à beignets, de farine délayée avec de l'eau, un peu de sel, gros comme une noix ou deux de beurre fondu, & un œuf, le tout bien battu ensemble.

Faites après cela de petites brochettes, passez les morceaux de concombre au travers, de façon que les bouts soient tous du même côté pour les pouvoir piquer dans une pièce de bœuf; trempez-les dans cette pâte, faites-les frire dans du beurre affiné ou sain-doux que vous aurez tout prêt; qu'ils aient belle couleur. Votre pièce

ce de bœuf étant dressée avec une sausse hachée de jambon & les marinades par-dessus , piquez-la de ces concombres farcis.

Si vous avez de la farce de reste , roulez-la avec la main trempée dans de la farine , faites-en de petites boules comme un œuf , faites-les cuire en même tems que vos concombres , le tout doucement , afin que la farce se tienne. On les frit ensuite de la même manière.

Concombres farcis à la matelotte.

Vos concombres farcis , comme on vient de le dire , faites les cuire avec bon bouillon gras , ou bien dans de bon jus. Quand ils sont cuits servez-les avec un jus de bœuf dessous :

Ou bien les ayant dégraissé quand ils sont cuits , liez la sausse qui ne doit pas être trop abondante , avec un bon coulis , & avant de servir jetez-y un filet de vinaigre que le tout soit d'un beau roux.

On sert aussi les concombres farcis , en ragoût & à la sausse blanche.

Concombres farcis en maigre.

Faites une farce avec chair de carpe , d'anguille , champignons & truffes , le tout bien haché , & assaisonné de sel , poivre , clous , fines herbes , bon beurre , un peu de mie de pain trempé dans de la crème , deux jaunes d'œufs crus , le tout pilé ensemble. Farcissez - en vos concombres vidés de leurs semences par un des bouts & bien pelés. Faites les cuire ensuite à petit feu dans une casserole avec bouillon de poisson , ou purée claire , étant cuits dressés les dans un plat coupés par la moitié dans leur longueur , & servez avec un coulis de champignons dessous. (Voyez au mot , *Champignon* la manière de faire ce coulis.)

Au lieu d'un coulis de champignons vous pouvez vous servir d'un ragoût de laitances & de

champignons. (Voyez au mot *Laitances*, & au mot *Champignon*, la maniere de le faire.)

Ragoût de Concombres.

Vos concombres pelés & vuidés, coupez-les par petites tranches, faites les mariner pendant deux heures avec sel, poivre, un peu de vin aigre, deux oignons coupés par tranches; marinez, pressez-les dans une serviette, passez-les ensuite dans une casserole avec un peu de lard fondu: mouillez-les de jus, & laissez mitonner à petit feu. Quand ils sont cuits, dégraissez-les, & les liez d'un coulis de veau & de jambon, & servez pour toutes sortes d'Entrées aux concombres, à la broche ou à la braise.

Potage de Concombre en maigre.

Faites-les blanchir & les mettez cuire dans de bon bouillon de purée avec un oignon piqué de clous, quelques racines & de petites herbes; vous y ferez une liaison avec jaunes d'œufs, cela fait vous dressez votre potage que vous garnissez de vos concombres.

On peut aussi les farcir de poisson ou d'herbes.

Autre façon.

Pelez des concombres, coupez-les par moitié, ôtez-en la graine, mettez-les dans une petite marmite & les mouillez d'une cuillerée de bouillon de racines, & d'une autre de bouillon de poisson. (Voyez aux mot, *Poisson*, & *Racines*.) Ayant mitonné des croûtes de bouillon de poisson & de bouillon de racines, moitié l'un, moitié l'autre, mettez un petit pain dans le milieu; garnissez le potage d'une bordure de concombres, jetez le bouillon par-dessus, & servez chaudement.

En faisant cuire les concombres, mettez dans la marmite un petit paquet d'oseille & un autre de cerfeuil, pour donner du goût.

On peut les servir en maigre d'une farce de poisson de la même manière que nous l'avons dit. Il faut mitonner les croûtes d'un bouillon de poisson, & mettre au milieu un petit pain farci & le garnir de même que l'autre ci-dessus.

Concombres en Salade.

On fait assez, & nous avons dit au commencement de cet article, de quelle manière on doit manger les concombres en salade.

Concombres confits.

Choisissez des concombres qui ne soient pas trop mûrs, & qui soient d'une belle qualité; rangez-les proprement dans un pot de grais avec sel & vinaigre. (Quelques-uns y mettent moitié eau pour les rendre moins âcres.) Couvrez-les bien, & les laissez un mois sans y toucher. Mettez votre pot dans un endroit qui ne soit ni trop humide ni trop chaud afin d'empêcher que le vinaigre ne s'échauffe & ne se corrompe. Que vos concombres trempent toujours dans la saumure, s'ils en manquoient, il faudroit la renouveler.

Quand la saison des concombres est passée, on se sert de ceux-ci après les avoir bien pelés & fait tremper; & si c'est pour garnir des potages, on les fait blanchir; si c'est pour des filets, tant en maigre qu'en gras, on les coupe à l'ordinaire des filets, & on les passe de même manière que lorsqu'ils sont frais.

Les petits concombres se confisent en entier avec du sel, du poivre, & de l'annette, dans du vinaigre; on les appelle cornichons.

Nous avons dit au commencement de cet article quels sont les tempéramens auxquels les concombres conviennent principalement, nous avons indiqué de plus la manière dont on doit les assaisonner pour en faire un aliment sain.

CONFITURE, *Condictura*. Préparation faite

ordinairement avec du sucre qu'on donne aux fruits , aux herbes , aux fleurs , aux racines ou à certains sucs , pour leur donner un goût agréable , ou pour les conserver.

Il y a des confitures sèches & liquides ; il y en a d'autres qu'on appelle à demi sucre , parce qu'on y met peu de sucre , afin de faire mieux sentir le goût du fruit.

Confitures au Sucre.

Il est impossible de bien confire au sucre , si l'on ne sçait bien l'art de le cuire comme il faut. Voyez au mot *Sucre* , les différentes cuissions qu'on lui donne.

On trouvera sous les noms particuliers des fruits , des fleurs , des racines , &c. la maniere particuliere de les confire , soit au sec , soit au liquide , soit à demi sucre.

Confitures au Vin doux , au Cidre & au Miel.

Toutes ces especes de confitures regardent les fruits , & sont d'un grand secours dans une maison de campagne , où l'on sert au défaut d'autres de plus grand relief.

Poires au Moût.

Prenez du moût rouge , mettez-y des poires ; après les avoir pelées & mises en quartiers , si elles sont trop grosses , & piquées de clous de girofle ; mettez le tout dans un chaudron sur le feu , faites-le bouillir doucement avec votre fruit , laissez-le consommer jusqu'au tiers , & s'épaississant par ce moyen , tirez-le lorsqu'il sera plutôt trop cuit que pas assez , de crainte qu'il ne se moisisse ; & si cela arrivoit , remettez-le sur le feu & le laissez un peu bouillir , puis tirez-le dans des pots de terre.

On doit avoir soin en confisant des fruits de les bien écumer . on connoit qu'il est tems de tirer cette confiture quand le tyrop est d'une bonne consistance , & qu'il se tient en gouttes

sans couler lorsqu'on en met sur une affiette ; alors on y met de la canelle & un clou de girofle.

Tous les autres fruits se confisent de même.

Confitures au Cidre.

Tous les fruits qui se confisent au moût , se peuvent confire au cidre , en observant les mêmes choses.

Confitures au Miel.

Choisissez le miel le plus épais , mettez-le sur le feu pour le faire bouillir dans une poêle à confitures , ayez bien soin de le remuer ; pour connoître s'il est cuit , mettez un œuf de poule doucement sur le miel , s'il flotte dessus , c'est une marque qu'il est cuit ; s'il enfonce , c'est un signe qu'il ne l'est pas assez ; ainsi il faudra attendre que le miel soit tel qu'on le souhaite pour confire les fruits.

Pour les herbes & les fruits que l'on confit au vinaigre pour les conserver, comme les concombres, le pourpier, les capres, &c. vous trouverez la maniere de le faire sous les articles particuliers.

Confitures liquides.

ABRICOTS VERDS , voyez *Abricot*.

ABRICOTS VERDS CONFITS AVEC LEUR PEAU , voyez *Abricot*.

ABRICOTS MURS , voyez *Abricot*.

ABRICOTS AVEC LA PEAU ET LE NOYAU, voyez *Abricot*.

ABRICOTS DE MÉNAGE , voyez *Abricot*.

AMANDES VERTES , voyez *Amande*.

GROSEILLES VERTES , voyez *Groseille*.

CERISES ET SANS NOYAU , voyez *Cerise*.

FRAMBOISES LIQUIDES, voyez *Framboise*.

GROSEILLES ROUGÈS , voyez *Groseille*.

NOIX BLANCHES , voyez *Noix*.

MURES , voyez *Mûres*.

PRUNES IMPÉRIALES , voyez *Prune*.

POIRES DE ROUSSELET , voyez *Poire*.

POIRES DE MUSCAT, voyez *Poire*.

PÊCHES DE CORBEIL AU LIQUIDE, voyez
Pêches.

MUSCAT, voyez *Muscat*.

VERJUS, voyez *Verjus*.

COINS, voyez *Coins*.

Confitures au sec.

ABRICOTS VERDS, voyez *Abricots*.

ABRICOTS JAUNES, voyez *Abricot*.

AMANDES VERTES, voyez *Amande*.

CERISES, voyez *Cerise*.

FRAMBOISES, voyez *Framboise*.

GROSEILLES ROUGES, voyez *Groseille*.

NOIX BLANCHES, voyez *Noix*.

PRUNES, voyez *Prune*.

POIRES, voyez *Poire*.

PÊCHES VERTES, voyez *Pêche*.

PÊCHES MÛRES, voyez *Pêche*.

POMMES, voyez *Pomme*.

VERJUS, voyez *Verjus*.

ORANGES, voyez *Orange*.

ORANGES EN ROCHERS, voyez *Orange*.

ZESTS D'ORANGES, voyez *Orange*.

CITRONS, voyez *Citron*.

ZESTS DE CITRON, voyez *Citron*.

LAIQUES ROMAÏNES CONFITES, voyez *Laituë*.

AMANDES A LA PRALINE, voyez *Amande*.

PRALINE DE VIOLETTE, voyez *Violette*.

PRALINE DE ROSES, voyez *Rose*.

PRALINE DE GENET, voyez *Genet*.

PRALINE D'ORANGE, voyez *Orange*.

PRALINE DE CITRON, voyez *Citron*.

MARRONS GLACÉS, voyez *Marrons*.

MARRONS A LA LIMOSINE, voyez *Marrons*.

CONSERVE. Confiture sèche qui se fait avec du sucre, de plusieurs pâtes, ou fruits ou fleurs, pour les rendre plus agréables au goût.

Il y a plusieurs sortes de conserves ; on les trouvera toutes sous les articles particuliers.

Conserve de toutes sortes de fruits.

Prenez des cerises à oreilles , des abricots de même , des prunes , des pêches ou des amandes vertes confites & séchées ; coupez-les par morceaux , faites cuire du sucre à soufflé , dans lequel vous mettrez ces fruits ; mêlez bien le tout avec une spatule , remuez le sucre tout autour du poëlon , jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir & à former une petite glace ; alors dressez votre conserve dans des moules , & quand elle est froide , tirez-la des moules pour la garder.

Cette maniere de faire des conserves se pratique dans le tems qu'il n'y a point de ces fruits ; car si c'est dans leur saison , on prend les cerises , on leur fait rendre leur eau , ensuite on les met égoutter sur un tamis ; cela fait on les pile dans un mortier. Pour les autres fruits dont on a parlé , on les pile seulement , après quoi on les passe sur le feu pour les faire sécher.

Alors on fait cuire du sucre à cassé , on y mêle le marc du fruit dont on veut faire sa conserve , puis on l'acheve comme on vient de le dire.

Conserve à l'Intendante , ou Conserve à la Royale.

Prenez de l'écorce de citron , des pistaches , des abricots & des cerises ; coupez-les par petits morceaux , parsemez-les de sucre en poudre & les faites bien délécher , mais lentement auprès d'un petit feu ; faites cuire du sucre à la plume un peu fort , & sans l'ôter de dessus le feu mettez vos fruits dedans ; lorsque vous apercevrez la plume de votre sucre , ôtez le & le faites blanchir ; enfin quand la petite glace s'y formera , tirez votre conserve avec une cuiller.

Conserve en forme de tranches de Jambon.

Choisissez le plus beau sucre que vous pourrez trouver, faites-en deux parties que vous mettez dans deux poëions, & faites cuire à soufflé dans l'un & dans l'autre ; mettez du jus ou de la rapure de citron dans tous les deux, & un peu de cinabre dans un seul ; remuez-le bien avec du sucre pour lui faire prendre couleur, faites ensuite une couche de conserve blanche sur du papier environ de la grandeur de la main, au dessus une couche de conserve rouge, au dessus de la rouge une blanche, & ainsi successivement jusqu'à l'épaisseur de quatre doigts, en sorte que la dernière soit rouge ; coupez le tout avec un couteau en forme de tranches de jambon, & le renversez à mesure sur du papier ; n'oubliez pas chaque fois que vous prendrez de la conserve rouge, d'y mettre un peu de sinabre pour la rougir davantage.

Autre façon.

Prenez d'une part des pistaches pilées, d'autre part de la poudre de roses de Provins détrempee avec un peu de citron, d'autre part encore des amandes pilées en pâte ; mettez ces trois choses dans trois différens vaisseaux, faites cuire environ une livre & demie de sucre en cuisson de conserve ; étant cuit, partagez le en trois, conservez deux de ces parties sur la cendre chaude, & dans la troisième versez vos roses, & après les y avoir bien délayées, vous verserez le tout ensemble sur une feuille de papier double que vous remplirez de deux doigts de hauteur aux quatre côtés, en attachant les quatre coins avec des épingles ; cela fait, & lorsque ce premier sucre versé sera à moitié froid, & coloré par le moyen des roses, prenez de vos amandes, mêlez ce que vous en prendrez dans une des

parties du sucre mis sur la cendre chaude , & les versez sur vos roses ; faites la même chose à l'égard des pistaches & de la dernière partie du sucre ; quand le tout sera en état d'être coupé au couteau , abattez les bords du papier & les coupez par tranches de l'épaisseur d'un quart d'écu.

Caramel.

Faites cuire de beau sucre à cassé ; quand il est cuit ôtez-le de dessus le feu , mettez-y un peu d'essence d'ambre ; versez-le avec le poëlon comme de petits ronds sur une assiette , ou dans un bassin d'argent.

Autre façon.

Faites fondre du sucre avec un peu d'eau , en sorte que la cuisson en soit plus forte que celle de conserve ; mettez-y du sirop de capillaire & jetez le tout dans l'eau fraîche.

Cette sorte de tablette est merveilleuse pour la poitrine , & pour faciliter l'expectoration.

CONSERVE DE ROSE , voyez *Rose*.

CONSERVE DE FLEURS D'ORANGE , voyez *Orange*.

CONSERVE D'EAU DE FLEURS D'ORANGE , voyez *Orange*.

CONSERVE DE JUS DE CITRON , voyez *Citron*.

CONSERVE DE RACLURE DE CITRON , voyez *Citron*.

CONSERVE DE PISTACHES , voyez *Pistache*.

CONSERVE DE GRANADES , voyez *Grenade*.

CONSERVE DE VIOLETTES , voyez *Violette*.

CONSERVE DE FRAMBOISE , voyez *Framboise*.

COQ, *Gallus*. C'est comme on le sçait assez le mâle de la poule ; c'est un Animal extrêmement lascif. Les fréquentes dissipations qu'il fait par la grande chaleur où il est continuel-

lement, rendent la chair sèche & difficile à digérer; elle a peu de goût étant dépouillée des parties les plus spiritueuses & les plus balsamiques; aussi est-elle peu en usage, du moins sur les bonnes tables.

Quoique le coq soit un assez mauvais aliment, les crêtes de cet Animal sont cependant délicieuses. Voyez au mot *Crête*.

Bouillon de Coq

On emploie le coq pour les bouillons; l'on choisit même en cette occasion le coq le plus vieux: ce bouillon est apéritif & détersif, il lâche un peu le ventre, il nourrit & il restaure.

COQ D'INDE, *Gallus Indicus*. Voyez *Dindon*.

CORIANDRE, *Coriandrum*. La plante qui porte la coriandre est cultivée dans les jardins à cause de ses graines; dont on se sert assez communément dans les alimens, dans les confitures, dans les liqueurs spiritueuses & dans la biere; elles sont vertes sur la plante, mais elles deviennent blanchâtres à mesure qu'elles séchent. Elles sont d'un goût, & d'une odeur aromatique & fort agréable, quoique le reste de la plante ait une odeur très-désagréable.

On doit choisir la semence de coriandre-grosse, bien nourrie, nouvelle, nette, bien sèche, blanchâtre, d'un goût & d'une odeur forte & agréable.

Elle contient beaucoup d'huile exaltée, & médiocrement de sel essentiel.

Elle corrige la mauvaise haleine, fortifie l'estomac, aide à la digestion, étant prise après le repas elle chasse les vents & résiste au mauvais air. L'usage trop fréquent de la coriandre enflamme les humeurs, & ne convient point aux personnes qui sont d'un tempérament chaud & bilieux.

Elle convient dans les tems froids aux vieillards, aux personnes dont les humeurs sont

grossières & peu en mouvement , & dont l'estomac ne digère pas facilement.

Eau de Coriandre.

Prenez une poignée de coriandre , écossez-la & la mettez dans une pinte d'eau avec un quarteron de sucre ; laissez-la tremper jusqu'à ce que l'eau en ait assez pris le goût , & que le sucre soit fondu ; cela fait , passez-la & en buvez pour vous rafraichir.

CORIACE , *Coriaceus*. Qui est dur , & qui se tire en mangeant , comme du cuir ; rien n'est plus désagréable qu'une chair coriace, c'est pourquoy on la laisse mortifier avant de la manger ; elle en est & plus saine & d'un goût plus agréable.

CORME ou **SORBE** , *Sorbum*. Les cormes ne mûrissent point sur l'arbre comme les autres fruits ; on est obligé de les cueillir en automne & de les étendre sur de la paille. Quand elles y ont été quelque tems , elles changent beaucoup de consistance & de goût, de dures , acerbés & désagréables qu'elles étoient , elles deviennent molles , douces & délicieuses.

Les sorbes sont astringentes , parce qu'elles contiennent des parties grossières & tartareuses , qui fixent & qui embarrassent les humeurs âcres & trop tennés , qui causoient des diarrées , des vomissemens & des hémorrhagies.

L'usage immodéré de ce fruit est souvent pernicieux , parce que contenant un suc grossier & terrestre , il produit aussi beaucoup d'humours grossières. De plus ce suc demeurant long-tems à fermenter dans l'estomac & dans les intestins s'aigrit, picote les fibres de ces parties, & cause des tranchées & des coliques.

Les cormes conviennent en hiver aux jeunes gens bilieux , & à ceux qui ont l'estomac foible, pourvu qu'ils en usent modérément.

Si l'on exprime le suc des cormes , & qu'on

le laisse fermenter quelques tems , il devient vineux & semblable au poiré : cette liqueur se nomme cormé.

CORNE DE CERF. Gelée de corne de cerf. Voyez *Cerf*.

CORNICHONS. Cornes de cerf nouvellement sorties. Voyez *Cerf*.

CORNICHONS. Petits concombres confits. Voyez au mot *Concombre*.

COTELETTES, *parvæ costæ*. Les côtelettes de veau & de mouton sont susceptibles de bien des apprêts dans les cuisines.

Côtelettes de mouton en robe de Chambre.

Faites-les cuire avec du bouillon , très - peu de sel , un bouquet garni. Quand elles sont cuites , dégraissez-le bouillon & le passez au tamis , faites le réduire en glace , & mettez dedans les côtelettes pour les glacer. Retirez-les après les avoir placées pour les mettre refroidir.

Prenez de la rouelle de veau & de la graisse de bœuf pour faire une farce avec deux œufs , sel , poivre , persil , ciboules , champignons , le tout bien haché. Enveloppez chaque côtelette avec de cette farce , mettez-les sur une tourtière , & les pannez de mie de pain , faites les cuire au four. Quand elles ont pris belle couleur , mettez-les égoutter de leur graisse , & servez dessous une bonne sausse claire.

Autres Côtelettes farcies.

Prenez de côtelettes de veau ou de mouton , faites-les cuire dans du bouillon. Quand elles sont cuites , ôtez en toute la chair , & gardez les os. Hachez ensuite cette chair pour en faire une farce avec du lard blanchi , de la térébinte de veau , un peu de persil & de ciboule , truffes , champignons , le tout haché ensemble & pilé dans un mortier avec les épices & les assaisonnemens nécessaires , une mie de pain trempée dans

du lait ou dans du jus, & un peu de crème de lait. Liez la farce avec des jaunes d'œufs de manière qu'elle ne soit pas trop liquide.

Faites des bardes de lard de la grandeur de vos côtelettes; mettez cette farce sur les bardes avec l'os des côtelettes, faites la même chose à chaque côtelette que vous formerez avec votre couteau trempé dans des œufs fouettés, comme si c'étoit une côtelette véritable; vous les dorez ensuite & pannez par-dessus; vous les rangez dans une tourtiere, & les mettez au four pour leur faire prendre belle couleur, après quoi on les sert pour garnitures d'Entrées ou pour Hors-d'œuvres. C'est ce que l'on appelle *Côtelettes farcies à la Crème.*

On sert encore des côtelettes de veau farcies avec du fenouil seul, & jus au fond du plat en servant pour Hors-d'œuvres.

Côtelettes de Mouton au Basilic.

Prenez un carré de mouton que vous coupez par côtes, faites les cuire de la même façon que les côtelettes en robe de chambre, & les finissez de même. Pour la farce vous la ferez aussi de même excepté que vous y mettrez du basilic haché très-fin, un œuf de plus & moins de crème; quand elles seront bien envelopées de farce & pannées, faites-les frire de belle couleur, & les servez garnies de persil frit, dressez-les autour d'un morceau de mie de pain que vous aurez mis dans un plat.

Côtelettes grillées.

Prenez des côtelettes de veau ou de mouton; piquez-les de petit lard & les passez à la poêle avec bon beurre ou lard fondu bien assaisonné, ou bien faites-les cuire dans une tourtiere au four. Ces côtelettes servent de plat d'Entrée, ou pour garniture d'Entrée; vous pouvez si vous voulez-les servir dans le premier cas avec un ra-

gôût de champignons , sel, poivre & bons assaisonnemens.

Autre Entrée de côtelettes de Mouton ou de veau.

Prenez des côtelettes de mouton ou de veau , coupez-les proprement , séparément , applatissez-les. piquez-les ensuite de petit lard , comme les fricandeaux, poudrez-les de mie de pain, persil haché , sel & poivre ; passez-les à la casserole avec lard fondu, étant cuites, & de belle couleur , rangez-les dans un plat & mettez dessous un ragoût de champignons & de ris de veau , & servez garni de champignons frits.

Autre façon.

Vous pouvez encore les faire cuire au pot , les tremper ensuite dans une pâte claire, les faire frire dans du sain-doux, & les servez avec verjus, sel & poivre.

Côtelettes marinées de veau ou de Mouton.

Faites-les tremper pendant trois heures dans du verjus , jus de citron , sel , poivre , clous , ciboules & laurier; trempez-les ensuite dans une pâte à beignets faite avec farine & eau , un œuf cru , sel, & un peu de beurre fondu , le tout battu ensemble ; faites-les frire ensuite dans du sain-doux , ou dans du beurre affiné , & servez pour Entrée garni de persil frit , ou bien avec un bon jus , les ayant fait mitonner auparavant , ou bien avec un coulis & jus.

Côtelettes en Haricot.

Les côtelettes de mouton peuvent se mettre en haricot avec des navets cuits bien à propos & passés au roux, eau, sel & poivre, & un peu de vin si l'on veut à moitié de la cuisson & farine frite pour liaison , en cuisant. Il faut servir ce haricot à courte sausse.

Vous pouvez encore , après avoir bien accommodé vos côtelettes , les tremper dans du lard fondu , avec de fines herbes hachées, du
sel

sel & du poivre , les panner & les griller , & servir avec bon jus.

Côtelettes de Veau à la Lionnoise.

Prenez un carré de veau que vous coupez par côtelettes ; après les avoir appropriées , lardez-les d'anchois , de lard & de cornichons assaisonnés de sel & gros poivre ; faites-les mariner avec de l'huile , peu de sel & gros poivre , persil , ciboule , échalotte ; faites-les cuire à petit feu dans leur marinade entre deux bardes de lard. Quand elles sont bien cuites , servez-les avec la sausse suivante.

Mettez dans une casserole , persil , ciboule , échalottes , le tout haché , sel , gros poivre , deux pains de beurre de Vambre maniés avec une pincée de farine , une cuillerée d'huile fine , deux cuillerées de bon bouillon , faites lier la sausse sur le feu ; en servant mettez un jus de citron.

Côtelettes de veau à la poêle.

Coupez le collet par côtes , ôtez les os , ne laissez que la côte ; mettez-les dans une casserole , avec du lard fondu , persil , ciboule , un peu de truffes , sel , poivre , le tout haché très-fin , une tranche de citron ; la peau ôtée , couvrez avec des bardes de lard , faites-les cuire à petit feu sur de la cendre chaude.

Quand elles sont cuites , ôtez-les de la casserole , dégraissez-les , dressez-les dans un plat , ôtez la tranche de citron qui est dans la casserole , mettez dedans un peu de coulis , dégraissez la sausse , mettez-la sur le feu , & la servez sur les côtelettes.

Côtelettes de Veau à la Choisi.

Prenez un carré de veau mortifié , ôtez-en la chair , & faites bouillir les os dans une grande marmite ; passez la chair sur le feu avec un peu

de beurre ; hachez la avec de la graisse de bœuf, faites-en une bonne farce de godiveau bien liée & assaisonnée de bon goût.

Prenez ensuite du jambon & des champignons, le tout coupé en dés ; faites-les cuire comme un salpicon. Quand il est cuit & bien lié , ajoutez-y des cornichons blanchis coupés en dés ; prenez ensuite de la farce que vous aurez faite gros comme un œuf, creusez-la comme si vous vouliez faire un petit pâté , mettez dedans du salpicon, enfermez-le avec la farce ; prenez les os du carré que vous avez mis dans le pot, autant de côtes que vous voulez faire de côtelettes , parez-les & mettez une côte dans chaque puits de farce, & leur donnez la figure de côtelettes ; unissez-les avec de l'œuf battu , pannez-les de mie de pain , faites-les frire de belle couleur , & servez garnies de persil frit.

Côtelettes de Mouton à la purée de Navets.

Coupez en côtes un carré de mouton , faites-les cuire avec bouillon , sel , poivre , la moitié d'un citron coupé en tranches , un bouquet de fines herbes ; couvrez de bardes de lard , prenez des navets pelés que vous coupez par morceaux , faites-les blanchir un bon quart d'heure dans l'eau bouillante ; retirez-les pour les mettre dans l'eau fraîche , & les faites égoutter sur un tamis ; mettez-les ensuite dans une casserole avec une tranche de jambon , de la réduction de bon bouillon , sel , poivre , un bouquet ; faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade ; ôtez le bouquet , passez-le à l'étamine pour en faire une purée. S'ils n'ont point assez de couleur , mettez-y un peu de jus ; mettez votre purée sur le feu pour la faire bouillir , & la faites réduire si elle est trop claire ; dressez-la dans un plat , les côtelettes par-dessus.

Côtelettes de Porc frais à la Cendre.

Coupez en côtes une échinée de porc frais , passez-les sur le feu avec du lard ondu , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , le tout haché très-fin , sel & gros poivre ; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon , mettez dessus les côtelettes de porc frais avec leur assaisonnement ; couvrez-les de barres de lard , & faites cuire à petit feu. A moitié de cuisson mettez-y un verre de vin de Champagne ; bouilli & écumé achevez de les cuire. Quand elles sont cuites dressez-les dans un plat , mettez dans leur cuisson deux cuillerées de coulis , dégraissez la sausse , passez-la au tamis , pressez-y un jus de citron , & servez dessus les côtelettes.

Côtelettes de Porc frais à la Royale.

Coupez en côtes un carré de porc frais ; faites-les cuire avec de bon bouillon , sel , poivre , un bouquet de persil , ciboules , ail , thym , laurier , basilic , moitié de citron en tranches , & couvertes de bardes de lard.

Passez dans une casserole un ris de veau blanchi coupé en quatre , une tranche de jambon , des champignons , deux foies gras , un morceau de beurre , un bouquet de fines herbes ; mouillez avec un peu de réduction , un verre de vin de Champagne , deux cuillerées de coulis , de bon bouillon , sel , gros poivre ; faites cuire le ragoût & le dégraissez.

Votre ragoût cuit , tirez les côtelettes de leur braise , mettez-les faire quelques bouillons dans le ragoût , dressez-les dans un plat , le ragoût par-dessus & servez.

Tourte de Côtelettes de Mouton à la Périgord.

Prenez un carré de mouton que vous coupez par côtelettes fort courtes , ne laissez que l'os qui marque la côtelette ; foncez de pâte brisée une

tourtière , arrangez les côtelettes dessus ; pelez autant de moyennes truffes & les mettez entre les côtelettes , assaisonnez par-dessus avec du sel fin , & un peu d'épices mêlées ; couvrez de bardes de lard , & sur les bardes mettez par tout du beurre de l'épaisseur d'un écu , le reste selon la méthode ordinaire : mettez cuire au moins trois heures.

Quand votre tourte est cuite , mettez dedans un bon coulis , où il y aura un verre de vin de Champagne ou au moins de bon vin blanc.

On peut aussi faire des tourtes de côtelettes de mouton sans truffes , & dans ce cas il ne faut point mettre de vin blanc dans votre coulis.

COTIGNAC, *Cotonea saccharo condita*. Confiture ou pâte de coins. Voyez au mot *Coin* , *Cotignac d'Orleans* , la manière dont il se fait.

On appelle encore *Cotignac* certaine confiture qu'on fait avec du moût sortant de la cuve ou du pressoir : voici ce que c'est.

Prenez un seau ou deux de moût , faites-le bouillir sur un feu clair jusqu'à consommation des deux tiers ; étant ainsi cuit , prenez des poires d'hiver , rateau , par exemple , ou certeau ; pelez-les , coupez-les par quartiers & les jetez dans votre moût.

Cela fait , vous les faites cuire dans une chaudière , prenez garde que votre cotignac ne brûle en bouillant ; lorsqu'il a pris quelques bouillons & que vous voyez que le syrop a bonne consistance , dressez-le dans des pots de grais bien nets , & lorsqu'il est refroidi , couvrez les pots de papier pour vous en servir au besoin.

COULIS, *Jus carniū colatum*. Jus passé à l'étamine , servant aux liaisons & à donner une saveur agréable aux ragoûts : il y en a de plusieurs façons.

Coulis pour différens Potages gras.

Prenez un morceau de bœuf, du cimier, faites-le rôtir à la broche bien rissolé ; pilez tout chaud ce qui est le plus cuit avec croûtons de pain, carcasses de perdrix ou volailles, telles qu'elles soient ; le tout étant bien pilé & arrosé de bon jus, passez-le dans une casserole avec jus & bon bouillon, & l'assaisonnez de sel, poivre, clous, thym, basilic & morceau de citron verd. Faites-le bouillir quatre ou cinq bouillons, passez-le à l'étamine, & vous en servez ensuite avec jus de citron pour mettre sur vos potages gras.

Ce coulis peut servir pour plusieurs petits potages gras, comme des profitrolles, de perdrix, de cailles, d'aloïettes, de beccasses ou de farcelles, qu'on peut garnir de fricandeaux & de ris de veau

Autre manière de Coulis pour les Potages dont on se sert présentement au Roux.

Prenez deux ou trois livres de veau & une demi-livre de jambon maigre que vous coupez par tranches ; garnissez-en le fond d'une casserole, & y mettez un oignon coupé par tranches, carotes & panais ; couvrez votre casserole, mettez suer sur un fourneau, & lorsqu'il est attaché & d'une belle couleur, mettez-y un peu de lard fondu, poudrez-le tant soit peu de farine & le remuez ; mouillez-le ensuite de jus & de bouillon, autant de l'un que de l'autre, pour le faire d'une belle couleur, & l'assaisonnez de quelques champignons, truffes & mousserons, une ciboule entière & persil, trois ou quatre clous, des croûtes, & laissez mitonner.

Quand vous êtes prêt à le passer, si c'est un potage de perdrix au roux, prenez une perdrix qui ait bon fumet, cuite à la broche, pilez-la dans le mortier & la délayez dans le coulis.

Passez-le ensuite à l'étamine ; étant passé vous

le mettez dans une petite marmite pour le tenir chaudement, & le jeter sur votre potage en servant.

Ce fond de coulis sert pour toutes sortes de viandes noires.

Lorsque vous voulez faire un coulis de beccasses, il n'y a qu'à vous servir d'une beccasse au lieu de perdrix, ainsi des autres, comme lapins, faisans, cailles.

Il faut que la viande de la sorte dont vous vous servirez soit plus qu'à demi cuite à la broche avant de la piler pour mettre dans votre coulis; ainsi il n'y a que le déguisement de la viande que vous mettez dans votre coulis, qui donne le goût & le nom au coulis.

Coulis général pour toutes sortes de Ragoûts.

Garnissez de tranches de veau & de jambon le fond d'une casserole avec oignons, carotes, panais coupés par tranches, comme nous venons de le dire, continuez de même; quand il a belle couleur, mettez-y un peu de lard fondu & le poudrez d'un peu de farine, & remuez afin que la farine cuise; mouillez de moitié jus & moitié bouillon; assaisonnez de trois ou quatre clous, ciboules entières, persil, un peu de basilic, morceau de laurier, champignons, truffes, mousserons hachés dedans la croûte de deux petits pains; faites mitonner le tout ensemble pendant trois ou quatre heures.

Quand il est cuit, ôtez les tranches de veau, afin qu'il ne blanchisse pas votre coulis en le passant; passez-le à l'étamine; mettez à part le plus clair de votre coulis qui tombe. il vous sert pour des Entrées & des Entremets de légumes, & pour des Entrées de broche.

Au lieu de jus vous vous servez de ce coulis clair, en lui donnant une pointe pour vos Entrées.

On sert généralement de ce coulis pour toutes sortes d'Entrées & d'Entremets

Coulis blanc en gras.

Faites cuire une poularde à la broche, desosséz-la, ôtez-en la peau & la hachez; pilez dans un mortier une poignée d'amandes douces pelées; ajoutez-y le blanc de poularde & quatre jaunes d'œufs; pilez bien le tout ensemble.

Mettez deux livres de veau & un morceau de jambon coupés par tranches dans une casserole avec les mêmes assaisonnemens; ajoutez à tous ces ingrédiens un peu de mie de pain, faites bien mitonner jusqu'à ce que le veau soit cuit. Quand il l'est, retirez-le de la casserole & y délayez le blanc de poularde, les jaunes d'œufs & les amandes qui sont dans le mortier; faites chauffer un peu, mais sans bouillir, passez à l'étamine.

Ce coulis sert pour les Potages au blanc, pour les Entrées de filets & autres Entrées au blanc & Entremets.

Quand ce coulis sert pour un potage, il faut qu'il soit plus liquide que pour les Entrées.

Si vous voulez le faire de blanc de perdrix, servez-vous de perdrix au lieu de poularde; on tire de même les tranches de veau avant de le passer, afin que la perdrix passe mieux par l'étamine.

Coulis blanc en maigre.

Faites bouillir dans du bouillon bien clair des amandes pilées, de la mie de pain trempée dans de la crème, & des filets de poisson cuits le plus blancs que vous pourrez; ajoutez-y moisterons frais, truffes blanches, basilic & ciboules. Quand le tout a bouilli l'espace d'un quart d'heure, passez-le par l'étamine.

Autre Coulis blanc en maigre.

Faites griller deux perches ou un brochet sur

le gril , à petit feu , pelez les , ôtez-en la chair proprement , prenez une poignée d'amandes douces pelées , pilez-les dans un mortier avec la chair de votre poisson , quatre ou cinq jaunes d'œufs durs.

Mettez dans une casserole cinq ou six oignons , deux carottes , autant de panais , le tout coupé par tranches ; faites les cuire avec un morceau de beurre , en remuant de tems en tems. Quand ils commencent à roussir , mouillez les d'une purée claire.

Prenez une carpe , desossez - la. (La chair vous servira pour un hachis , ou pour une farce.) Coupez l'arête & la tête par morceaux , & la mettez dans votre casserole avec le bouillon d'oignons.

Quand le tout à bouilli un quart d'heure , passez-le dans un tamis , dans une autre casserole , ajoutez-y truffes , champignons , ciboule entiere , un peu de basilic & de persil , deux clous , un peu de mie de pain , faites mitonner le tout à petit feu pendant un quart d'heure , délayez y ensuite votre poisson pilé , vos amandes & vos œufs , faites mitonner le tout , sans bouillir , de peur qu'il ne tourne , passez-le à l'étamine.

Ce coulis vous sert pour des potages ou pour des Entrées.

Autre coulis pour les jours maigres.

Passez des oignons & des carottes comme pour un bouillon , quand ils sont bien roux jetez-y une poignée de persil , un peu de basilic , clous de girofle , croûtes de pain , & bouillon de poisson. Le tout étant mitonné , passez-le à l'étamine.

Outre ces coulis il y en a encore plusieurs dont on se sert dans les cuisines pour différentes choses

choses , on les trouvera sous les articles particuliers.

COULIS DE LENTILLES , voyez *Lentille*.

COULIS DE CHAPONS , voyez *Chapon*.

COULIS DE PERDRIX , voyez *Perdrix*.

AUTRE POUR LES ENTRÉES AU ROUX , voyez *Perdrix*.

COULIS DE CANARDS , voyez *Canard*.

COULIS DE GROS PIGEONS , voyez *Pigeon*.

COULIS DE RACINES , voyez *Racines*.

COULIS DE CHAMPIGNONS , voyez *Champignons*.

COULIS D'ECREVISSIS EN MAIGRE , voyez *Ecrevisse*.

COULIS A DEMI-ROUX AUX ECREVISSIS EN MAIGRE , voyez *Ecrevisse*.

COULIS D'ECREVISSIS A DEMI-ROUX EN GRAS , voyez *Ecrevisse*.

COULIS D'ECREVISSIS POUR LES POTAGES , voyez *Ecrevisse*.

COULIS D'ANCHOIS , voyez *Anchois*.

COULIS DE CAPRES , voyez *Capres*.

COULIS DE TRUFES , voyez *Trufe*.

COULIS DE MOUSSERONS , voyez *Mousseron*.

COULIS DE MORILLES , voyez *Morille*.

COULIS DE POIS , voyez *Pois*.

COULIS DE CHAMPIGNONS , voyez *Champignons*.

COULIS DE JAUNES D'OEUF , voyez *Oeufs*.

COURGE , *Cucurbita*. Les courges humectent , rafraichissent , adoucissent l'âcreté des humeurs , & appaisent la soif ; elles sont difficiles à digérer , affoiblissent l'estomac , & excitent des vents & des coliques.

Elles conviennent dans des tems chauds aux jeunes gens bilieux , mais les personnes d'un tempérament froid & phlegmatique , doivent s'en abstenir.

On mêle ordinairement les courges avec des herbes aromatiques , avec le persil , l'origan , la

moutarde , le poivre & plusieurs autres matieres âcres & volatiles , capables d'aider à l'atténuation du phlegme visqueux de ce fruit , & lui donner un goût plus relevé.

On confit encore les courges avec du sucre pour les rendre plus agréables & plus salutaires. En effet on rarefie en les faisant bouillir leur substance grossiere; & de plus le sucre avec lequel on les mêle , leur donne un appétit piquant , qui les fait paroître moins fades , & les rend plus aisées à digérer.

On apprête les courges comme les citrouilles.

COURT-BOUILLON , *Garum*. Maniere particuliere de faire cuire certains poissons dans une sausse faite avec eau, vinaigre , sel & beurre, ou bien avec vin & peu d'eau , sel , poivre , &c.

On trouvera sous les articles particuliers des poillons qui s'appréteent ainsi , la maniere de les cuire.

CREME , *cremor*. C'est la plus grasse , la plus huileuse & la plus délicate du lait séparée du *Serum*. Voyez au mot *Lait* , ses propriétés.

Crème fouettée.

Prenez de la crème de lait de vache , fouettez-la dans un vaisseau , elle devient rare , tenue , & facile à digérer ; on en fait ici grand usage.

Autre Crème.

Pour faire de la crème fouettée , prenez , suivant la quantité que vous en voulez faire , une chopine de lait , ou trois demise-tiers de bonne crème ; mettez-y une cuillerée ou deux d'eau de fleur d'orange avec un quatteron de sucre en poudre bien tamisé. Mettez-le tout ensemble dans une terrine , & fouettez aux bords de la terrine avec des verges de bouleau ou d'osier , elle mouffera , comme des blancs d'œufs.

Dressez la mouffe à mesure qu'elle se forme , sur des plats & servez.

*Autre façon de crème foïettée ou en roche , ou
crème de saint Gervais de Blois.*

Mettez dans une grande terrine une chopine de Crème bien douce : foïettez bien cette crème avec une verge ; mêlez-y ce qu'il faut de sucre en poudre , & une pincée de gomme adraganth jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse comme du beurre ; dressez-la par morceaux sur une assiette : elle se leve aussi haut que l'on veut.

Vous pouvez en la foïettant y mêler , comme à l'autre , un peu d'eau de fleur d'orange , elle n'en sera que meilleure.

Autre maniere.

Mettez dans une terrine une chopine de crème avec un demi-setier de lait doux , & environ demi-livre de sucre cassé par morceaux ; fouettez-la une bonne demi-heure , laissez-la reposer au moins une heure , en sorte qu'elle soit épaisse de six doigts ; dressez-la sur un plat.

Autre maniere.

Mettez dans une terrine une chopine de crème , foïettez-la cinq ou six coups , mettez-y beaucoup de sucre en poudre ; foïettez-la encore autant : ajoutez une pincée de gomme adraganth en poudre : foïettez encore cinq ou six coups. Dressez dans un plat avec sucre dessus.

Crème douce.

Mettez sur le feu trois pintes de bon lait , faites-le bouillir , & lorsqu'il commence à monter , ôtez-le de dessus le feu , & le laissez reposer un moment. Mettez-y ensuite de l'eau de fleur d'orange , du sucre , un peu de farine & de sel ; faites cuire le tout doucement , & servez chaudement.

Autre façon.

Prenez trois pintes de lait nouveau , faites-le

boüillir ; quand il monte , ôtez - le de dessus le feu , laissez-le reposer un moment ; ôtez toute la crème qui est dessus , & la mettez dans un plat ; remettez-le lait sur le feu , & continuez la même opération jusqu'à ce que vous ayez retiré la quantité de crème qui vous est nécessaire. Mettez des eaux odoriférantes dans cette crème & la servez poudrée de sucre.

Crème blanche legere.

Faites boüillir pendant un demi quart d'heure trois demi-setiers de lait & deux onces de sucre , ôtez-le ensuite de dessus le feu , mettez-y deux blancs d'œuf bien fouïetés , remuez le tout ensemble , remettez votre crème sur le feu , laissez-l'y prendre quatre ou cinq boüillons, en la fouïettant toujours ; dressez - la ensuite dans un plat refroidie , arrosez-la d'eau de fleur d'orange , & la poudrez de sucre fin.

Vous pouvez aussi lui donner couleur avec la pelle rouge.

Crème à l'Italienne.

Faites boüillir une chopine de lait avec du sucre & un peu de canelle en bâton pour en relever le goût , & un grain de sel ; mettez trois ou quatre jaunes d'œufs frais dans une tourtiere & passez en même tems le lait avec les œufs trois ou quatre fois ; mettez ensuite la tourtiere au four ou bien au foyer , feu dessus & dessous , jusqu'à ce que la crème soit prise & bien cuite , puis servez chaudement.

Si pour cette crème ainsi que pour les autres on se sert de crème de lait , elle en sera beaucoup plus délicate.

Crème de Bordeaux.

Prenez des fromages à la crème bien frais & qui ne soient point salés , mettez-les dans un grand bassin , pilez-les , & les broyez avec un pilon ou rouleau , jetez environ quatre pintes

d'eau fraîche dedans , jettant de haut , doucement & en remuant toujours ; levez la crème avec une cuiller , & servez avec du sucre.

Crème de Sédan.

Prenez une chopine de Crème bien douce , un demi-setier de bon lait , mettez l'un & l'autre dans une terrine avec un quarteron de sucre par morceaux , fouïettez-les bien avec un petit balai , & lorsqu'elle est bien en écume , ne la fouïettez plus qu'autour des bords ; lorsque la mousse est bien épaisse , laissez-la reposer environ deux heures , & la tirez avec une cuiller ; servez sans sucre dessus.

Crème veloutée.

Faites bouïllir ensemble chopine de lait , chopine de crème & demi-livre de sucre : quand le lait monte , mettez-y un quarteron d'amandes douces , sept ou huit amandes ameres pelées , & bien pilées ; ôtez la poêle de dessus le feu , délayez bien les amandes dedans ; mettez-y ensuite deux ou trois zests de citron ; passez le tout à l'étamine , & quand il n'est plus que tiède , mettez-y de la présure , mettez ensuite votre crème sur un peu de cendre chaude , couvrez-la d'un plat , & mettez dessus quatre ou cinq charbons allumés. Quand elle est bien prise , mettez-la rafraîchir.

Autre manière.

Faites bouïllir dans une casserole un demi-setier de lait avec un morceau de canelle en bâton , des zests de citron , deux clous , du sucre à proportion , & un peu de sel ; retirez ensuite votre casserole de dessus le fourneau , mettez-y trois demi-setiers de crème douce , pilez ensuite dans un mortier un quarteron d'amandes douces pelées , & une douzaine d'ameres , en les arrosant d'une goutte de lait de tems en tems. Quand elles sont bien pilées , délayez-les dans

dans la casserole où est la crème de lait ; passez le tout dans une étamine sur un plat ; mettez-y ensuite une goutte d'eau de fleurs d'orange, délayez-y gros comme un pois de présure ; mettez ensuite votre crème dans le plat dont vous voulez vous servir, sur des cendres chaudes, & la couvrez d'un autre plat. Quand elle est prise, mettez-la refroidir ; refroidie, servez-la pour Entremets.

Si vous voulez servir une crème veloutée de chocolat, il n'y a qu'à raper du chocolat sur une assiette, le faire fondre sur de la cendre chaude & le délayer ensuite dans la crème avant de la passer dans l'étamine, étant passé vous y mettez de la présure, le reste comme ci-dessus.

Vous pouvez aussi la servir avec des jonquilles, une autre fois avec de la violette ; & dans ce cas vous prendrez une pincée de fleurs de jonquilles ou une pincée de fleurs de violette, que vous mettez dans la crème avant de la passer : le reste à l'ordinaire.

Crème Vierge.

Prenez cinq blancs d'œufs, fouettez les bien, & les mettez dans une casserole avec sucre, lait & eau de fleurs d'orange ; cela fait, versez le tout dans un plat, & le mettez sur le feu pour faire cuire votre crème avec du sucre, un peu de sel & de canelle. Quand elle est cuite, dorez-la avec la pelle rouge.

Crème à frire.

Délayez deux poignées de farine peu à peu avec une pinte de lait : mettez-y huit ou neuf blancs & jaunes d'œufs que vous battrez bien ensemble, & vous acheverez de mettre le reste de votre pinte de lait ; étant délayé remuez le tout ensemble sur le fourneau jusqu'à ce que la crème soit formée. Mettez-y un peu de sel, un peu de beurre, & de l'écorce de citron hachée.

Quand elle est cuite , farinez sur votre tour & versez votre crème , qu'elle s'étende d'elle-même , quand elle sera refroidie ; elle doit être comme une omelette cuite ; coupez-la par morceaux de la grosseur que vous voudrez , & les faites frire avec de bon sain - doux , quand ils sont colorés , tirez-les , mettez-y du sucre en poudre , & de l'eau de fleurs d'orange par dessus ; dressez votre crème dans un plat , & l'ayant glacée , si vous voulez avec la pelle rouge , servez chaudement.

Vous pouvez aussi lorsque cette maniere de crème est étendue sur la table , avoir du beurre frais dans une poêle , & la frire comme une omelette. Quand elle aura pris couleur d'un côté , vous la verserez sur son plat , & la ferez couvrir doucement dans la poêle pour lui faire prendre couleur de tous côtés , vous la suerez , glacerez , & servirez de même chaudement pour Entremets.

☛ Ces crèmes sont bien meilleures & bien plus délicates , si au lieu de farine ordinaire , on emploie de la farine de ris.

Crème brûlée.

Délayez bien dans une casserole quatre ou cinq jaunes d'œufs avec une bonne pincée de farine , & peu à peu versez-y du lait environ une chopine , ajoutez-y un peu de canelle en bâton & de l'écorce de citron verd hachée , & d'autre confit. (On peut aussi y hacher de l'écorce d'orange comme celle de citron , & alors on l'appelle *Crème brûlée à l'Orange.*)

Pour la faire plus délicate vous y pouvez mêler encore des pistaches grillées , ou des amandes avec une goutte d'eau de fleur d'orange.

Cela fait , mettez votre crème sur un four-

neau allumé, remuant toujours de peur qu'elle ne s'attache au fond.

Erant cuite, versez-la dans un plat sur un autre fourneau où vous la ferez cuire encore jusqu'à ce que vous voyez qu'elle s'attache au bord du plat ; alors ôtez-la de dessus le feu ; poudrez-la bien de sucre par-dessus, outre celui que vous mettez dedans.

Prenez la pelle bien rouge, brûlez la crème afin qu'elle prenne une belle couleur d'or.

Pour garniture, servez vous de feuillantine, de petits fleurons ou méringues, ou autres découpures de pâte croquante.

Glacez votre crème, si vous voulez, sinon servez sans cela, toujours pour Entremets.

Crème panachée.

Prenez trois demi-setiers de crème, un demi-setier de lait, canelle, coriandre, zests de citron, du sucre. Faites bouillir le tout ensemble pendant une demi-heure, passez ensuite cette crème au tamis & y mettez après six jaunes d'œufs délayés dans la crème ; repassez-la au tamis, quand elle est passée, vous délayez dedans biscuits de chocolat & d'amandes ameres, fleurs d'orange pralinées, le tout en poussière ; faites-la cuire au bain-marie, & la servez froide.

Crème Croquante.

Délayez quatre ou cinq jaunes d'œufs dans un plat avec une cuiller, & versez-y à mesure du lait petit-à-petit, jusqu'à ce que votre plat soit presque plein ; mettez-y ensuite du sucre rapé avec un peu d'écorce de citron. Mettez votre plat sur un fourneau allumé, remuez toujours avec la cuiller, jusqu'à ce que la crème soit un peu formée, qu'après cela le fourneau ne soit pas si ardent ; cependant remuant toujours avec la cuiller, jetez votre crème sur le bord du plat, en sorte qu'il n'en reste presque point au fond ; ayez soin

qu'elle ne brule pas , qu'elle demeure seulement attachée au plat. Etant cuite , faites-lui prendre belle couleur avec la pelle rouge , & après vous détacherez avec la pointe d'un couteau tout ce qu'il y a de crème autour du plat ; vous laisserez tout dans le même plat , & le mettrez encore sécher un peu dans le four , de maniere que votre crème soit croquante.

Crème Pâtissiere.

Si vous en voulez faire pour plusieurs fois ; battez douze œufs blanc & jaune , mettez-y une bonne demi-livre de farine , battez bien le tout ensemble , ajoutez encoré une douzaine d'œufs bien délayés avec le reste ; faites bouillir environ deux pintes & demie de lait dans une casserole. Quand il commencera à bouillir , versez le tout dedans & remuez toujours ; il y faut un peu de sel , environ demi-livre de beurre , un peu de poivre blanc , faites bien cuire le tout , & prenez garde qu'il ne s'attache au fond.

Votre crème étant épaissie & cuite , versez-la dans une autre casserole & la laissez refroidir.

Quand vous en voudrez faire des tourtes , prenez-en ce qu'il en faut & la mettez dans une casserole ; vous l'y mêlerez bien avec la gache ou spatule & y ajouterez du sucre & de l'écorce de citron hachée verte & confite , un peu d'eau de fleurs d'orange , quelques jaunes d'œufs , & les jours gras de la moëlle de bœuf ou de la graisse de bœuf fonduë.

Le tout étant bien passé & démêlé , formez vos tourtes d'une pâte de feuilletage , faites un petit rebord autour , après quoi vous y verserez votre crème.

Quand la tourte sera presque cuite , glacez-la & servez pour Entremets.

Pour les jours maigres , au lieu de moëlle ou graisse de bœuf servez-vous de beurre fondu.

Crème à l'Angloise.

Prenez de la crème douce, faites-la bouillir un peu dans un plat; prenez ensuite la grosseur d'un grain de blé de présure, délayez-la avec du lait que vous jetterez dans votre crème.

Crème glacée.

Prenez une chopine de lait, un demi-setier de crème douce, six ou sept onces de sucre, & une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange; puis mettez le tout dans un vaisseau de terre ou de fer blanc ou autre pour faire glacer.

Crème sans feu.

Remplissez un plat de lait de dessus avec de la crème; ajoutez environ quatre cuillerées de sucre rapé, délayez-y gros comme la tête d'une épingle de bonne présure, & mettez ensuite dans un lieu frais; si la présure est bonne, le lait prendra dans une heure. Quand on veut servir cette crème, il faut raper du sucre dessus, & y verser dix ou douze gouttes d'eau de fleurs d'orange.

On peut y ajouter, si l'on veut, gros comme la pointe d'une aiguille de musc.

Il y a encore plusieurs sortes de crèmes que l'on trouvera sous les noms particuliers.

CREME A LA PISTACHE, voyez *Pistache*.

CREME DE PISTACHES GRILLÉES, v. *Pistache*.

CREME D'AMANDES, voyez *Amande*.

CREME A L'EPINARS, voyez *Epinars*.

CREME DE BLANC DE CHAPON, voyez *Chapon*.

CREME DE CHOCOLAT, voyez *Chocolat*.

CREME DE CHOCOLAT AU BAIN-MARIE, voyez *Chocolat*.

CREME DE CAFE, voyez *Caffé*.

CREME DE RIS, voyez *Ris*.

CREME DE THE, voyez *Thé*.

CREPINE. Espece de farce dont voici la composition.

Prenez de la rouëlle de veau & un morceau de lard , faites-les blanchir dans le pot ; étant refroidis , hachez-les avec de la panne ou bien avec de la graisse ou moëlle de bœuf , un blanc de ciboule , quelques rocamboles, sel, poivre & fines herbes ; pilez encore le tout dans un mortier avec un peu de crème ou de lait , & des jaunes d'œufs , & même quelques champignons, si vous voulez ; mettez ensuite cette farce dans des crépines , comme du boudin blanc ; faites-les cuire dans une tourtiere à petit feu , proprement & de belle couleur , & les servez pour hors-d'œuvres d'Entrées.

Autre Farce à la Crépine.

Faites cuire un chapon à la broche , ôtez-en les peaux , hachez-en le blanc avec champignons, truffes , jambon cuit , persil & un peu de basilic ; pilez une douzaine de grains de coriandre avec deux clous ; mettez-y la chair du chapon avec un oignon cuit sous la braisè ; pilez le tout ensemble , faites fondre à demi une demi-livre de panne coupée par petits morceaux , & retirez ensuite la casserole de dessus le feu ; délayez six jaunes d'œufs dans une casserole avec un demi-setier de crème douce & un demi-setier de lait , & faites cuire sur un fourneau comme une crème. Quand elle est cuite , mettez dedans la panne à demi fondue & la viande qui est pilée ; delayez bien le tout ensemble & affaïsonnez d'un bon goût.

Quand votre farce est froide, vous en farcissez des poulardes , chapons, dindons, poulets, &c. comme les poulardes à la crème, c'est-à-dire, lorsque votre poularde est cuite à la broche, vous en ôtez l'estomac, vous la remplissez de farce, vous la pliez dans une autre crépine, & la mettez dans une tourtiere ou plat d'argent; vous la frottez d'un œuf battu, la pannez d'une

mie de pain bien fine , & la faites cuire au four d'une belle couleur , & servez chaudement.

L'on fait de même toutes sortes de viandes à la crépine. On tend une crépine sur un plat d'argent ou sur une tourtiere , de façon qu'elle déborde de quatre ou cinq doigts tout autour ; vous dresserez dessus votre crépine au fond de votre plat de la même farce qu'il a été dit , comme un surtout , c'est-à-dire , que vous mettez au fond du plat de la farce , & que vous en faites un cordon tout autour ; vous mettez ensuite un ragoût dedans de beccassines , cailles , foies gras , ris de veau , en un mot ce que vous voudrez ; il faut que le ragoût soit froid ; ensuite vous le couvrez de la même farce , & le pliez de la crépine ; vous mettez ensuite un autre plat d'argent par-dessus pour la renverser , que votre crépine soit bien ronde ; frottez-la d'un œuf battu & pannez d'une mie de pain bien fine , & la mettez ensuite cuire au four , qu'elle soit de belle couleur , & servez chaudement pour Entrée.

FOIE GRAS A LA CREPINE , voyez Foie.

ECLANCHE DE MOUTON A LA CREPINE , voyez Eclanche.

FOIES DE VEAU A LA CREPINE , voyez Foie.

CRESSON , *Nasturtium*. Le cresson des jardins a la racine petite , blanche , fibreuse ; il est par plusieurs feuilles en ailes finement découpées , de trois ou quatre pouces de longueur , & d'un gout agréable , chaud , piquant.

On fait assez communément entrer le cresson dans les salades ; comme il est échauffant il tempere la froideur de la laitue & des autres herbes auxquelles on la mêle & aide la digestion.

Le cresson aquatique ainsi appelé , parce qu'il croît le long des ruisseaux , dans les marais & proche des fontaines , a les tiges à peu près de

la même hauteur que l'autre , mais creusées , un peu courbées & d'un verd qui tire quelquefois sur le rouge ; il pousse des feuilles presque rondes , perpétuellement vertes , & qui sont rangées plusieurs ensemble sur une côte terminée par une seule feuille.

Le cresson aquatique entre aussi dans les salades , ainsi que le cresson alenois ou de jardin ; on le sert communément mariné sous les pourlades.

On doit choisir l'un & l'autre nouveau, tendre, petit & d'un bon goût.

L'un & l'autre cresson purifient le sang , levent les obstructions , sont propres pour les maladies de la rate & pour le scorbut ; ils échauffent beaucoup , & mettent les humeurs dans une forte agitation quand on en use avec excès.

Le cresson alenois contient médiocrement d'huile & de phlegme , & beaucoup de sel essentiel.

Le cresson aquatique contient beaucoup d'huile, de sel essentiel & de phlegme.

Ils conviennent l'un & l'autre en hiver aux vieillards , aux personnes phlegmatiques , aux mélancoliques & à tous ceux dont les humeurs sont grossières & peu en mouvement.

Le cresson aquatique est plus tendre en hiver qu'en été , & meilleur pour les salades.

Le cresson alenois est plus âcre & plus piquant que l'aquatique , parce que ses sels sont moins étendus par des parties phlegmatiques & moins embarrassés par des parties huileuses. On ne l'employe que dans les mêlures à cause de sa trop grande âcreté , & l'on fait au contraire des salades avec le seul cresson aquatique.

L'un & l'autre cresson contiennent un sel âcre fort incitif , pénétrant , capable de rarefier les humeurs grossières , de dissoudre & d'atténuer

les suc's visqueux , de les chasser au dehors , & de produire tous les bons effets dont nous avons parlé , quand on en use modérément.

CRETE DE COQ. *Crista galli.* Les crêtes de coq font un aliment aussi sain qu'agréable ; elles entrent dans les meilleurs ragoûts & dans les bisques. On en fait aussi des particulières pour Entremets, sur-tout des crêtes farcies ou avec des ris de veau , ou avec des foies gras , ou avec des champignons & morilles , ou seules.

Crêtes de Coq farcies.

Choisissez les plus belles & les plus grandes , faites-les cuire à demi ; ouvrez-les ensuite par le gros bout avec la pointe d'un couteau ; farcissez-les avec une farce de blanc de poulet ou de chapon , moëlle de bœuf , lard pilé , sel , poivre , muscade & un jaune d'œuf farci ; faites-les cuire dans un plat avec un peu de bouillon épais , & quatre ou cinq champignons coupés par tranches ; délayez-y un jaune d'œuf cru , mettez-y un peu de jus & un peu de coulis clair , & servez.

Ragoût de Crêtes.

Passiez-les dans une casserole sur un fourneau avec un peu de lard fondu , des champignons & quelques truffes coupées par tranches & un bouquet , sel & poivre ; mouillez ensuite de jus , & laissez cuire à petit feu. Votre ragoût cuit , dégraissez-le bien , liez-le de coulis de veau & de jambon , dressez-le proprement , & servez pour Entremets.

Ce ragoût sert aussi pour des Entrées , cuit à la braïse.

Crêtes dressées au gratin

Prenez les plus belles crêtes , faites-les cuire à moitié dans un blanc ; fendez-les ensuite à moitié pour les farcir d'une farce faite de blanc de volaille , d'un morceau de lard blanchi , as-

faisonné de sel, poivre, fines herbes hachées & liées de jaunes d'œufs. Quand elles sont farcies, foncez une casserole de tranches de veau, arrangez dessus les crêtes, couvrez-les de bardes de lard, la moitié d'un citron coupé par tranches, un peu de bouillon, sel, poivre, un bouquet, & achevez de les cuire. Quand elles sont cuites, mettez un bon coulis dans un plat, faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit en caramel; dressez dans ce plat vos crêtes bien essuyées, comme si elles étoient sur la tête d'un coq; faites-les tenir en faisant bouillir le coulis à petit feu, jusqu'à ce qu'il soit en grain, & servez avec une bonne saussé claire.

CROQUANTE EN COURONNE. Mettez de la pâte sur une casserole, mettez-y une couronne de France ou Impériale, ou tout autre le plus qu'il vous est possible, vous la dorez & la mettez cuire. Quand elle est cuite vous la garnissez de confitures de couleur & de non pareilles, & la servez sur un fond de croquante garni de confitures en parterre, parce que cette couronne est toute à jour.

Croquante de feuilletage.

Faites une abaisse de feuilletage, (voyez au mot *Feuilletage*, la manière de la faire;) mettez-la sur le cul d'une casserole de la grandeur dont vous voulez faire votre croquante ou tourtière; découpez votre abaisse avec tel dessein que vous voudrez; faites-la cuire à moitié, poudrez-la ensuite de sucre fin, sur-tout dans les fentes de votre feuilletage, afin qu'il puisse se mettre en vitrage; remettez-la ensuite au four, ne la quittez point de vuë, observant que la glace soit belle; tirez-la ensuite & la laissez refroidir à moitié, détachez-la sans la casser.

Faites une autre abaisse du même feuilletage, de la grandeur de dessus, & la faites cuire. Cuite.

dressez-la dans le plat où vous voulez la servir ; & la beurrez de gelée de groseilles ou autres confitures ; mettez votre croquante dessus & la servez pour Entremets.

Croquante Vitrée.

Prenez deux onces de sucre, six onces de farine au moins & une goutte d'eau de fleurs d'orange, mais point d'œufs, parce que cela sèche trop la pâte ; mouillez-la à l'eau, qu'elle ne soit ni trop molle ni trop dure ; prenez ensuite une casserole en dome que vous beurrez bien ; faites une abaisse de pâte, mettez-la sur votre casserole, & la découpez ou la bandez comme vous voudrez. Quand vous êtes prêt à la cuire, couvrez-la de sucre en poudre par tout à l'égalité de la pâte ; mettez-la ensuite au four pour qu'elle prenne belle couleur, laissez-la bien refroidir avant de la lever ; quand elle est froide, mettez la casserole sur un fourneau, & votre croquante se détachera.

Quant au fond, vous pouvez le faire de pâte d'amandes, pourvu qu'il soit bon, comme une pâte de massépain. Quand vous voudrez la servir, vous mettrez des confitures de plusieurs couleurs en dessein dans le fond, ou simplement de la gelée de groseilles, & la servirez de cette façon avec son couvercle pour Entremets.

CROQUETS. On appelle ainsi certain composé d'une farce délicate, formée comme on va le voir. On fait des croquets gros comme un œuf, d'autres gros comme une noix ; on sert les premiers pour Entrée du moins en Hors-d'œuvres, les autres pour Garniture.

Pour les faire, prenez des estomacs de pou-lardes, poulet, perdrix ; hachez cette viande avec du jard blanchi, de la tetine de veau cuite, quelques ris de veau blanchis, des truffes, des champignons, de la moëlle, une mie de pain trempée

trempée dans du lait, toutes sortes de fines herbes avec un peu de fromage à la crème & de la crème de lait autant que vous le jugerez à propos ; le tout bien haché & assaisonné , mettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs & un ou deux blancs.

Cette pâte ainsi faite , formez-en des croquets en rond ; roulez-les dans un œuf battu , pannez-les en même tems ; laissez-les ensuite reposer sur un plat pour les frire après dans du sain-doux , & servez chaudement.

A l'égard des petits croquets , vous pouvez les faire de la même farce ou de toute autre , qui soit un peu délicate & liée. On les empâte avant de les faire frire avec une pâte à beignets ; on peut aussi les fariner ou les paner.

On s'en sert pour garnir toute sorte de plat où il y aura des Entrées de volailles farcies , le tout servi chaudement.

CROQUET, *Mellitum crustulum*, se dit encore d'une espèce de pain d'épice qui est fort mince , fort sec & fort dur , & qui croque sous la dent. Voyez *Pain d'Epice* , à l'article *Pain*.

CUISSON, *Coctura*. Action de la chaleur qui sert à cuire les viandes ou autre chose ; rien de tout ce qu'on apprête sur le feu ne peut être bon sans une parfaite cuisson.

On dit aussi la cuisson du sucre. Voyez au mot *Sucre*.

CULOTTE DE BŒUF. Gros morceau proche de la queue appelé autrement le derrière du cimier ; c'est la pièce la plus estimée du bœuf. Voyez au mot *Bœuf* ses qualités & ses propriétés.

Culotte de Bœuf roulée.

Desossez la culotte de bœuf , fendez-la ensuite , & l'étendez le plus que vous pourrez & la piquez de gros lard bien assaisonné , & de jambon.

Hachez & pilez dans un mortier blanc de volaille, lard, graisse de bœuf, jambon cuit, champignons, poivre, sel, fines herbes, fines épices, persil, ciboules, un peu de mie de pain trempé dans de la crème avec trois ou quatre jaunes d'œufs crus. Etendez ensuite cette farce sur votre pièce de bœuf & l'ayant roulée des deux côtés ficelez-la bien.

Garnissez une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battu, avec sel, poivre, fines herbes, fines épices, oignons, panais & carottes. Mettez votre pièce de bœuf dessus, couvrez-la de tranches de bœuf & de bardes, avec mêmes assaisonnemens que dessous; couvrez votre marmite, & faites cuire feu dessus & dessous pendant dix ou douze heures.

Faites une saussée hachée avec du jambon coupé en dés, champignons, truffes, mousserons hachés, ciboules & persil; passez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu, & mouillez de jus; dégraissez bien votre saussée à demi-cuite, & la liez ensuite d'un coulis de veau & de jambon; prêt à servir, vous y mettez un anchois haché, avec un peu de capres.

Quand votre pièce de bœuf est cuite, égouttez-la & la dressez dans un plat, votre saussée hachée par-dessus, & servez chaudement.

Vous pouvez aussi la servir avec un ragoût de ris de veau de & champignons. (Voyez au mot *Ris de veau*, la manière de le faire,) ou bien avec un ragoût de concombres & de chicorée. (Voyez aux mots, *Concombre* & *Chicorée*, la manière de faire l'un & l'autre.)

Culotte à la braise aux oignons d'Hollande.

Choisissez une belle culotte que vous desosse, ficelez-la & la faites cuire dans une bonne braise; faites avec une pinte de vin blanc, de

bon bouillon, tranche de veau, barde de lard, un gros bouquet garni, sel & poivre, quand elle est cuite à moitié, mettez-y une trentaine d'oignons d'Hollande, ou à leur défaut, servez vous d'oignons rouges. Quand la piece de bœuf est cuite, retirez-la, & après en avoir ôté la graisse, mettez-la dans un plat, les oignons autour, avec une fausse de belle couleur par-dessus.

En la servant ainsi à la braise, vous pouvez la diversifier avec différens ragoûts, & avec différentes fausses.

Culotte de bœuf en ballon.

Choisissez une forte culotte qui soit bien couverte, desossez-la & en levez tous les filets, & prenez garde de percer du côté qu'elle est couverte; prenez aussi du jambon, du lard coupé en filets, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout bien haché. Mettez sel, poivre concassé, truffes coupées en tranches, des pistaches, quelques amandes. Faites un filet de bœuf, un lit de truffes, un lit de filets de bœuf, & à chaque lit quelques amandes & quelques pistaches, & continuez ainsi jusqu'à la fin; cousez le ballon, & l'enveloppez d'un linge bien ficelé, faites le cuire dans une braise de haut goût. Quand il est cuit, laissez le refroidir dans sa braise, retirez-le ensuite pour le parer; & servez froid pour Entremets, sur une serviette garnie de persil, si vous voulez.

Culotte de bœuf au salpicon.

Prenez une culotte desossée, faites-la cuire dans une braise avec toutes sortes de bons assaisonnemens comme tranches de veau, racines, oignons, vin blanc, un peu de bouillon, sel, poivre, fines herbes, laissez la cuire sept ou

huit heures , & la servez , avec un salpicon : (Voyez au mot *Salpicon* , la maniere de le faire.)

Culotte de bœuf garnie de choux & de saucisses.

Faites cuire à la braise une culotte desossée : Prenez deux choux coupés par quartiers , faites-les blanchir , ficelés-les & les mettez cuire à la braise avec la culotte ; une demi heure avant de la retirer mettez-y cuire aussi une douzaine de saucisses.

Quand tout est cuit , dressez votre piece de bœuf sur un plat après l'avoir essuyée de sa graisse ; garnissez-le tout de choux & de saucisses , & jetez par-dessus une bonne essence.

Vous pouvez aussi mettre les saucisses sur le gril , & les servir de même.

Culotte de bœuf à l'Angloise.

Faites la cuire à la braise envelopée d'une serviette & bien ficelée ; foncez votre braise de tranches de veau , jambon , racines , oignons ; assaisonnez de bon goût , & mouillez de bouillon. Quand elle est cuite , servez la garnie de filets d'aloyau glacés & choux farcis , & mettez une bonne essence par-dessus.

Culotte de bœuf en écarlate.

Choisissez une bonne culotte bien mortifiée & bien couverte , & après l'avoir desossée , lardez-la de gros lardons ; assaisonnez d'épices pilées , coriandre , poivre long , gingembre , clous de girofle ; prenez ensuite environ un quarteron de salpêtre bien pilé ; frottez-la à différentes fois (pour la faire rougir) sans toucher du côté qu'elle est couverte , vous avez après environ un litron de sel pilé , une poignée de genievre , thym , basilic , raisonnablement , six feuilles de laurier ; frotez bien votre piece de bœuf partout avec sel , genievre & fines herbes ; couvrez-la & la laissez au sel pendant huit

jours. Remplissez après la terrine d'eau, faites chauffer, & lavez bien votre piece de bœuf, couvrez-la ensuite de bardes de lard du côté qu'elle est couverte; enveloppez-la d'une serviette, & la ficélez; foncez une marmite de tranches de bœuf, mettez dessus votre piece de bœuf avec des épices, ail, racines, oignons, fines herbes, de l'eau, un peu de bouillon, une bouteille de vin rouge, & faites cuire à la braïse, dans laquelle vous la laisserez refroidir; servez-la ensuite sur une serviette pour Entremets.

D.

DAIM, *Dama*. Cet Animal est trop connu pour qu'il soit besoin de le décrire. Comme cet Animal ne vit que de végétaux, ses sels ne sont pas fort exaltés ni sujets à la putréfaction alcaline; mais l'exercice continuel qu'il se donne, exalte & volatilise en quelque degré ces mêmes sels.

La chair d'un daim qu'on a tué dans le tems qu'il étoit en repos, n'est pas la même que lorsqu'il est échauffé par l'exercice; les fibres de la première sont plus dures, sa chair plus serrée, & par conséquent plus difficile à digérer; la seconde est plus tendre, plus aisée à digérer; mais elle tend davantage à la putréfaction alcaline, que l'on peut cependant prévenir en saignant cet animal.

On regarde avec raison la chair du daim comme un excellent aliment pour toutes sortes de personnes.

Les parties du daim les plus estimées par les personnes délicates, sont celles de derrière. La chair du daim qu'on a châtré avant la sortie des cornes, est beaucoup meilleure, parce qu'elle est beaucoup plus tempérée, tant à l'égard de la chaleur que de la sécheresse,

On doit choisir le daim jeune, tendre, gras & bien nourri ; sa chair produit un bon suc & nourrit beaucoup ; quand il est trop vieux elle est dure & difficile à digérer.

Elle convient principalement en hiver aux vieillards , & à ceux qui sont d'un tempérament phlegmatique , & qui abondent en humeurs pituiteuses ; elle contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Daim rôti à la broche.

Lardez-le de gros lard assaisonné de sel , poivre , clous pilés , & le mettez tremper dans le vinaigre avec laurier , sel , tranches d'oignon & de citron ; faites-le rôtir à petit feu en l'arrofant. Quand il est cuit , faites-y une sauffe avec anchois , échalotes coupées , citron verd & farine frite , le tout dans le dégoût , & que vous lierez avec un coulis.

Daim à la broche avec une poivrade.

Piquez-le de même lard & le mettez à la marinade avec cinq ou six gouffes d'ail ; faites-le rôtir ensuite envelopé de papier , & le mangez à la poivrade.

On sert le faon de daim de la même façon , excepté qu'il ne faut pas une marinade si forte.

On sert pour Entrée, si l'on veut, une cuisse de faon avec la croupe, moitié piquée, moitié pannée, garnie de petits pâtés, & une poivrade dessous :

Ou bien étant piquée de même lard, on la mange à l'aigre-doux, faisant la sauffe avec le dégoût, sucre, canelle, poivre blanc, citron verd, un peu de sel, échalote coupée & coulis ; faites bouillir le tout à petit feu avec vin clairret ou vinaigre, & tournez de tems en tems le faon, afin qu'il en prenne le goût.

DARIOLE, *parva scribilata*, petite piece

de pâtisserie, qui se fait ainsi. On met dans un bassin ou une terrine, la quatrième partie d'un litron de fleur de farine, on y casse deux œufs frais, qu'on délaye avec une cuiller, on y verse en les détremant du lait petit à petit, on y met du sel à discretion avec du beurre frais. Le tout étant bien détremé, on y ajoute une chopine de lait, ou autant de lait d'amandes, mais il faut alors que la dose de la farine soit plus forte.

Quand cela est fait, & réduit en maniere de crème, on en emplit de petites abaisses, qui doivent être de pâte fine, il faut avant que de les garnir les laisser essuyer à l'air afin que la pâte s'y affermissé. Quand les *Darioles* sont ainsi faites, on les met cuire au four, dont la chaleur doit être médiocre; & quand elles sont cuites, on met un petit morceau de beurre sur chacune, on les poudre de sucre, & on y verse un peu d'eau de fleurs d'orange ou d'eau rose: on les sert toutes chaudes.

La pâte qui sert pour les tartes est propre pour faire des abaisses, des darioles, flancs ou flanets.

Cette espee de pâtisserie est fort saine, & convient à tout le monde; aucun des ingrédients dont elle est composée ne peut produire de mauvais effets.

DAUBE, *Condita caro lardo, vino & aromatis*, est un ragoût qui se mange froid, & qui est fort à la mode aujourd'hui. On sert des gigots de veau, de mouton, des poulets d'Inde, canards, oisons, chapons gras, perdrix & autres viandes à la daube. On en trouvera la façon sous ces différens articles.

Mais en général si on désire mettre à la daube de la chair de boucherie, par exemple, une tranche de bœuf épaisse de trois ou quatre doigts,

on la laisse mortifier , puis on la bat avec un rouleau de bois pour l'attendrir ; on en ôte la peau , on fait des entailles profondes dans la chair , on la larde près-à-près en long & en travers , comme si c'étoit pour mettre en pâte avec des lardons gros comme le doigt & assez long , qui soient enfermés comme on l'a dit.

Quand la viande est lardée , on peut l'enveloper d'un linge blanc , la mettre dans une terrine ou dans un pot avec de l'eau suffisamment , du sel , de fines herbes , du laurier , de la marjolaine , du clou de girofle , des marrons , si l'on veut un morceau de lard ou un quarteron de moëlle. Cette viande se cuit jusqu'à ce que le bouillon soit consommé. On remplit le pot avec du vin qui ne soit pas froid ; si l'on veut que la sauce soit douce , on y ajoute du sucre & de la canelle.

Mais dans du bœuf à la daube , quand il est cuit , il faut se contenter d'y mettre un peu de verjus ou de vinaigre , le vin le rendroit dur. Quand on mange cette daube dans sa sauce , c'est alors une compôte.

Cette maniere d'assaisonner les viandes , les rend ordinairement indigestes ; les tranches de lard & les lardons contribuent beaucoup à les rendre telles ; il est vrai que les épices & autres assaisonnemens peuvent en faciliter la digestion ; mais s'ils y sont prodigués , ils ne peuvent être que très-préjudiciables à la santé , puisque par leur nature ils tendent à échauffer , & à allumer le sang & les liqueurs , comme il est aisé de s'en convaincre par l'examen de chaque assaisonnement particulier.

DESOSSER, *exossare*. Les Cuisiniers & les Pâtissiers désossent les viandes pour les mettre en hachis. On fait des pâtés de lievres désossés ; il faut être versé dans la cuisine & dans la pâtisserie

tisserie pour bien defofter une volaille ou autre piece de chair telle qu'elle soit.

DESSERT, *Bellaria*. Dernier service qu'on met sur la table, appellé aujourd'hui le fruit; il est ordinairement composé de fruits, de pâtisserie sucrée & fromage. Il y a de grands & de petits desserts; ceux-ci sont ordinaires chez les Bourgeois; les autres s'y servent aussi quelquefois dans des repas de cérémonie, & sont composés, outre ce qu'on a dit, de confitures sèches & liquides, pâtes sucrées, compôtes de plusieurs sortes, gelées & oranges. Le dessert regarde un Chef-d'Office ou un autre qui en fait la fonction.

Le dessert chez les anciens Romains étoit le troisième service, & ils le servoient à peu près comme aujourd'hui, c'est-à-dire, des fruits de plusieurs sortes, à la différence des Grecs qui le composoient de viandes, car ces Peuples y donnoient des œufs, des grives, des lievres & des plats pleins de miel.

DESSERVIR, *Mensam auferre*. En terme de cuisine c'est ôter, lever le dessus de la table, les viandes ou le fruit qui restent. On dessert d'abord la viande, soit que ce soit au premier service, ou rôti, ou à l'Entremet.

Quand on dessert chaque service, il faut toujours présenter des assiettes; il y a des tables où l'on change entierement de couverts.

DINDÉ, *gallina Indica* ou *Numidica*. Sa chair a les mêmes propriétés & les mêmes qualités que le dindon. Voyez-y; & comme les autres volailles, on l'accommode en cuisine de différentes manières.

Dinde grasse farcie de foies gras & truffes.

Prenez une petite Dinde grasse, flambez-la & la vuidez, de plus trois foies gras blanchis,

& coupés en dés; des truffes coupées de même & cuites dans du bouillon. Ces truffes étant à moitié cuites, on y met les foies gras, & du coulis, & on acheve de les faire cuire. Quand il n'y a presque plus de sauffe, on laisse refroidir le tout pour le mettre dans le corps de la *Dinde* qu'on cout, afin que le ragoût n'en sorte point. On fait ensuite cuire cette *Dinde* à la broche, envelopée de bardes de lard & de papier; & lorsqu'elle est cuite, on la sert avec une bonne essence.

Dinde grasse aux Truffes.

Farcissez une petite *dinde* grasse de son foie, persil, ciboule, champignons, le tout haché, lard rapé, & liez de deux jaunes d'œuf, sel & poivre; on la fait cuire à la broche, & on la sert avec un ragoût de truffes. (Voyez au mot *Truffes* la maniere de faire ce ragoût.)

Dinde grasse à la cardinale.

Prenez une *Dinde* grasse la plus petite que vous pourrez, flambez-la & la vuidez, prenez son foie, que vous couperez avec des truffes, champignons, le tout en dés, & manierez avec lard rapé, sel, gros poivre; mettez le tout dans le corps de la *Dinde*: détachez ensuite la peau de l'estomac, mettez-y du beurre d'écrevisses; coulez la *Dinde*, trouffez les pates en long, faites-la cuire à la broche, envelopée de bardes & de papier; quand elle est cuite à propos, servez dessus un coulis d'écrevisses.

DINDON, *coq dinde, gallus Indicus*. Animal assez connu & d'un très-grand usage parmi les alimens, il a été d'abord apporté de la Numidie & ensuite des Indes dont il a tiré son nom.

Cet animal contient en toutes ses parties beaucoup d'huile & de sel volatil.

Sa chair nourrit beaucoup : elle produit un aussi bon suc que celle du chapon & du poulet ;

mais comme elle est plus ferme que la leur, elle fournit un aliment plus solide & plus durable, du este elle est a peu près de même nature; la femelle a la chair plus délicate que celle du mâle.

On doit choisir le dindon jeune, tendre, gras & bien nourri. Quand il est un peu trop vieux, sa chair est dure, coriace, & difficile à digérer.

Le Dindon convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament, pourvû qu'il ait les conditions dont nous venons de parler. Voici les manieres différentes de l'appréter en cuisine.

Dindons, Dindonneaux & Dindes rôtis.

On les tuë, on les plume, on les laisse mortifier, on les vuide & on les trouble proprement, on les fait blanchir sur la braise; étant blanchis & bien épluchés, on les ficele, on les pique de menu lard, on les met à la broche euvelopés de papier; on les fait cuire à propos. Etant presque cuits, on retire la feuille de papier, on leur fait prendre une belle couleur dorée, on les tire de la broche & on les sert chaudement.

Dindon en ballon.

Prenez un bon gros dindon qui soit tendre, levez-en la peau en prenant garde de la déchirer, & desossez tout le reste. Quand toute la chair est ôrée de dessus la peau, mettez-la dans une petite casserole; mettez dessus du lard pilé, de fines herbes hachées très-fines; mettez dessus une couche de tous les filets du dindon coupés très minces; ajoutez-y de fines herbes, un peu d'ail, des champignons coupés en tranches, du poivre concassé, très-peu de sel, ensuite une couche de tranches de jambon coupées très-minces, & par-dessus de fines herbes & des champignons coupés en tranches, après une couche de dindon, & ainsi jusqu'au bout en

finissant par les fines herbes. Il faut plisser la peau du dindon, la coudre avec une ficelle, & l'envelopper d'une étamine; foncez une marmite de bardes de lard, mettez dessus le ballon avec quelques racines, oignons, champignons, un bouquet; mouillez-le de bon bouillon & le faites cuire à la braise; retirez-le & l'effuyez bien de sa graisse, & le servez avec une bonne essence. On peut, si vous voulez, garnir le tour du ballon avec un cordon de choux-fleurs cuits dans un blanc à l'ordinaire; alors on met un morceau de beurre dans l'essence, & on sert dessus les choux-fleurs.

Dindon en ballon aux Huitres.

On fait le dindon en ballon comme ci-dessus; on le sert après avec un ragoût d'huitres. (Voyez au mot *Huitre*, la maniere de le faire.)

Dindon aux Concombres.

On prend un dindonneau, on le flambe, on le vuide, on lui laisse les pates & les ailes, on le farcit d'une farce faite de son foie, persil, ciboules, champignons hachés; lié de deux jaunes d'œufs; on le fait refaire dans de la graisse & cuire à la broche, & on le sert avec un ragoût de concombres. (Voyez au mot *Concombres*, la maniere de le faire.)

Dindon à la crème.

On prend un dindon ou deux, selon la grandeur du plat qu'on veut faire, on l'habille, on le met cuire à la broche; étant cuit, tirez-le & le laissez refroidir. On prend un morceau de noix de veau, on en ôte bien les peaux, on les coupe par morceaux avec un morceau de lard blanchi avec de la graisse de bœuf, une tetine de veau, quelques champignons, persil, ciboules, fines herbes, fines épices, sel, poivre; on met le tout sur le feu. Quand il est cuit, on le met sur une table & on le hache; on prend l'estomac

des dindons que l'on met avec cette farce ; le tout bien haché, on le met avec du pain bouilli dans du lait , six jaunes d'œufs , la moitié des blancs d'œufs fouettés en neige. Le tout bien pilé, on prend le plat qu'on veut servir, on y met de cette farce dans le fond ; sur cette farce le dindon qu'on remplit de cette farce par un trou fait au milieu, on y met un petit ragoût fait de ris de veau, de crêtes , champignons. On couvre le petit ragoût , on rend le dindon aussi rond qu'on peut, on le panne de mie de pain fine , on le fait cuire au four ou dessous un couvercle de tourtiere ; étant cuit & de belle couleur , on le tire du feu , on le dégraisse , on nettoye le bord du plat , on met un peu d'essence à côté du dindon, & on le sert chaudement pour Entrée. Si l'on n'a pas de plat d'argent , on se sert d'une tourtiere longue , ensuite l'on dresse le dindon dans un plat.

Autre façon.

D'un dindon cuit à la broche , ôtez l'estomac ; non les cuisses & les ailes ; hachez cette viande & la mettez avec de la mie de pain déséchée dans de la crème avec graisse de bœuf & lard blanchi assaisonnés de sel & de poivre. Le tout pilé ensemble , remplissez le vuide que vous avez fait au dindon , unissez-le avec un couteau trempé dans de l'œuf battu , pannez-le , faites-le cuire au four. Quand il est cuit & bien egoutté de sa graisse , on le sert avec une essence.

Dindon en salmi.

Trouffez proprement un dindon , faites-le cuire à demi à la broche , coupez-le en pièces , mettez-le cuire dans une casserole avec du vin ; ajoutez-y des truffes, des champignons hachés, un peu d'anchois , du sel & du poivre. Etant cuit , mettez-y un coulis de veau pour lier la sauce , & après l'avoir dégraissé servez-le pour Entrée

avec du jus d'orange. On le sert encore à la sausse au jambon comme d'autres pièces.

Dindon en daube.

On prend un vieux dindon gras, on lui trouffe les pates dans le corps, on le larde de gros lard, on met du persil, ciboules, pointe d'ail, épices mêlées de sel & de poivre. On le met dans une marmite avec un peu de bouillon, un poisson d'eau de-vie; on le couvre de bardes de lard, que la braise soit bien nourrie, on y met aussi deux oignons, deux racines, un bouquet; cela doit cuire à petit feu pendant cinq ou six heures; on laisse après ce dindon refroidir dans la braise, & la sausse qui reste & qui doit être figée est mise dans le corps du dindon, & on couvre le dessus du dindon de sain-doux, & on le sert froid pour Entremets.

Dindon farci.

On fait une farce avec du lard, ciboules, fines herbes; on a des dindons bien trouffés, on détache la peau de dessus l'estomac avec le doigt; on farcit cet endroit entre chair & peau & un peu dans le corps, & on le ficele bien, afin que la farce ne tombe point. Cela fait, on les embroche; étant rôtis, on les dresse dans un plat avec un ragoût fait de ris de veau, champignons, truffes, culs d'artichaux, crêtes, sel, dans une casserole avec de bon beurre; on le mouille d'un jus de veau ou d'un bon bouillon gras seulement. Ce ragoût bien mitonné & cuit à propos, doit être lié d'un coulis de veau, & quand il est cuit & de bon goût, on le verse sur le dindon dressé dans le plat.

Dindon gras à la Perigord.

Prenez deux livres de truffes pelées, lavées & bien essuyées, maniez-les avec du lard rapé, sel & gros poivre; de ces truffes on en farcit un dindon frais tué, cousez-le, trouffez les pates

en long, laissez-le mortifier & prendre le goût des truffes pendant trois ou quatre jours ; faites-le cuire ensuite à la broche envelopé de lard & de papier. Quand il est cuit à propos, servez dessous une sausse hachée aux truffes.

Dindons farcis aux fines herbes.

Prenez des dindons, trouffez-les pour rôtir ; & ne les faites pas blanchir ; détachez la peau de dessus l'estomac pour les pouvoir farcir ; cette farce se fait avec du lard rapé cru, du persil, de la ciboule & toutes fortes de fines herbes ; le tout bien haché & même pilé un peu dans le mortier, & bien assaisonné ; on farcit les dindons entre la peau & la chair & un peu dans le corps ; il les faut ensuite bien brocheter & les faire rôtir ; étant rôtis on les dresse dans le plat, & on met un bon ragoût par-dessus, composé de toutes sortes de garnitures, & on le sert chaudement.

Il s'en peut faire de même pour les poulets, pigeons & autres volailles ; pour les déguiser on les met encore à la braise ; étant farcis comme on vient de dire ; étant cuits on les égoutte, on les sert avec un bon ragoût de truffes & de ris de veau, le tout bien passé, dégraissé & lié d'un bon coulis.

Dindons en filets.

On les accommode comme les poulets ; & on les sert de même, voyez-y ; ou bien les filets étant cuits on les met en ragoût aux concombres passés au roux avec un coulis roux.

Dindon gras aux Anchois.

Prenez un dindon gras, flambez-le & le videz, & le farcissez d'une farce faite de trois anchois, du foie du dindon, de persil, ciboules, champignons, le tout bien haché, pilé, lié de trois jaunes d'œufs, du poivre, du sel ; trouffez le dindon à l'ordinaire, faites-le cuire à la

broche envelopé de bardes de lard & de papier; prenez un citron & en coupez des zests, & les mettez dans une bonne essence; pressez le jus du citron dedans & servez dessus le dindon.

Dindons à l'essence & aux oignons.

Coupez de l'oignon par tranches, passez-les dans une casserole avec du lard; étant passées, égouttez un peu de la graisse, étant passées & égouttées de leurs jus, liez-les d'un bon coulis. Quand le tout est un peu cuit, passez-le à l'étamine & le remettez dans la casserole, les dindons doivent être rôtis bien ficelés aux ailes, sur l'estomac & aux cuisses; dressez-les dans un plat, jetez la sausse dessus, & le servez proprement.

Dindon gras à l'Estoufade.

On prend un petit dindon gras, on le flambe; on trouffe les patés dans le corps, on l'applatit un peu, on fonce une casserole de veau & de jambon; on passe le dindon dans du lard fondu, on le met dans la casserole l'estomac en dessous, & dessus du persil, ciboules, champignons hachés & lard fondu, on le couvre de bardes de lard. Quand il est cuit on l'essuie de sa graisse, & on dégraisse la braise où il a cuit; on passe le jus au tamis, & on sert dessus le dindon avec un jus de citron.

Dindons aux Huîtres.

On fait cuire les dindons comme si on vouloit les mettre aux écrevisses, & au lieu d'un ragoût d'écrevisses on en fait un aux huîtres. Voyez au mot *Huître*, la manière de faire ce ragoût.

Dindon en Globe.

On a un dindon gras qu'on flambe, on le fend par le dos, on le desosse à forfait; on prend ensuite le foie, quelques foies gras, truffes, champignons, une tranche de jambon; on coupe le tout en dés, on le manie avec sel, poivre,

lard rapé, persil, ciboules, pointe d'ail, le tout doit être haché très-fin; on remplit le dindon avec ce salpicon, il le faut coudre & l'arrondir comme une boule; on pique le dessus qui doit être l'estomac, on le met cuire avec du bouillon, un bouquet, tranches de veau, un verre de vin de Champagne. Quand il est cuit, on le met sur un plat, on le tient chaudement, on passe la cuisson au tamis, on la dégraisse, on la fait réduire en glace; on glace le dessus avec le dos d'une cuiller pour ne point gâter sa rondeur; on ôte les ficelles & on le sert avec une sauce claire, un jus de citron.

Dindon Paillet à la ciboulette.

Prenez un dindonneau qui ne soit pas engraisé, farcissez-le de son foie comme celui aux concombres, & le faites cuire de même; ayez une bonne essence où vous mettrez dedans de la ciboulette frisée, & servez dessus le dindonneau.

Pour friser de la ciboulette, on la coupe d'un travers de doigt, & on l'échicte avec une épingle, & on la jette à mesure dans de l'eau fraîche.

Dindon aux Ecrevisses.

On prend un dindon & on l'habille proprement; étant vuide, on passe le doigt entre peau & chair pour la détacher, ensuite on en ôte l'estomac dont on fait une farce avec le blanc, un peu de lard, un peu de graisse de bœuf, un peu de jambon, ciboules, champignons, truffes, le tout assaisonné de poivre, sel & muscade, on y met gros comme un ou deux œufs de mie de pain trempés dans de la crème avec une couple de jaunes d'œufs crus; le tout haché ensemble & pilé dans le mortier, on en farcit le dindon, on y met un bon ragoût d'écrevisses dans le corps. Ce ragoût étant mis dans le corps, on bouche le dindon de la farce par les deux bouts, & on le cuit ensuite; on le brochette,

on le met à la broche bardé de tranches de veau & de jambon, & de bardes de lard couvert d'une feuille de papier & ficelé.

Faites un ragoût d'écrevisses, (voyez au mot *Ecrevisses*, la maniere de le faire.) Votre dindon étant cuit, tirez-le de la broche, dressez-le dans un plat sans bardes, le ragoût par-dessus & servez chaudement.

Dindon accompagné.

Farcissez votre dindon de même que celui aux écrevisses, mettez dans le corps un ragoût de petits pigeons, ou cailles ou ortolans, fermez-le bien, ficelez-le & le mettez cuire à la braïse; étant cuit faites un ragoût, soit de pigeons, cailles ou ortolans avec champignons, truffes, moufferons, morilles, crêtes, ris de veau, foies gras; mettez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu, & le passez sur le fourneau, mouillez-le de jus & le laissez cuire à petit feu; étant cuit dégraissez-le, & le liez d'un bon coulis de veau & de jambon. Quand le ragoût est de bon goût, s'il a de la pointe, tirez le dindon de la braïse & le faites égoutter, pour ensuite le mettre dans un plat; jeter par-dessus un ragoût & le servir chaudement. Si ce ragoût est de cailles, comme ordinairement elles se trouvent dures, faites-les cuire avec le dindon à la braïse; passez seulement les garnitures, & mettez les cailles étant cuites dans le ragoût.

Dindon accompagné de jambon.

Le dindon cuit à la braïse, faites un saingaras de jambon, que pour cela vous coupez par tranches, comme des petits fricandeaux; battez-les, & en garnissez le fond d'une casserole, couvrez-les & les mettez suer à petit feu sur le fourneau. Lorsque ces tranches commencent de vouloir s'attacher, vous les mouillez de jus, &

les laissez mitonner; lorsqu'elles sont cuites, vous les dégraissez bien, & les liez d'un bon coulis à l'ordinaire; tirez le dindon de dedans la marmite, & les laissez égoutter; ensuite mettez-le dans un plat, garnissez le tour de tranches de jambon; jetez un jus par-dessus, & le servez chaudement; il ne faut pas que le jambon soit salé. S'il l'étoit avant que de le passer, il n'y a qu'à le faire dessaler, pendant une heure dans un lait tiède avant que de l'employer, & il ne faut que du maigre pour faire le saingaras.

Dindon aux marons, & petites saucisses à la broche.

Prenez un dindon, épluchez-le & le vuidez, hachez-le de foie avec persil, ciboule, du lard rapé, beurre, sel, poivre, fines herbes; ayez des marons, épluchez-les & les mettez dans la braise pour faire quitter la petite peau, ensuite mêlez les marons avec la farce; mettez le tout dans le corps du dindon, avec les petites saucisses, & les faites refaire dans une casserole avec un morceau de beurre. Embrochez-le envelopé de bardes de lard & de papier; pendant qu'il cuit ayez d'autres marons épluchés, mettez-les dans une tourtière feu dessus & dessous; ôtez leur petite peau, ensuite mettez-les dans une casserole avec du bouillon, & achevez de les faire cuire. Quand ils sont-cuits, ôtez le bouillon, mettez-y une demi cueillerée à pot d'essence, un peu de coulis, un peu de jus. Le dindon étant cuit, débroschez-le & le débardez pour le dresser dans un plat, & mettez les marons par-dessus avec un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

Dindon en galantine.

Prenez des dindons selon la quantité de galantines que vous voulez faire, (car chaque dindon doit former une galantine;) flambez-

les & les épluchez proprement ; fendez-les par-dessus le dos , ôtez-en la peau le plus proprement que vous pourrez sans la casser ; prenez ensuite le blanc de ces volailles , & les coupez en filets avec du jambon en filets , du lard en filets , des pistaches en filets , arrangez le tout sur un plat , prenez le restant de la chair des dindons avec une noix de veau , un morceau de jambon ; coupez le tout en petits morceaux & les mettez sur une table avec persil , ciboules , fines herbes , fines épices , poivre , hachez le tout ensemble & y mettez des jaunes d'œufs ; pilez le tout dans un mortier , que cette farce soit d'un bon goût ; ensuite étendez les peaux des dindons sur une table , faites un lit de farce en dedans de cette peau de toute son étendue , puis faites un filet du blanc du dindon , coupez un filet de jambon , un filet de lard , un filet de pistaches , un filet de jaunes d'œufs durs , si vous servez de ces galantines pour Entremets froids , ensuite un lit de farce par-dessus ; continuez de même jusqu'à ce que les peaux des dindons soient pleines , faites rejoindre ces peaux comme si elles étoient entières & les cousez , après quoi prenez une marmite , garnissez-la de bardes de lard & de tranches de veau , arrangez-y les dindons & les assaisonnez , achevez de la couvrir dessus comme dessous , mettez-y une demi-bouteille de bon vin blanc , quelques gouffes d'ail , du boüillon , & les mettez cuire feu dessus & dessous tout doucement ; il ne faut pas qu'ils soient trop cuits , dès-qu'ils le sont ôtez-les du feu & les laissez refroidir dans leur braïse , afin qu'ils prennent du goût. On les sert entiers ou sur des serviettes , bâtonnés ou bien coupés en tranches ; ces tranches peuvent servir de garniture à quelques gros Entremets. Les dindons se servent aussi chauds , si on les sert pour Entrées avec

une essence de jambon par-dessus, ou bien coupés en tranches avec une essence.

Les chapons en galantines sont de même.

Dindon panné à l'estragon.

Prenez un dindon paillet mortifié, farcissez-le de son foie, & le faites cuire à la broche; quand il est cuit, délayez deux jaunes d'œufs avec un peu de beurre fondu, frottez-en l'estomac du dindon, pannez-le; quand il aura pris belle couleur, servez-le avec une sausse à l'estragon. On prend pour cela de l'estragon qu'on fait blanchir; on le hache très-fin, & on le met dans une bonne essence avec un pain & demi de beurre de Vanvres; faites lier la sausse sur le feu & servez-le avec un jus de citron.

Dindon piqué de jambon à l'échalote.

Prenez un dindon paillet, faites-le refaire & le piqué de jambon comme si c'étoit du lard; couvrez-le de bardes de lard & de papier, faites-le cuire à la broche & le servez avec une essence où il y a de l'échalote hachée très-fine; ayez attention en coupant les lardons de jambon, de les couper dans la longueur du jambon, & non pas en travers comme le lard, parce qu'il casferoit.

Dindon à la Princesse.

Retrouffez votre dindon, coupez-le en deux, mettez-le à la braise comme le chapon; étant cuit retirez-le & le pannez & le faites frire dans du sain-doux, il faut qu'il soit de belle couleur.

Cela fait dressez-le dans le plat & le servez avec une remolade faite avec des anchois, du persil, des capres hachées, un peu de ciboules, un jus de bœuf ou autres bons assaisonnemens.

Au lieu de le frire on peut seulement le mettre sur le gril & lui faire prendre couleur avec la pelle sur le feu. On sert de même des poulets, & toutes sortes de volailles; si on ne veut point

le mettre à la braïse , on le fait cuire dans un pot en maniere de court-bouillon bien assaisonné, après quoi on le panne , & on lui fait prendre couleur avec la pelle.

Dindon à la Provençale.

Ayez un dindon accommodé proprement & retrouffé de même ; mettez-le rôtir à la broche avec une barde de lard sur l'estomac ; pendant qu'il cuit faites un ragoût avec des foies gras, ris de veau, persil, ciboules hachées, sel, poivre que vous passez à la casserole avec un peu de lard & de farine.

Cela fait , mettez dans ce ragoût un verre de bon vin, des capres hachées, un anchois & des olives desossées avec un bouquet de fines herbes & un coulis de bœuf pour liaison.

Votre ragoût fait , dressez votre dindon dans un plat le ragoût par-dessus , & servez chaudement.

On sert de même les chapons, les poulets, les perdrix & les beccasses.

Dindon mariné.

Faites-le mariner pendant trois heures au verjus, jus de citron, sel, poivre, clous, ciboules & laurier ; faites ensuite une pâte claire avec farine, vin blanc, jaunes d'œufs ; trempez y votre dindon & le faites frire dans du lard fondu ou du sain-doux, puis vous le servirez garni de persil frit.

Pates de Dindon à la sainte Menehoud.

Prenez dix-huit pates de dindon, ôtez-leur la peau & les faites cuire dans une braïse blanche ou dans une sainte menehoud. Quand elles sont cuites & refroidies, ayez une farce fine que vous mettrez autour des pates, unissez avec de l'œuf battu, pannez-les de mie de pain & les faites frire, que la friture soit bien chaude & la

farce bien liée , & servez ces pates garnies de persil frit.

On peut encore quand elles sont cuites & refroidies , les tremper dans une pâte à frire & les faire frire.

Ou bien après qu'elles sont cuites & refroidies, avoir une sainte menehoud bien liée ; quand elle est froide les tremper dedans , les paner , les faire griller & les servir à sec.

Potage de Dindonneaux aux oignons au basilic.

Prenez des dindonneaux , épluchez-les , videz les , trouffez-les proprement , & après les avoir laissé tremper dans plusieurs eaux tieses , faites-les blanchir , & les remettez dans de l'eau froide ; essuyez-les ensuite dans un linge blanc , bardez-les d'une grande barde de lard , ficelez-les & les empotez dans une petite marmite avec de bon bouillon & les mettez cuire ; prenez de petits oignons blancs , selon la quantité qu'il en faut pour la garniture du potage ; pelez-les & les faites blanchir dans l'eau bouillante , mettez-les cuire dans une petite marmite ou pot avec de bon bouillon ; mitonnez des croûtes dans le plat où vous voulez servir le potage ; garnissez le bord du plat d'un corçon des oignons en ôtant la première peau afin qu'ils soient plus blancs ; tirez vos dindonneaux de la marmite , & les débardez & les dressez proprement sur le potage ; jetez par-dessus un bon jus de veau clair & le servez chaudement.

Potage de Dindonneaux aux Ecrevisses.

Préparez vos dindonneaux comme ci-dessus , & les mettez cuire dans une petite marmite avec de bon bouillon ; prenez des écrevisses & les mettez cuire dans de l'eau , prenez-en la quantité qu'il en faut pour faire un cordon du tour du plat de votre potage ; ôtez-en toutes les pates , épluchez la queue , qu'elle se tienne au

corps de l'écrevisse ; achevez d'éplucher le reste des écrevisses , mettez les queue à part , ôtez le dedans des écrevisses , & ne gardez que les coquilles ; prenez douze amandes douces , & les mettez dans de l'eau tiède & les pelez ; pilez-les dans un mortier & y mettez les coquilles d'écrevisses , qu'il faut aussi piler le plus qu'il est possible ; prenez deux livres de rouelles de veau , un morceau de jambon ; coupez le tout par tranches , & garnissez en le fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches , carotes & panais ; couvrez le tout & le mettez suer sur un fourneau ; & lorsqu'il est attaché à peu près comme un jus de veau , mouillez-le d'un bon bouillon qui soit fait , & y mettez quelques croûtes de pain , un peu de persil & une ciboule entière , & tant soit peu de fines herbes , des champignons & des truffes ; faites mitonner le tout ensemble jusqu'à ce que les tranches de veau soient cuites ; ensuite tirez les tranches de veau de dedans la casserole , & y délayez le coulis d'écrevisses qui est dans le mortier , & le passez à l'étamine , il ne faut pas qu'il soit trop lié ; videz-le dans une marmite & le mettez sur des cendres chaudes sans le faire bouillir pour qu'il ne tourne pas. Faites un ragoût , prenez les queue des écrevisses que vous avez épluchées , avec quelques petits champignons & truffes coupées par tranches ; passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu , & les mouillez d'un jus de veau , & y mettez six petits culs d'artichaux , mitonnez le tout ensemble ; étant cuites , liez le petit ragoût avec le coulis d'écrevisses , il faut y en mettre amplement ; mitonnez des croûtes dans le plat où vous voulez servir le potage ; garnissez le bord du plat des écrevisses que vous avez épluchées , mettant le côté de la queue en dedans du plat ; tirez les
dindonneaux

dindonneaux de la marmite , défilez-les , débardez-les & les servez proprement sur le potage ; tirez la demi-douzaine de culs d'artichaux de votre ragoût , dressez-les sur le potage autour des dindonneaux ; mettez du coulis d'écrevisses ce qu'il en faut dans le ragoût pour mouïller le potage ; il faut que le potage & le ragoût soient d'un bon goût ; jetez le ragoût & le coulis sur le potage , & le servez chaudement.

Potage de Dindonneaux au ris, aux Ecrevisses.

Faites cuire vos dindonneaux de la même manière que ci-dessus ; prenez une poignée de ris , épluchez-le & le lavez à plusieurs eaux ; mettez-le égoutter & le faites sécher devant le feu , ensuite mettez-le dans une petite marmite & le mouïllez de bon bouïllon ; faites-le crever à petit feu en le remuant de tems en tems ; remettez-y du bouïllon à plusieurs fois , passez les queueës d'écrevisses avec quelques champignons & truffes par tranches dans une casserole avec un peu de lard fondu & mouïllez d'un peu de jus de veau. Il faut les mettre mitonner à petit feu , les bien dégraisser & les lier de coulis d'écrevisses ; la manière de le faire est marquée ci-dessus. On fait mitonner les croûtes dans le plat où l'on veut servir le potage ; on tire les dindonneaux de la marmite , on les défile , on les débarde & on les dresse proprement sur le potage ; on met un peu de coulis d'écrevisses dans le ris , il faut qu'il soit d'un bon goût ; faites-en un cordon autour du plat , & un petit cordon tout autour des queueës d'écrevisses ; on passe le reste du coulis & du ragoût dans un tamis clair sur le potage & le servez chaudement.

*Potage de Dindonneaux aux roux & aux
oignons.*

Prenez des dindonneaux , vuidéz-les & les trouvez proprement ; détachez la peau de l'os-

tomac & la farcissez d'une farce faite avec quelques blanes de volaille ou bien avec un morceau de veau , un peu de lard , & une tetine de veau blanchi , assaisonné de sel , poivre , fines herbes & fines épices ; mettez-y quelques champignons , truffes , persil , ciboules hachées , trois à quatre jaunes d'œufs crus , un peu de mie de pain trempée dans de la crème ; le tout bien haché ensemble & pilé dans le mortier , farcissez-en vos dindonneaux ; arrêtez la peau & les faites blanchir dans l'eau bouillante , il ne faut les y laisser qu'un moment ; retirez-les & les empotez dans une marmite pour les faire cuire ; prenez des petits oignons , pelez-les & les faites frire dans du sain-doux , jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur , & les retirez ensuite pour les laisser bien égoutter , & les mettre dans une petite marmite avec du bouillon & du jus de veau. Pendant qu'ils cuisent , mettez des croûtes avec de bon bouillon dans le plat où vous voulez servir le potage ; tirez les dindonneaux de la marmite , dressez-les proprement sur le potage , & les garnissez d'une bordure d'oignons ; passez le bouillon où les oignons ont cuit dans un tamis , versez-le sur le potage avec un jus de veau , & s'il est de bon goût servez-le proprement.

Lorsqu'on veut servir le potage lié , au lieu de jus de veau , on y jette un coulis clair de veau & de jambon par-dessus.

Potage de Dindon à la chicorée.

Faites blanchir dans de l'eau bouillante votre dindon plumé , vuïdé & trouffé proprement ; faites-le tremper dans plusieurs eaux tiedes , & les remettez ensuite dans l'eau froide ; essuyez-le ensuite & l'épluchez bien ; enveloppez-le d'une grande barde de lard , & après l'avoir ficelé ,

empotez-le dans une marmite avec de bon bouillon & le mettez cuire.

Prenez de la chicorée & la faites blanchir dans de l'eau bouillante; retirez-la ensuite & la mettez dans de l'eau froide; pressez-la, faites-en un paquet que vous mettez dans une petite marmite avec de bon bouillon pour faire cuire; mitonnez des croûtes de bon bouillon dans un plat; tirez le dindon de la marmite, ôtez les bardes & la ficelle, & le dressez proprement sur le potage; faites une bordure autour avec la chicorée, jetez un jus de veau clair dessus, & servez chaudement.

Le potage de dindon au céleri se fait de la même manière.

Pâté de Dindon.

Lardez de gros lard bien assaisonné votre dindon proprement habillé, & après l'avoir battu sur l'estomac, rangez-le sur une abaisse de pâte fine garnie de bon beurre frais, bardes de lard, sel & poivre; couvrez votre pâté d'une autre abaisse, & quand il est cuit servez-le pour Entrée.

Pâté de Dindon farci.

Votre dindon apprêté, comme on vient de le dire, & lardé, prenez-en le foie avec du lard cru, persil, ciboules, fines herbes; le tout bien haché & bien assaisonné avec truffes, champignons & moëlle, pilez le tout ensemble dans le mortier, farcissez-en le corps de votre dindon, & gardez un peu de farce pour mettre dessous; faites une bonne pâte, dressez votre pâté, mettez ce qui vous reste de farce sur l'abaisse; arrangez-y votre dindon bien assaisonné, mettez-y une feuille de laurier, couvrez-le de tranches de veau & de bardes de lard, & ensuite de l'autre abaisse, & mettez cuire.

Quand il est cuit, ôtez les tranches de veau

& bardes de lard ; dégraissez-le bien , mettez-y un ragoût de ris de veau , champignons, crêtes, &c. (Voyez à l'article *Ris de Veau*, la maniere de le faire,) & servez chaudement.

On sert aussi ce pâté quand il est bien dégraisé avec un coulis clair de veau & de jambon seulement sans ragoût. (Voyez au mot *Veau*, la maniere de le faire.)

Pâté de Dindonneaux aux truffes vertes.

Prenez deux dindonneaux bien épluchés & proprement habillés , faites-les refaire & les piquez de gros lard & de jambon, assaisonnez de sel , poivre , fines épices , fines herbes , persil & ciboules hachées.

Pilez dans un mortier leurs foies avec du lard rapé , truffes , persil & ciboules , sel , poivre , fines herbes & fines épices ; remplissez de cette farce le corps de vos dindonneaux , faites une abaisse de l'épaisseur d'un pouce , mettez-la sur une feuille de papier beurré ; dressez le pâté de la grandeur de vos dindonneaux ; mettez au fond un peu de lard pilé , sel , poivre , fines herbes , fines épices ; arrangez -y vos dindonneaux avec mêmes assaisonnemens dessus que dessous ; couvrez-les de tranches de veau bien minces comme des fricandeaux de bardes de lard avec un morceau de beurre frais ; couvrez ensuite de l'autre abaisse , & mettez cuire au four pendant cinq ou six heures.

Faites ensuite un ragoût de truffes qui ne soit pas trop lié. (Voyez au mot *Truffes*, la maniere de le faire.)

Quand le pâté est cuit , ôtez la feuille de papier de dessous , découvrez-le , tirez-en les bardes de lard & les tranches de veau , dégraissez-le bien , vuidez-y votre ragoût de truffes , & servez chaudement pour Entrée.

L'on peut mettre dans ces pâtés des morceaux

de filets de bœufs, de mouton ou bien de veau.

L'on sert ce même pâté au lieu de truffes, aux huîtres ou bien aux écrevisses. (Voyez la manière de faire ces deux ragoûts sous les articles particuliers, *Huître & Ecrevisse*.)

Pâté de Dindon froid.

Votre dindon proprement habillé, faites-le refaire, piquez-le de gros lard & de jambon assaisonnés de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil & ciboules hachées; pilez-en le foie avec une truffe verte hachée & du lard rapé avec un peu de sel & de poivre; remplissez de cette farce le corps de votre dindon.

Faites une abaisse de pâte commune, (voyez au mot *Pâte*, la manière de la faire;) faites-y un lit de lard pilé, assaisonné de sel, poivre, fines herbes, fines épices, une feuille de laurier; arrangez-y votre dindon avec des truffes vertes pelées; assaisonnez dessus comme dessous, mettez-y du lard pilé, un morceau de beurre frais, garnissez bien de bardes de lard; couvrez d'une abaisse de même pâte, frottez-le d'œuf & faites cuire au four l'espace de quatre heures; (faites un trou au milieu de peur qu'il ne creve.)

Quand il est cuit, bouchez le trou & le laissez refroidir, ôtez le papier de dessous, servez dans un plat sur une serviette blanche pour Entremets.

Autre Pâté de Dindon.

Trouffez proprement votre dindon & lui cassez les os; piquez-le de gros lard & de jambon, assaisonnez de fines herbes, persil, ciboules & épices; rangez-le sur une abaisse de pâte ordinaire avec laurier, beurre frais, bardes de lard & lard pilé avec sel, poivre, fines herbes & fines épices; ayant couvert & façonné proprement votre pâté, faites-le cuire deux ou trois heures, suivant le degré de chaleur.

Ailerons de Dindons à la Destrées.

On prend des peaux de poulets, ou de poulardes, c'est ce que l'on peut faire quand on dépêche des poulets, ou des poulardes, pour faire des fricassées, ou pour tirer des filets. On prend des moules de cuiyre faits en ailerons de dindon; on met des peaux dessus, & on les remplit d'une bonne farce fine, ou des filets de volaille, mis dans un béchamel, envelopés avec les peaux, & colés avec de l'œuf batru; on les fait cuire au four un quart d'heure; quand ils sont cuits à propos, & de belle couleur, on les ôte des moules, il faut prendre garde de leur conserver la forme d'ailerons, en les mettant dans le plat, qu'on doit servir avec une sausse au vin de champagne

Ailerons à la Stanislas.

Prenez des ailerons de dindons ou de poulardes bien échaudés, passez-les avec des truffes, champignons, ris de veau, un bouquet, deux pains de beurre de Vanvre, ou autre en même quantité, mouillez avec un demi verre de vin de Champagne, un peu de réduction, du bouillon, deux cuillerées de coulis; faites cuire le ragoût à petit feu, dégraissez-le. Quand il est cuit, & assaisonné de bon goût, dressez le ragoût dans le plat sans la sausse, ayez des cornichons coupés en long, & blanchis, bien égouttés sur un tamis, faites-les échauffer dans la sausse. Mettez les autour du ragoût en cordon; servez la sausse par-dessus.

Ailerons de dindons au blanc.

Prenez dix ou douze ailerons, échaudez-les, faites-les blanchir, parez-les des bouts, mettez-les dans une casserole, avec un morceau de beurre, une tranche de jambon, des champignons coupés en dés, un bouquet; passez-les, & les ségez, assaisonnez de bon goût, faites les cui-

re à petit feu , Degraissez-les , liez-les de crème & de jaunes d'œuf , & les servez avec un jus de citron.

Ailerons de dindon en crépine.

Prenez dix à douze ailerons ; faites-les blanchir , parez-les , & faites-les cuire dans une bonne braïse , retirez-les , & les mettez refroidir ; ayez une farce faite avec blanc de volaille cuite , lard & graïsse de bœuf blanchie , sel , poivre persil , ciboules & champignons , le tout haché , liez de cinq jaunes d'œufs. Farcissez-en les ailerons tout autour , & les enveloppez d'un morceau de crépine , que vous faites tenir avec de l'œuf battu. Pannez-les & les faites cuire de belle couleur , pour les servir garnies de persil frit , Ou bien on les fait griller & on les sert avec une essence claire.

Ailerons de dindon au vin de Champagne.

Mettez des ailerons dans une casserole avec des bouquets de fines herbes , une tranche de jambon , une cuillerée de bon bouïllon ; faites cuire les ailerons à très-petit feu , à moitié de la cuisson , mettez-y une demi-bouteille de vin de Champagne , après l'avoir fait bouïllir & écumer. Quand les ailerons sont presque cuits , mettez-y du coulis pour lier la sausse , dégraissez la bien ; goutez la pour voir si elle est de bon goût ; Il faut que la sausse soit claire & courte , & on sert dessus les ailerons

Ailerons de dindon à la sainte menehoud.

Blanchissez vos ailerons , parez-les , & les faites cuire dans une bonne braïse , retirez-les & les trempez dans des œufs battus , pannez-les & les trempez dans de la graïsse , repandez-les , & les faites griller , de belle couleur , pour les servir avec une essence , ou une remoulade.

Ailerons de dindon aux petits pois.

Faites blanchir huit ailerons , parez les , met-

tez-les dans une casserole avec une tranche de jambon , un bouquet de fines herbes , du bon bouillon ; faites bouillir les ailerons , & à moitié de la cuisson mettez-y un litron de petits pois , un morceau de beurre , gros comme un œuf , un peu de coulis , un peu de jus. Quand ils sont cuits , dégraissez le ragoût , & l'affaïsonnez à propos avec un peu de sel ; on y peut mettre gros comme une noix de sucre.

Ailerons au Parmesan.

Mettez dix ailerons dans une casserole , après l'avoir foncée de veau & de jambon , un bouquet , du lard fondu ; couvrez les ailerons de bardes de lard , faites-les cuire sur la cendre chaude , retirez-les ensuite ; dégraissez bien la fausse où ils sont cuits : mettez-y un peu de coulis , & la passez au tamis , prenez ensuite le plat où vous devez servir ; mettez-y un peu de cette fausse au fond , par-dessus du parmesan rapé , dressez par-dessus les ailerons , prenez ensuite le reste de la fausse , mettez-la par-tout dessus les ailerons , & couvrez de parmesan. Mettez de plus votre plat sur un fourneau , pour le faire un peu attacher , & glacez le dessus avec une pelle rouge.

Ailerons de dindon aux navets.

Echaudez douze ailerons , faites-les blanchir , & cuire dans une bonne braïse avec lard , racines , oignons , bouillon , un bouquet , une moitié de citron coupé en tranches. Quand les ailerons sont cuits , vous les servez avec un ragoût de navets , que vous prenez des navets , que vous tournez en façon d'amandes , vous les faites blanchir & cuire , moitié jus , moitié bouillon ; mettez-les après dans une bonne essence , & servez dessus les ailerons.

Ailerons de dindon aux huîtres.

Faites blanchir dix ailerons , parez-les , fon-

Prenez une casserole de veau & de jambon, mettez les ailerons dessus un bouquet de fines herbes, sel, poivre, couvrez de bardes de lard, mouillez d'un peu de bouillon, faites-les cuire à la braïse, retirez ensuite les ailerons; quand ils sont cuits, dégraissez la braïse, où ils sont cuits; que la sautée soit courte, passez-la au tamis, & la mettez dans le ragoût d'huitres, comme il est marqué aux dindons en ballons aux huitres; servez dessus les ailerons.

Ailerons de dindon frits.

Faites cuire dix ailerons dans une bonne braïse bien nourrie, qu'elle soit un peu de haut goût; mettez-les après refroidir, trempez-les dans des œufs battus, pannez-les, & les faites cuire de belle couleur, & les servez garnis de persil frit.

Ailerons de dindon à l'essence.

Prenez douze ailerons échaudés, piquez-les; faites-les blanchir, & les mettez cuire avec du bouillon, une tranche de jambon, un bouquet, quelques champignons entiers, faites-les cuire, & les faites glacer, comme un fricandeau, & les finissez de même.

Ailerons aux Ecrevisses.

Prenez une casserole que vous foncez de veau & de jambon, mettez dessus huit ailerons, & huit belles écrevisses; assaisonnez de sel, poivre, lard fondu, couvrez de bardes de lard, un bouquet de fines herbes, une pointe d'ail, sel, poivre très-peu, faites-les cuire sur la cendre chaude, retirez après les ailerons & les écrevisses, que vous dressez sur un plat. Mettez du coulis dans votre braïse, dégraissez-le bien sur le feu, passez-le au tamis & le servez sur les ailerons avec un jus de citron.

Ailerons de dindon à l'Espagnole.

Faites blanchir, & ensuite cuire vos ailerons dans une braïse; comme ci-dessus: servez les

avec une sausse à l'Espagnole ; mettez dans une casserole des tranches de veau & de jambon , quelques racines , oignons ; faites suer & glacer ; mouillez avec de bon bouillon , une demi-bouteille de vin de Champagne , deux cuillerées d'huile , de la coriandre , une gouffe d'ail. Faites bouillir long-tems , ne dégraissez qu'à la fin : quand la sausse est assez réduite , passez-la au tamis , & servez dessus les ailerons.

Autre façon à l'Espagnole.

Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon , & mettez dessus les ailerons ; après les avoir blanchis & parés , mettez par-dessus de l'huile , sel , champignons ; couvrez de bardes de lard , un bouquet , & faites cuire à la braise. Quand ils sont à moitié de la cuisson , mettez-y une demi - bouteille de vin de Champagne ; après l'avoir fait bouillir & écumé , une gouffe d'ail , de la coriandre , du coulis , finissez de cuire les ailerons. Quand ils le sont , il faut dégraisser , & faire réduire la sausse , de façon qu'elle ne soit pas trop claire. Retirez les ailerons , passez la sausse au tamis , & servez sur les ailerons.

Ailerons au four aux petits oignons.

Foncez une casserole de tranches de veau blanchies , mettez dessus vos ailerons blanchis ; couvrez de bardes de lard , ajoutez un bouquet , mouillez de bouillon , assaisonnez de sel & gros poivre ; à moitié de cuisson , mettez-y de petits oignons blancs blanchis à l'eau bouillante. Quand le tout est cuit , retirez les ailerons & les oignons , passez la sausse au tamis , faites-la lier sur le feu avec un blond de veau & de jaunes d'œufs ; mettez-en une partie dans un plat , de la mie de pain & du parmesan rapé par-dessus , ensuite les ailerons , avec les oignons ; arrosez du reste de la sausse , pannez de mie de pain &

de parmesan, faites prendre couleur au four, égouttez la graisse & servez à courte sausse.

Ailerons de dindon en fricassée de Poulets.

Mettez dans une casserole vos ailerons échaudés & blanchis avec bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, clous, champignons. Le tout passé sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez de bouillon & de vin blanc, assaisonnez de sel & gros poivre, faites cuire à petit feu. Quand ils sont cuits, la sausse réduite, liez avec des jaunes d'œufs & de la crème, un filet de vinaigre blanc en servant.

On a vu au commencement de cet article les qualités & les propriétés de la chair de dindon; cet aliment très-sain par lui-même, de quelque manière qu'on l'apprête ne peut produire de mauvais effets que par l'excès des assaisonnemens.

DISSECTION des viandes. L'art de couper proprement les viandes est une chose si nécessaire que nous ne saurions nous dispenser d'en dire ici deux mots, en faveur de ceux qui sont obligés de servir à table.

Bœuf bouilli & rôti.

La culotte se coupe en travers & dans le milieu, la viande qui est auprès des os de la queue est la plus fine.

La charbonnée se coupe en morceaux minces & en travers.

La poitrine se coupe près du tendron, & en travers.

Le paleron se coupe comme la charbonnée.

Pour l'aloyau après avoir ôté une peau dure & nerveuse qui se trouve au dessus du filet, vous coupez le filet par tranches minces & en travers. La viande qui est de l'autre côté de l'os se coupe de même.

La tranche & le gîte se coupent en travers.

Toutes les langues ainsi que celle de bœuf se coupent en travers & par tranches : du côté du gros bout sont les morceaux les plus tendres.

Le trumeau dont la chair est pleine de cartilages & courte doit être bien cuit, & se sert à la cuiller.

Mouton.

Le ros de biff & le gigot de mouton se coupent en travers jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet. Le morceau le plus délicat que vous coupez en travers & en tranches se trouve du côté du nerf que l'on appelle la soufnoix extérieure. Le côté de la queue sur la croupe se coupe par aiguillettes & se sert pour un morceau délicat.

Le carré se sert par côtelettes.

L'épaule se coupe par tranches dessus & dessous.

La poitrine ; après avoir enlevé la peau qui est sur les tendrons vous la coupez par côtes en prenant les endroits où le couteau ne résiste pas en tirant du côté des tendrons.

Le chevreau & l'agneau se disloquent de la même façon.

Veau.

La longe. Vous coupez le filet par petites tranches en travers, & ensuite le rognon par morceaux pour le servir à ceux qui l'aiment. Sous le rognon dans l'intérieur de la longe se trouve un petit filet très-délicat.

Le quasi se coupe par petits morceaux avec ses petits os, les jointures en sont marquées

Le cuisseau. Dans le cuisseau rôti il n'y a que les noix de tendres, celle de dessous est la plus estimée.

La poitrine ; après avoir découvert les tendrons d'une peau charnuë qui les couvre se coupe en travers, pour séparer les côtes d'avec les

tendrons , ce que vous ferez aisément en prenant l'endroit du côté du tendron où le couteau ne résiste pas , & ensuite coupez par petits morceaux.

Le carré se coupe par côtelettes en prenant bien le joint , ou en filet comme la longe.

L'épaule se coupe dessus & dessous par tranches ; au dessous de l'épaule sur la gauche se trouve une petite noix envelopée de graisse que l'on sert comme un morceau délicat.

Dans la tête de veau les morceaux les plus estimés sont les yeux , les oreilles , la cervelle. Coupez ensuite la langue par morceau , ensuite les bajoués.

Le chevreuil & le dain se servent & se coupent comme le veau.

Cochon.

La hure se coupe du côté des oreilles jusqu'aux bajoués , le chignon se sert après par petites tranches minces.

Le carré , le filet , l'échinée se coupent par petites tranches minces & en travers.

Le jambon se coupe par petites tranches en travers & toujours du maigre avec du gras

Le sanglier se coupe & se sert comme le cochon.

Marcaffin & cochon de lait.

Vous coupez la tête , les deux oreilles , & séparez la tête en deux , ensuite vous coupez l'épaule gauche , la cuisse gauche , l'épaule droite & la cuisse droite ; vous levez après la peau pour la servir toute croquante ; les jambes , les côtes , les morceaux près du cou sont des endroits très-déliçats. L'épine du dos se coupe en deux , le côté des côtes qui y est attaché se sert par petits morceaux.

Volaille & gibier.

Les morceaux les plus honnêtes à présenter

sont les ailes , ensuite les blancs pour la volaille rôtie ; pour celle qui est bouillie , les cuisses se présentent les premières.

La dissection se fait en prenant l'aile de la main gauche , ou plutôt avec une fourchette ; prenez le couteau de la main droite pour couper la jointure de l'aile qui cède aisément ; vous levez ensuite la cuisse du même côté en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure. La même opération se pratique de l'autre côté ; vous coupez ensuite l'estomac , la carcasse & le croupion en deux.

On dissèque de même les poulets , les poulardes , les faisans , les perdrix les beccasses ; les morceaux les plus délicats du faisan sont les blancs de l'estomac & les cuisses ; dans la beccasse , la cuisse est la plus estimée.

Le pigeon quand il est gros se peut couper comme la viande blanche ; quand il est moyen , il se coupe en deux par le dos , en faisant tenir le croupion avec les deux cuisses , ou bien en deux morceaux en travers.

L'oiseau de rivière & le canard se coupent sur l'estomac par filets ; on leve ensuite les ailes , les cuisses & la carcasse.

Dans les lapreaux le plus estimé est le filet ; on commence à le fendre depuis le cou en descendant le long de l'épine du dos , après qu'il est levé vous le coupez par morceaux en travers ; les petits filets du dedans sont excellens.

Les levreaux se coupent & se servent de la façon que les lapreaux.

DORURE. Pour donner de la couleur à la pâtisserie , pour la faire , battez ensemble des jaunes d'œufs & des blancs comme pour faire une omelette ; si vous voulez que la dorure soit forte , il suffit de délayer un blanc d'œuf avec deux ou trois jaunes. Si vous voulez que la do-

rure soit pâle, vous ne prendrez que le jaune des œufs que vous délayerez avec un peu d'eau.

Pour employer la dorure, mouillez-en une plume, ou une petite brosse douce, ou un balet de plume ou de soie de porc & dorez votre pâtisserie.

En carême, quand on ne peut pas se servir d'œufs on se sert de safran, ou de fleur de souci, ou d'œufs de brochet.

E.

EAU, *Aqua*. La meilleure eau est celle qui n'a point de faveur, qui ne croupit point, comme celle des lacs ou des étangs, & qui n'est point chargée ou corrompue comme celle des marais ou des lieux bas qui sont entièrement à l'abri des vents. On fait encore plus de cas de l'eau de fontaine, dont la source est vive que des autres. Les eaux les plus salubres après celles-ci, sont les eaux de rivière, si elles sont pures, si elles ne reçoivent point la décharge des égouts publics, & si des fossés ou des cloaques n'y portent point les ordures des villes.

Il ne faut point boire des eaux de rivières froides, glacées ou enflées par des neiges fondues, non plus que de celles qui sont bourbeuses, dont le lit est parsemé de fosses profondes & limoneuses, ou qui coulent aux environs de quelques fontaines chaudes.

La meilleure eau est celle qui s'échauffe promptement, qui se refroidit de même, qui n'a aucune qualité sensible ni à l'odorat ni au goût, & dans laquelle les légumes se cuisent facilement & promptement.

L'eau de citerne, dit M. Andry, est la meilleure de toutes, parce que c'est une eau subtile

& délicate qui en s'élevant en l'air, a perdu ce qu'elle avoit de grossier & de terrestre, surtout quand la citerne d'où on l'a tirée a été remplie dans l'été & dans l'automne, parce qu'alors le nitre de l'air n'est pas si grossier que dans les autres saisons, & conséquemment les eaux sont meilleures, ce qui est généralement conforme à l'expérience.

L'eau de rivière est meilleure que l'eau de puits, parce que celle-là se subtilise en roulant & s'affine davantage. Celle d'étang est très-mauvaise par une raison contraire.

L'eau conservée quelque tems est meilleure que celle qui vient d'être puisée, parce que par le repos elle se décharge de ses parties terrestres.

Les vaisseaux les plus propres pour conserver l'eau, sont ceux de verre, de terre & de bois; mais ceux de bois sont moins sains, parce que l'eau en dissout les parties ligneuses & salines qui la corrompent en peu de tems.

Quand on est obligé de boire des eaux de rivière fournies par des glaces & par des neiges fondues, on doit avoir grand soin de les filtrer avant de s'en servir, ou d'en corriger la mauvaise qualité par un peu de vin, quand même on ne seroit accoutumé à boire que de l'eau.

L'eau de fontaine & celle de puits sont ordinairement claires, pures & nettes, parce qu'ayant été filtrées au travers des terres, elles se sont dépurées & débarrassées des parties grossières qu'elles pouvoient contenir, & qui empêchoient leur limpidité. Ces eaux ont différentes vertus suivant les différentes altérations qu'elles ont subies dans les terres où elles ont passé. Les unes telles que celles dont nous nous servons, ont toutes les qualités d'une eau salutaire; les autres en passant entre des pierres

très-froides, deviennent cruës & se chargent de certaines parties qui les rendent condensantes, propres à exciter des coagulations, des obstructions.

L'eau convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament, cependant en plus grande quantité aux bilieux & aux mélancoliques, qu'aux phlegmatiques & aux sanguins.

La qualité propre de l'eau est de délayer, de détrempier, de dissoudre; conséquemment l'usage modéré en est salutaire, puisque la plupart des maladies qui troublent l'économie du corps ne viennent que de coagulation & d'obstruction.

L'eau délaye le sang & toutes les liqueurs; elle en adoucit l'acreté, elle en prévient ou calme l'effervescence & conserve par ce moyen le baume du sang qui se dissiperoit; elle entretient les parties simples & pliantes, ou les rend telles quand elles ont perdu leur souplesse; elle dégage les esprits trop concentrés, elle sert de véhicule aux alimens solides, elle aide à l'action de la salive sur les alimens, & contribué par conséquent d'une manière considérable à la digestion.

Que le détail de tant d'effets salutaires produits par l'eau, ne fasse pas conclure, comme ont fait quelques auteurs, que l'on en peut boire avec excès, & que l'on en doit faire son unique boisson; on n'en doit attendre de grands avantages, qu'autant qu'on en boit avec modération.

L'eau délaye le sang, mais elle pourroit le délayer avec excès; il faut donc en boire avec mesure; elle prévient ou calme l'effervescence des humeurs, mais elle peut les trop ralentir; elle entretient les parties souples, mais elle peut aussi les relâcher; elle dissout les sels, mais elle peut les noyer; elle développe le levain de la salive, mais elle peut l'affoiblir; elle dégage

les esprits trop concentrés , mais elle peut les absorber après les avoir dégagés. Quand ils sont peu abondans l'eau pesante de sa nature les éteint, si on n'a soin de l'animer par le mélange de quelque liqueur spiritueuse, du vin par exemple qui en empêche la trop grande pesanteur.

Outre cela l'eau pure, comme toutes les nourritures trop aqueuses, quand on en fait un trop grand usage, diminue le ressort des organes, relâche la tiffure des parties de notre corps; alors le cœur & les artères battent avec moins de force, les sécrétions se font plus difficilement, la transpiration est imparfaite, & c'est par la transpiration que s'entretient principalement la santé.

Les vieillards & tous ceux dont l'estomac trop foible a peine à digérer, doivent craindre le trop grand usage de l'eau pure; elle est bien moins balsamique que le vin, la biere & le cidre, & par conséquent bien moins capable de réparer ce suc nourricier; cette séve, qui faute d'une digestion suffisante, commence à manquer dans la vieillesse, & dont le défaut fait le dessèchement du corps.

L'eau bue en quantité n'est pas moins nuisible aux bilieux; l'eau dissout bien les sels, mais elle ne dissout point les soufres; la bile est un soufre, l'eau ne fait donc qu'entraîner & dissoudre les sels mêlés dans la bile, c'est-à-dire, qu'en la dépouillant de ses sels, elle la rend plus bile qu'elle n'étoit.

Si on boit de l'eau pure quand on a la bouche amère, l'amertume augmente, un peu de vin la dissipe.

Enfin les parties de l'eau sont extrêmement pesantes, & si quelque substance légère comme le vin, ne les souleve, elles demeurent couchées les unes sur les autres, elles flottent dans

l'estomac & dans les autres parties du corps, où elles ne peuvent que surcharger les vaisseaux, relâcher les fibres des organes, énerver la force des levains, & produire beaucoup de désordres.

On sçait par expérience que l'eau où l'on a mêlé un peu de vin, s'évapore plus vite que l'eau pure.

Il faut donc corriger l'eau par le mélange du vin, mais il faut se tenir dans de justes bornes; car si l'eau a besoin d'être ordinairement animée par un peu de vin, le vin a toujours besoin d'être tempéré par beaucoup d'eau. Voyez l'article *Vin*.

La qualité de l'eau est aussi bien souvent pernicieuse; car si elle est trop froide, elle pourra congeler les liqueurs & arrêter leurs cours: nous parlerons dans un moment de l'eau à la glace.

Enfin suivant les différentes altérations que l'eau aura subi dans les terres où elle aura passé, & suivant les principes différens dont elle se sera chargée dans ces mêmes terres, elle pourra altérer différemment les humeurs, & causer plusieurs sortes de maladies.

Comme rien n'est plus ordinaire aujourd'hui que de boire à la glace, il ne fera pas hors de propos d'en dire ici deux mots, pour faire connoître le peu d'avantage & le grand nombre d'inconvéniens qui résultent de cet usage.

L'eau dans son état naturel est composée de parties molles, pliantes & flexibles; disposition qui la rend capable de produire plusieurs bons effets, comme nous l'avons remarqué; mais les parties de la neige & de la glace fondues, sont roides, dures & inflexibles, ce qui fait qu'Hipocrate en condamne fort l'usage, & prétend que les eaux qui se font avec la glace & la

neige, sont pernicieuses, & ne reviennent jamais dans leur premier état.

Ces parties roides, dures & grossieres choquent rudement les fibres des parties solides, empêchent la coction, blessent l'estomac, excitent des vents & des crudités, provoquent la toux, incommodent la poitrine, congelent les liqueurs, accablent les esprits, &c.

Il est vrai que l'usage de la glace peut être quelquefois convenable dans certains pays & à de certains tempéramens; mais en général on peut condamner cet usage comme pernicious dans un climat aussi tempéré que le nôtre, parce qu'ordinairement il produit plus de mauvais effets que de bons.

Il est toujours dangereux d'échauffer, de refroidir ou d'émouvoir tout d'un coup le corps, parce que tout ce qui est excessif est ennemi de la nature; ces liqueurs excessivement froides à force de tremper dans la glace, rendues encore plus froides, s'il étoit possible par la glace même que l'on jette dedans, buës avec profusion dans les grandes chaleurs de l'été, jettent dans un instant le corps dans un état bien opposé à celui où il étoit auparavant, & font souvent naître des maladies mortelles par leur extrême malignité.

A la bonne heure que dans les pays chauds, l'usage de la glace soit salutaire, parce que l'air y étant excessivement échauffé par l'ardeur du soleil, les corps ont besoin d'une liqueur qui puisse arrêter le mouvement impétueux de leurs humeurs, & les rendre d'une consistance un peu plus épaisse; mais chez nous les humeurs n'étant pas dans un mouvement aussi rapide & aussi tumultueux, elles donnent plus de prise à l'action de la glace qui les peut congeler bien plus aisément.

De plus comme nous vivons dans un air plus tempéré , nous n'avons besoin que d'alimens tempérés qui entretiennent nos liqueurs dans une juste fluidité ; car si elles devenoient trop grossières ou trop tennës , elles pourroient causer différentes maladies

L'eau de la Seine dont on se sert principalement à Paris , contient un peu de sel qui la rend laxative & émolliente. Les Provinciaux nouvellement arrivés à Paris , s'apperçoivent assez de cet effet.

J'ai pesé de l'eau de la Seine dans un aréometre très-exact , dit M. Lemery , & elle m'y a paru aussi légère qu'aucune eau de fontaine , quelque claire & limpide qu'elle fût.

EAUX. On appelle ainsi certaines liqueurs faites avec des fleurs ou des fruits ; on s'en sert pour se rafraichir , ou pour aider à la digestion selon leurs différentes propriétés.

Eau cordiale.

Faites infuser une demi-livre de belles cerises sans queues dans une pinte d'eau-de-vie avec une demi-livre de sucre , un gros de canelle & autant de clous de girofle ; exposez au soleil la bouteille bien bouchée avec un bouchon de liege & du parchemin mouillé ; renversez-la de tems en tems pour bien mêler le marc ; laissez ensuite clarifier la liqueur pour vous en servir au besoin.

Cette liqueur prise à jeun est bonne contre le mauvais air , pour les indigestions , crudités d'estomac & coliques causées par le froid.

Il y a plusieurs liqueurs de cette espece qu'on trouvera sous les noms particuliers.

EAU DE VIOLETTES , voyez *Violette*.

EAU DE JASMIN , voyez *Jasmin*.

EAU DE FLEURS D'ORANGE , voyez *Orange*.

EAU DE ROSES MUSCATES , voyez *Rose*.

EAU DE FRAMBOISES , voyez *Framboise*.

EAU DE FRAISES , voyez *Fraise*.

EAU DE CERISES , voyez *Cerise*.

EAU DE GROSEILLES ROUGES , voyez *Groseille*.

EAU D'ABRICOTS , voyez *Abricot*.

EAU DE CANELLE , voyez *Cannelle*.

EAU DE CORIANDES , voyez *Coriande*.

EAU D'ANIS , voyez *Anis*.

EAU DE CITRONS , voyez *Citron*.

EAU D'ORANGES , voyez *Orange*.

Eau clairette.

Choisissez des lies de bon vin qui ne soient point éventées, remplissez-en la moitié d'une cucurbitte de cuivre ; ajoutez-y de la canelle , du macis & du sucre , laissez infuser le tout pendant vingt-quatre heures ; coupez votre cucurbitte de son chapiteau , & après y avoir adapté le récipient , lutez bien les jointures avec de la vessie mouillée , & distilez votre liqueur à petit feu ; cette liqueur est très-agréable.

Il y a encore des eaux de senteurs , mais dont le détail seroit ici déplacé.

ÉCAILLER LE POISSON , *Desquamare* , lui ôter l'écaille quand on veut l'apprêter.

On n'écaille point le poisson qu'on met au court bouillon.

ECHALOTTE , *Cepa Ascalonia*. Racine d'une espece d'oignon , bulbeuse , oblongue , ayant l'odeur & le goût de l'ail , mais moins fort ; parce que ses sels sont moins âcres & un peu plus embarrassés par des parties rameuses.

On doit choisir l'échalote petite , rouge , un peu dure & la moins âcre qu'il se pourra.

Elle contient médiocrement d'huile & beaucoup de sel essentiel.

Elle a ses bonnes & ses mauvaises qualités , elle excite l'appétit , elle fortifie l'estomac , elle

aide à la digestion pourvu qu'on en use modérément.

D'un autre côté elle est remplie d'un sel acide, volatil, sujet à enflammer la masse du sang, & à causer des maux de tête.

Cet assaisonnement peut être bon aux vieillards & aux tempéramens phlegmatiques, & à ceux dont l'estomac digère difficilement; mais les jeunes gens & ceux qui sont d'un tempérament sec, en doivent éviter le fréquent usage.

ECHAUDE', *Crustulum bicorné*. Gâteau fait en corne de triangle. On fait des échaudés de différentes façons.

Echaudés au beurre.

Prenez un litron de fleur de farine que vous mettrez sur une table bien nette; faites un trou au milieu & y mettez environ un demi-verre de bière, ou bien gros comme un œuf de pigeon de levain; détrempez & pétrissez bien le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit réduit en une pâte molle que vous ramasserez en petit pain, afin qu'elle fermente promptement; en été un demi-quart d'heure suffit; dans une autre saison il faut plus de tems.

Tandis que ce levain fermente, détrempez à l'ordinaire un quart de fleur de farine avec une livre de beurre frais ramolli entre les mains avant de l'employer, & du sel menu ce qu'il en faut; pétrissez le tout ensemble & formez une pâte paîtrie à demi; prenez alors votre levain, incorporez-le avec la pâte & achevez de paîtrir; coupez ensuite votre pâte en échaudés.

Ayez de l'eau sur le feu, quand elle est prête à bouillir, jetez-y vos échaudés & les y laissez jusqu'à ce qu'ils montent sur l'eau; ôrez-les alors avec une écumoire quand ils sont ratés.

mis , mettez-les refroidir sur un clayon , & ensuite cuire au four

Si vos échaudés n'y prennent pas assez couleur faites un petit feu clair à un des côtés du four , afin que la voute en renvoie la chaleur sur les échaudés.

Echaudés au sel.

La pâte se fait comme la précédente , excepté le beurre qui n'y entre point.

Echaudés au sel grillés.

Fendez-les en deux par le milieu ; marinez-les avec de l'huile , peu de sel & gros poivre ; marinés , mettez-les griller sur un petit feu , prenez garde de les bruler ; dressez-les sur un plat , arrosez les d'un peu d'huile & servez pour un plat de rôti à colation.

Echaudés glacés.

Prenz des échaudés au sel un peu gros , coupez-les par la moitié entre les deux croûtes & les mettez tremper dans du lait avec du sucre , à proportion de ce que vous avez d'échaudés ; couvrez-les & les mettez sur la cendre chaude pendant quatre ou cinq heures sans les faire bouillir ; après cela tirez-les du lait & les mettez égoutter , & faites frire dans du sain-doux , ou bien dans de l'huile ; quand ils sont frits & bien colorés , tirez-les proprement avec une écumoire , poudrez-les de sucre & les glacez avec la pelle rouge , d'un côté d'abord , puis de l'autre & servez chaudement.

Echaudés aux œufs.

Dans un boisseau de farine mettez demi-livre de sel , un cent d'œufs , plus ou moins , autant que la pâte en pourra boire pour en être bien imbibée , & cinq livres de beurre frais ; froissez le tout ensemble douze tours , & après avoir bien manié le beurre avec les œufs , laissez reposer la pâte jusqu'au lendemain matin que vous
taillerez

taillerez la pâte par morceaux que vous mou-
lerez avec la main en petits pains, & que vous
étendrez ensuite pour les former en échaudés.

Faites ensuite chauffer de l'eau dans un chau-
dron, & quand elle est prête à bouillir, jetez-
y vos échaudés & les y laissez jusqu'à ce qu'ils
viennent dessus sans les faire bouillir; quand ils
sont fermes retirez-les & les jetez à mesure
dans de l'eau fraîche, d'où les ayant retirés,
vous les mettrez égoutter sur un clayon, puis
vous les mettrez au four qui ne doit pas être
aussi chaud que pour les autres.

Après avoir retiré vos échaudés de l'eau
fraîche, vous pouvez les garder à la cave pen-
dant deux ou trois jours sans les faire cuire.

ECHINE'E, *Dorsi spina*. Piece de chair d'un
cochon qui se coupe sur le dos. On mange l'é-
chinée aux pois, c'est un bon ragoût.

ECLANCHE, *coxa vervecina*, partie char-
nuë du mouton qui tient aux quartiers de derri-
ere, on l'appelle communément gigot. Les
meilleures éclanches sont celles qui ont le man-
che court.

Eclanche de mouton à la broche.

Personne n'ignore la maniere de mettre une
éclanche à la broche, il faut seulement avoir
soin de ne la pas faire trop cuire.

Eclanche à la chicorée

Faites-la rôtir, & prenez garde qu'elle ne
soit trop cuite; pendant qu'elle cuit faites un ra-
goût de chicorée. (Voyez au mot *Chicorée*, la
maniere de faire ce ragoût.) Le tout bien assai-
sonné & cuit de même, servez votre éclanche,
votre chicorée par-dessous.

Eclanche aux concombres.

Pendant que l'éclanche cuit à la broche, fai-
tes un ragoût de concombres. (Voyez au mot
Concombre, la maniere de le faire.) Vos con-

combres étant cuits, dressez-les dans un plat, l'éclanche dessus, & servez chaudement.

Si vous ne voulez pas servir l'éclanche entière, vous pouvez la couper par tranches bien minces, & les mettre dans le ragoût, prenant garde qu'ils ne bouillent pas ensemble & que la sausse ne soit ni trop liée, ni trop liquide.

Eclanche à la sausse robert.

On peut encore servir une éclanche rôtie à la broche avec une sausse robert par-dessus, dans laquelle il entre des capres & des anchois. (Voyez au mot *Saussé* la maniere de la faire.)

Eclanche farcie.

Faites cuire une éclanche à la broche; quand elle est cuite, ôtez-en toute la viande de façon qu'il n'y reste que les os attachés ensemble; dégraissez cette chair & la hachez bien menu avec du lard blanchi, graisse ou moëlle de bœuf, fines herbes, ciboules, persil, sel, poivre, un peu de tetine de veau, une mie de pain trempée dans de la crème, ou dans de bon bouillon, & trois ou quatre jaunes. d'œufs Hachez bien le tout ensemble & pilez dans un mortier.

Mettez l'os dans un plat arrangé de façon que le petit bout de l'éclanche paroisse. Arrangez tout autour votre hachis de maniere que cela ressemble à une éclanche; faites un creux au milieu & le remplissez d'un ragoût de toutes sortes de garniture, comme ris de veau, champignons & choses semblables, bien cuit & bien assaisonné, & couvrez ce ragoût de votre godiveau.

Cela fait, pannez votre éclanche & la mettez au four pour lui faire prendre couleur. Quand elle est bien colorée, tirez-la du four, ôtez-en la graisse qui est autour du plat, ou si vous l'avez mise au four dans une tourriere,

edulez-la adroitement dans un plat, & servez avec un jus de citron, ou bien un peu de bon coulis que vous mettez par une petite ouverture faite par-dessus.

Eclanche de mouton farcie à la Crème.

Vous la faites cuire & la desosse comme on vient de le dire; prenez-en de même la chair & la hachez avec un morceau de veau, de la panne, un morceau de lard, de la graisse de bœuf, ciboule, & persil haché, deux ou trois rocamboles, un peu de basilic, le tout bien haché & assaisonné de sel, poivre, fines épices, & un peu de coriandre; melez & battez le tout dans un mortier avec crème, jaunes d'œufs & mie de pain; le tout bien battu, farcissez-en votre os, comme on l'a dit, façonné en forme d'éclanche; frottez-la de blanc d'œuf & de mie de pain par-dessus, & faites cuire au four avec des bardes de lard au fond de la tourtière: il faut que la farce ait un peu de corps, afin qu'elle ne se rompe point au four.

Etant cuite dégraissez-la, & la dressez comme nous l'avons dit, garnie de petits pâtés, côtelettes de veau farcies, poulets marinés, ou autre garniture convenable.

Vous pouvez en la servant y mettre un ragoût de petits pigeons, ou de cailles ou d'ortolans.

Eclanche de mouton farcie dans sa peau.

Pour cela commencez par l'ôter du côté du manche, ôtez-en la chair, comme aux précédentes, faites-en un hachis avec champignons, truffes, foies gras, ris de veau, & autres bons assaisonnemens; emplissez la peau de ce hachis, & l'accommodé autour des os en guise d'éclanche, puis la mettez cuire au four, étant cuit

te & bien colorée servez chaudement garnie comme vous voudrez.

Eclanche de mouton à la Royale.

Choisissez une éclanche mortifiée, ôtez la graisse, la chair & la peau d'autour du manche, battez bien le reste, & la piquez de gros lardons bien assaisonnés, & de jambon; vous pouvez larder de même quelque morceau de cuisse de bœuf ou de veau; farinez ensuite l'éclanche & les tranches de bœuf; passez le tout au saindoux pour lui faire prendre couleur.

Cela fait empotez votre éclanche avec fines herbes, oignons piqués de clous, bon bouillon; couvrez le pot, & laissez cuire longtems.

Quand elle est cuite, faites un ragoût de champignons, truffes, culs d'artichaux, pointes d'asperges, ris de veau, le tout bien passé & assaisonné avec un coulis roux.

Tirez votre éclanche du pot, dressez-la dans un plat, les tranches de bœuf tout autour; coupez de façon que le lard paroisse, & le ragoût par-dessus.

Pour que l'éclanche en prenne bien le goût, quand elle est presque cuite, mettez la bouillir un peu dans le ragoût, & servez chaudement garnie de fricandeaux piqués & marinade ou autrement.

Autre manière d'Eclanche à la Royale, ou à la braise.

Garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, de tranches de bœuf battu, oignons, carottes, panais, citron verd, persil, ciboule entière, feuilles de laurier, basilic, sel, poivre, fines épices; mettez-y votre éclanche piquée de gros lard. La graisse ôtée comme on l'a dit, couvrez dessus, comme dessous, bouchez bien le pot & mettez cuire à la braise feu dessus & dessous;

laissez-la cuire & prendre belle couleur ; cela fait vous tirez votre éclanche , & prenant d'ailleurs vos tranches de bœuf vous en tirez un coulis que vous passez avec un bon jus que vous mettez par-dessus l'éclanche.

Ou bien faites un ragoût de ris de veau , foies gras , crêtes , champignons , truffes , moufférons , culs d'artichaux , pointes d'asperges ; passez le tout dans une casserole , avec un peu de lard fondu ; mouillez de jus , mettez y un bouquet avec assaisonnemens. Quand le ragoût est cuit dégraissez-le & le liez d'un coulis de veau & de jambon , tirez ensuite l'éclanche de la marmite , faites-la égoutter , & la mettez mitonner dans votre ragoût , Quand elle en a assez pris le goût , tirez-la , ôtez la ficelle , dressez-la dans un plat , le ragoût par dessus , & servez chaudement.

Quand on employe des culs d'artichaux & des pointes d'asperges , il ne faut les mettre dans le ragoût qu'un moment avant qu'il soit fini , de peur qu'ils ne cuisent trop.

Vous pouvez encore servir cette éclanche avec toutes sortes de ragoûts de légumes , comme ragoût de concombres , ragoût de petits oignons entiers , ragoût de céleri , ragoût de chicorée , ragoût de cardons d'Espagne , & ragoût de passe-pierre. Voyez sous les articles particuliers *Concombres* , *Oignons* , &c. la manière de faire tous ces ragoûts.

Enfin vous pouvez la servir avec une sauffe hachée. (Voyez au mot *Sauffe* , l'article sauffe hachée.)

Entrée d'une autre éclanche.

Otez-en la graisse , comme on l'a dit , lardez-la proprement ; on peut aussi la larder de jambon cru ; rangez au fond d'une marmite bar-

des de lard & tranches de bœuf ou de veau , comme pour une braise. Mettez-y votre éclanche avec feu dessus & dessous ; quand elle a pris belle couleur tirez cette viande & les bardes de lard ; dégraissez sans ôter l'éclanche. Mettez une bonne pincée de farine tout autour de la marmite pour lui faire prendre couleur avec l'éclanche , remettez-y ensuite les tranches & les bardes avec bon jus & un peu d'eau ; fermez bien la marmite & achevez de faire cuire.

Si votre sausse n'est pas assez liée , mettez-y un coulis de cette viande pilée qui étoit autour de l'éclanche & le passez avec un bon jus ; vous pouvez-y mettre aussi morilles , champignons , mousserons , crêtes , ris de veau & autres garnitures & faire cuire le tout ensemble.

Quand tout est cuit , dressez l'éclanche , dégraissez le ragoût , & y mettez un filet de verjus.

Vous pouvez garnir le plat de côtelettes de mouton & de veau farcies. (Voyez au mot *Côtelettes* , ces deux articles.)

Eclanche de cent feuilles.

Prenez une éclanche , levez-en la peau sans la détacher du manche , coupez ensuite toutes les chairs les plus minces que vous pourrez de façon qu'elles tiennent toutes au manche. Hachez ail , persil , ciboules , échalottes , champignons , avec thym , laurier , basilic en poudre ; mettez le tout ensemble , & mettez ces fines herbes dans les feuilles du gigot avec sa peau , cousez-le & le faites cuire à la broche envelopé de papier.

Quand il est cuit , servez-le avec une sausse claire faite avec un peu de réduction , échalottes & jus de citron , sel , gros poivre.

Eclanche à la Provençale.

Prenez une éclanche mortifiée, levez-en la peau, de façon qu'elle tienne au manche; lardez ensuite la chair avec anchois, lard, jambon, céleri blanchi & à moitié cuit, ail, cornichons, estragon, faites-la ensuite mariner avec huile & toutes sortes de fines herbes hachées, mettez la marinade entre la chair & la peau, & faites cuire l'éclanche à la broche enveloppée de sa peau & de papier. Quand elle est cuite, servez avec une saussé au vin de Champagne.

Eclanche au gigot panaché.

Prenez une moyenne éclanche, parez le manche & desoffez le reste, levez-en la peau légèrement, & lardez la chair avec lard, jambon & cornichons; entortillez avec une ficelle, & faites cuire avec bon bouillon, un demi-septier de vin blanc, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, poivre, oignon, carottes, & à petit feu.

Quand il est cuit faites une saussé; mettez dans une casserole deux cuillerées de réduction de bon beurre, jambon cuit, capres, anchois, persil blanchi, quatre jaunes d'œufs durs le tout haché très-fin; faites lier la saussé sur le feu, pressez-y un jus de citron, dressez votre éclanche dans un plat, & servez la saussé par-dessus,

Eclanche de mouton à la Fleuri.

Prenez un gigot de mouton mortifié, levez-en la peau sans la percer, & de façon qu'elle tienne au manche; coupez tout le reste, prenez le tiers de la chair pour en faire une farce avec de la graisse de veau, un peu de crème, sel, poivre; liez avec des œufs.

Prenez ensuite les deux autres tiers de la viande & les faites mariner avec de l'huile fine,

sel, gros poivre, persil, ciboules, ail, échalotes, champignons, le tout haché très-fin; vous mettez ensuite la peau du gigot dans une casserole, & faites dessus une couche de filets de viande, une couche de farce; continuez de cette façon jusqu'à ce que votre éclanche soit dans sa première forme; cousez-la & la faites cuire dans une bonne braise.

Quand elle est cuite, retirez-la, ôtez la graisse & la ficelle, & servez avec un ragoût ou avec une sauce, comme vous le jugerez à propos.

Eclanche de mouton piquée de truffes à la broche.

Parez votre éclanche comme pour la mettre à la broche, coupez une livre de truffes en lardons, & une demi-livre de lard; de même assaisonnez les deux ensemble avec sel, fines épices; lardez l'éclanche de lard & de truffes; gardez-la deux jours sur un plat, bien couverte de papier afin qu'elle prenne le goût des truffes; faites-la cuire enveloppée de lard & de papier. Quand elle est cuite à propos, pannez-la de mie de pain, pour lui faire prendre couleur, servez-la dans son jus, ou bien avec un ragoût de truffes. (Voyez au mot *Truffes*, la manière de le faire.)

Eclanche à la Mailli.

Desossés un gigot mortifié, ne laissez que l'os du manche, creusez-le par dessous pour en ôter la moitié de la chair, lardez ce qui reste de viande avec du gros lard, coupez en dés la viande que vous avez ôtée, avec un ris de veau blanchi, jambon, cornichons, truffes, champignons, lard, le tout coupé en dés & manié ensemble avec toutes sortes de fines herbes hachées, sel, gros poivre.

Mettez ce salpicon dans le trou que vous
AVEZ

avez fait au gigot , coupez-le , & le faites cuire à l'estoufado , avec bardes de lard , tranches de veau & de jambon ; faites-le cuire dans son jus à petit feu.

Retirez-le quand il est cuit , dégraissez le jus qu'il a rendu , passez-le au tamis , ajoutez-y un peu de coulis , mettez dans la sausse un jus de citron ; dressez l'éclanche sur un plat , la sausse dessous.

Eclanche à la Sultane.

Prenez une éclanche mortifiée , levez-en la peau légèrement , faites un trou dans le milieu de la chair sans la percer , en creusant par-dessous avec un couteau ; Mettez dans ce trou une bonne farce bien assaisonnée & de bon goût ; recousez le gigot pour que la farce ne sorte pas , piquez le dessus de petit lard & le faites cuire à la broche envelopé de papier , quand il est cuit & bien coloré , servez avec une sausse à la Sultane. (Voyez au mot *Saussé* , la maniere de la faire.)

Eclanche piquée à la Dauphine.

Choisissez une éclanche mortifiée , ôtez-en la graisse , la peau & la chair autour du manche , que vous nettoyez proprement , faites-la refaire sur la braise , & la piquez ensuite de menu lard bien proprement. Mettez-la ensuite à la broche envelopée d'une feuille de papier & faites rôtir à petit feu. Quand elle est bien colorée , servez avec un petit coulis piquant dessous , ou avec une essence de jambon , ou bien avec des ragoûts de légumes , concombres , chicorée , &c.

Eclanche de mouton roulée.

Prenez une éclanche bien mortifiée , ôtez la graisse , la chair & la peau tout autour du manche , étendez la chair le plus que vous pouvez , de l'épaisseur d'un doigt , faites-en de la largeur d'un plat , & en ôtez l'os du milieu , mais que

celui du manche tiennne à la chair , piquez-la de gros lard bien assaisonné.

Faites ensuite une farce avec un blanc de volaille ou bien un morceau de veau blanchi , un peu de lard blanchi , un peu de graisse de bœuf , persil , ciboules , champignons ; assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices & hachez le tout ensemble , mettez-y un peu de mie de pain trempée dans de la crème avec trois ou quatre jaunes d'œufs , & la pilez dans le mortier.

Etendez la farce sur l'éclanche & la roulez par deux ou trois endroits , & lui faites prendre la figure qu'elle avoit auparavant ; ficelée bien & la mettez cuire à la braisè avec des bardes de lard au fond de la marmite & tranches de bœuf bien battues , ou bien des tranches de veau , oignons , carottes , panais , citron verd , persil , ciboules entières , feuilles de laurier , sel , poivre , fines épices ; mettez sur l'éclanche même chose que dessous , & faites cuire feu dessus & dessous. Quand elle est cuite servez avec le même ragoût que l'éclanche à la royale,

Eclanche roulée à la broche.

Si vous voulez la servir à la broche , comme l'éclanche à la Dauphine , lorsqu'elle est roulée & ficelée , piquez-la de même lard , mettez-la à la broche envelopée d'une feuille de papier par-dessus & par-dessous & faites cuire à petit feu. Quand elle est cuite & bien colorée , servez avec le même coulis , essence de jambon , & ragoût de légumes par-dessous , comme à l'éclanche à la Dauphine.

Eclanche de Mouton en pâté.

Otez-en la peau & la graisse , desossez-la & la battez bien ; piquez-la de moyens lardons , assaisonnez de fines herbes , persil , ciboules & épices ; faites une abaisse de pâte ordinaire qui

Soit un peu épaisse ; dressez-y l'éclanche avec lard pilé, bardes de lard, feuilles de laurier & assaisonnemens nécessaires ; couvrez d'une autre abaisse, & faites cuire pendant environ trois heures. Quand il est cuit, mettez-y par le soupirail une gouffe d'ail ou d'échalote écrasée, & servez froid.

Hachis d'une éclanche de Mouton.

Votre éclanche étant bien cuite, ôtez-en la peau, prenez-en la chair, hachez-la bien avec un peu de ciboule & de persil, & un peu de jambon cuit, champignons, truffes vertes ; le tout bien haché, mettez-le dans une casserole avec sel & poivre, tranches de citron ; mouillez-le de jus & d'essence de jambon, moitié l'un, moitié l'autre & liez d'un coulis de veau & de jambon ; faites faire deux ou trois bouillons sur un fourneau & servez chaudement pour l'entrée.

Ce hachis sert pour faire de petits pâtés ou des rissoles.

Voyez au mot *Mouton*, les qualités & les propriétés de la chair de cet Animal.

ECREVISSE, *Astacus fluviatilis*. Poisson crustacé, fait à peu près comme le scorpion, mais plus gros & qui a des pattes disposées en manière de serres ou tenailles ; il se nourrit d'herbes, de grenouilles & de cadavres de divers Animaux.

Il y a des écrevisses de mer & de rivières ; ces deux espèces sont encore distinguées en plusieurs autres.

On doit les choisir toutes charnuës, bien nourries, tendres & d'un bon goût.

Leur chair nourrit beaucoup, elle produit même un aliment assez solide ; elle fortifie, le suc en est adoucissant, & convient particulièrement dans les chaleurs de poitrine, dans

la toux & dans toutes les indispositions qui viennent d'une trop grande âcreté d'humeurs.

La chair des écrevisses de riviere contient un suc huileux & balsamique, propre à nourrir, à humecter & à adoucir les âcretés de la poitrine; mais comme ce suc est d'une nature lente & visqueuse, ces poissons sont un peu difficiles à digérer.

Les écrevisses de mer se digèrent encore moins facilement, parce qu'elles contiennent pour l'ordinaire un suc encore plus grossier; à cela près, toutes les écrevisses de mer, les Hommars, les Langoustes, les Chevrettes ont les mêmes qualités que les écrevisses de riviere.

Les Sallicoques ou Chevrettes ont la chair d'un meilleur goût, plus fortifiante & plus aisée à digérer que celle des autres écrevisses de mer.

L'écrevisse convient en tout tems aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux.

L'usage des écrevisses est d'un grand secours contre l'excessive maigreur, mais il ne faut pas qu'il soit trop continué, car leur suc renferme quelque chose de narcotique, qui à la longue peut faire du tort à la santé.

On mange les écrevisses en ragoûts, en hachis, en tourtes, en salades; il s'en fait des coulis excellens, & il n'y a point de bonnes bisques où elles n'entrent.

Ecrevisses à la Bechamel.

Faites blanchir vos écrevisses un quart d'heure dans l'eau bouillante, & les mettez ensuite dans l'eau fraîche; ôtez-en la grosse coquille épluchez la queue & ne laissez que les grosses pates; mettez vos écrevisses dans une chopine de crème bouillante & les faites bouillir jusqu'à ce que cette crème soit réduite en petite sausse liée; remuez toujours la crème avec une cuiller de

bois de crainte qu'elle ne tourne. Les écrevisses cuites & la farce suffisamment réduite, servez.

Ecrevisses à la Gascogne.

Coupez par la moitié ce que vous voudrez de grosses écrevisses, faites-les cuire dans une cafetole avec persil, ciboules, champignons, deux gouffes d'ail, le tout haché menu, un oignon piqué de clous, une feuille de laurier, deux verres de vin de champagne, un demi-verre d'huile, sel, poivre, tranches de citron. Quand elles sont cuites, retirez l'oignon, le laurier & les tranches de citron, & servez à courte sausse; si elle est trop longue, laissez-la réduire.

Ecrevisses à l'Angloise.

Vos écrevisses étant cuites à l'eau, épluchez en la queue, ôtez toutes les petites pates, & ne laissez que les grosses; passez vos écrevisses ainsi épluchées dans une casserole avec beurre frais, champignons & truffes; mouillez d'un peu de bouillon de poisson & d'un peu de coulis d'écrevisses, & laissez mitonner à petit feu. Quand vous êtes prêt à servir, passez-les sur le fourneau & achevez de les lier avec deux jaunes d'œufs délayés avec de la crème douce & un peu de persil haché. Quand elles sont liées, servez chaudement pour Entremets.

Ecrevisses en salade.

Faites cuire vos écrevisses à l'ordinaire, & les servez avec une rémolade ou bien avec persil verd & vinaigrette.

Ecrevisses au gratin.

Faites bouillir doucement pendant un quart d'heure une chopine d'eau, dans laquelle vous aurez mis deux tranches de citron, de l'oignon coupé en tranches, persil & ciboules entières faites-y ensuite bouillir vos écrevisses jusqu'à ce

qu'elles aient changé de couleur ; retirez-les alors , ôtez-en les petites pates & les coquilles des queuës.

Faites une farce avec des foies gras ou bien du blanc de volaille cuite à la broche , lard rapé , persil , ciboules , champignons , le tout haché , sel , poivre , thin , laurier , basilic en poudre ; mettez cette farce dans un plat , arrangez dessus les écrevisses en forme de cordon , les queuës en de dans ; faites de ces cordons jusqu'à ce que le plat soit rempli ; arrosez ensuite les écrevisses , avec un peu d'huile & de gros poivre & les faites cuire au four. Quand elles sont cuites , dégraissez-les & servez avec un jus de citron.

Ecrevisses à la Coigni.

Prenez une douzaine de belles écrevisses, faites leur faire un bouillon avec eau, sel, poivre ; persil, ciboules, oignons en tranches, feuilles de laurier ; épluchez-les ensuite , ôtez les petites pates , laissez les grosses que vous cassez seulement un peu sans les détacher ; épluchez les queuës & les passez dans une casserole avec sel , gros poivre , persil , ciboules , champignons , truffes , la moitié d'une gouffe d'ail , le tout haché très-fin , un morceau de beurre , le jus de deux citrons ; mettez-les sur un feu doux , trempez-les dans leur sausse & les pannez de mie de pain ; mettez-les sur une tourtiere , & les arrosez avec le reste de leur sausse , & les faites cuire au four.

Quand elles sont bien colorées , pressez un jus de citron par dessus , dressez-les dans un plat , & les servez à sec.

Ecrevisses à la Perigord.

Faites blanchir des écrevisses , épluchez-les ; mettez les queuës à part & pilez les coquilles ; quand elles sont bien pilées ayez un bon coulis

clair fait avec veau & jambon , & vous en servez pour passer votre coulis d'écrevisses.

Prenez les queuës épluchées que vous passez avec bon beurre , un bouquet , une tranche de jambon , des truffes coupées en tranches ; mouillez-les de bouillon , un peu de réduction , dégraissez le ragoût.

Quand le ragoût est cuit , la fausse réduite , mettez-y le coulis d'écrevisses ; faites chauffer le ragoût sans qu'il bouille , mettez sel & gros poivre ; servez pour Entremets ou pour garniture d'Entrée

Ragoût d'Ecrevisses en maigre.

Vos écrevisses étant cuites , ôtez-en les queuës que vous mettez à part sur une assiette avec de petits champignons , truffes coupées par tranches & moufferons ; passez le tout dans une casserole avec un peu de beurre ; mouillez-les ensuite d'un bon bouillon de poisson , & faites mitonner à petit feu. Votre ragoût cuit dégraissez-le bien , & liez d'un coulis d'écrevisses ; dressez proprement dans un plat , & servez chaudement pour Entremets : ce ragoût sert pour des Entrées maigres aux écrevisses.

Ragoût d'Ecrevisses en gras.

Vos écrevisses épluchées , comme on vient de le dire , passez les queuës dans du lard fondu avec les mêmes assaisonnemens marqués dans le ragoût précédent ; mouillez-les d'un jus de veau , & les laissez mitonner à petit feu. Quand elles sont cuites , dégraissez-les , & les liez d'un coulis d'écrevisses ; mettez-les ensuite sur des cendres chaudes sans les faire bouillir , de peur que le coulis ne tourne.

Mettez-y dans la saison des pointes d'asperges & quelques culs d'artichaux. Ce ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées aux écrevisses.

Coulis d'Ecrevisses en maigre.

Prenez des écrevisses & les lavez dans plusieurs eaux, & les faites cuire dans l'eau; cuites, épiluchez-les & mettez les coquilles à part; prenez une douzaine d'amandes douces & les pilez dans le mortier avec les coquilles d'écrevisses; étant bien pilées, prenez un oignon avec quelques carotes & des panais coupés par tranches, & le passez dans une casserole avec un peu de beurre; étant à demi-roux, mouillez-le d'un bouillon de poisson & assaisonnez de sel, de deux ou trois clous, peu de basilic, champignons & truffes, quelques croûtes de pain, un peu de persil, une ciboule entiere; faites mitonner le tout ensemble; étant mitonné tirez du mortier les coquilles d'écrevisses pilées, & les délayez dans la casserole où est le coulis, & leur faites prendre un bouillon; passez-le ensuite dans une étamine, mettez-le dans une marmite ou dans une terrine & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées & potages maigres.

Coulis à demi-roux aux Ecrevisses en maigre.

Épiluchez vos écrevisses cuites dans l'eau comme les précédentes; pilez dans un mortier toutes les coquilles avec une douzaine d'amandes douces pelées; faites ensuite griller un brochet vidé ou bien une perche; pelez votre poisson prenez-en la chair que vous pilez dans un mortier avec les écrevisses & trois ou quatre jaunes d'œufs durs.

Passez un oignon coupé par tranches, carotes & panais dans une casserole avec un peu de beurre frais, que l'oignon soit à demi-roux; mouillez-le d'un bouillon de poisson, & l'assaisonnez de sel, clous, champignons, truffes, persil, ciboules entieres, un peu de basilic & quelques croûtes de pain; laissez mitonner le tout ensemble; étant

Cuit, délayez dans la casserole le coulis qui est pilé dans le mortier & le passez à l'étamine; mettez-le dans une terrine, & vous en servez pour toutes les Entrées & les potages où il conviendra.

Coulis d'écrevisses à demi-roux en gras.

Epluchez vos écrevisses cuites, comme on l'a dit; pilez une douzaine d'amandes douces avec les coquilles d'écrevisses dans un mortier; prenez & hachez les blancs d'une poularde ou d'un poulet cuit à la broche; pilez-les ensuite dans le mortier avec les coquilles, & y ajoutez trois ou quatre jaunes d'œufs durs. Cela fait, garnissez le fond d'une casserole d'une livre & demie de rouëlle de veau coupé par tranches & d'un morceau de jambon; ajoutez-y un oignon coupé par tranches, deux ou trois tranches de carotes & de panais; faites suer la casserole bien couverte à petit feu. Quand le tout est attaché comme un jus de veau, mettez-y un peu de lard fondu & une pincée de farine, & faites faire sept ou huit tours en remuant toujours sur le fourneau; ensuite mouillez d'un bon bouillon, & assaisonnez de sel, deux ou trois clous, un peu de basilic, du persil, une ciboule entiere, quelques champignons & truffes avec quelques croûtes de pain, & faites mitonner le tout ensemble.

Les tranches de veau étant cuites, retirez-les de la casserole, & délayez avec le jus qui est dedans le coulis qui est dans le mortier; passez-le dans une étamine & le vuidez dans une petite marmite ou terrine.

Servez-vous de ce coulis pour toutes les Entrées & pour tous les potages qui seront marqués.

Bisque d'écrevisses en maigre.

Faites bouillir des écrevisses dans l'eau après les avoir lavées & épluchées ; gardez les plus belles dont vous ôterez toutes les patés, & épluchez la queue, sans détacher la coquille du reste des écrevisses ; quand vous les aurez épluchées, ôtez-les queues.

Prenez les queues d'écrevisses avec quelques petits champignons, des truffes coupées par tranches ; passez le tout dans une casserole avec un petit morceau de beurre & le mouillez d'un peu de bouillon de poisson. Mettez-y un bouquet de fines herbes & laissez mitonner à petit feu ; le tout étant cuit, mettez-y quelques pointes d'asperges, selon la saison, & une demi-douzaine de culs d'artichaux, & liez d'un bon coulis d'écrevisses. (Voyez ci-dessus la manière de le faire.)

Mitonnez des croûtes d'un bon bouillon de poisson, & quand elles sont attachées au fond du plat, garnissez le potage d'une bordure d'écrevisses que vous avez épluchées ; mettez un petit pain farci dans le milieu, les culs d'artichaux autour avec quelques laitances de carpes, jetez le ragoût & le coulis d'écrevisses par-dessus, & servez chaudement.

Potage aux écrevisses en façon de bisque.

Prenez du bouillon de poisson ou de la purée claire (la purée est meilleure) mettez-en dans un pot autant qu'il en faut pour faire le potage. Ajoutez-y un bouquet de thym & de marjolaine, deux ou trois oignons, du sel & du beurre suffisamment, vous pouvez encore y mêler quelques champignons.

Mettez aussi dans un petit pot un demi-cent ou trois quarterons d'écrevisses cuites & épluchées, du sel, du beurre, des clous de girofle, de la muscade, une pointe de vinaigre, un peu

de fines herbes liées avec une ciboule. Faites bouillir tout cela ensemble avec le bouillon du pot l'espace d'une heure ou environ , puis vous mettez des croûtons dans un plat & verserez le potage de purée , assaisonné & bien cuit ; ajoutez-y une partie du bouillon qui est dans les écrevisses.

On peut rougir le bouillon en pilant les pattes des écrevisses déjà cuites & le corps aussi , après en avoir ôté l'amer qui est proche de la tête. Ayant ajouté d'autre purée ou bouillon maigre , il faut le passer par une étamine , puis le verser dans un plat sur les croûtons.

Faites mitonner le potage un quart d'heure ou environ , puis mettez-y les écrevisses en compote avec ce qui reste de leur sausse pour dresser & garnir le potage.

On y peut ajouter un jus de citron ou de verjus , & le tenir encore un peu sur le feu avant de le servir.

Si le bouillon est aux herbes on y peut ajouter deux ou trois jaunes d'œufs durs avec un morceau de pain séché au feu , piler ensemble avec le corps des écrevisses , puis passer le tout , & le verser sur les croûtons , comme on l'a dit.

Autre potage d'écrevisses en demi bisque.

Faites cuire des écrevisses dans l'eau pour faire un coulis , mettez les queues épluchées à part ; ôtez le corps de l'écrevisse , ne gardez que la coquille & les pattes. (Voyez au mot *Ecrevisse* , la maniere de le faire.)

Faites ensuite un ragoût , passez les queues d'écrevisses avec de petits champignons & quelques truffes vertes coupées par tranches dans une casserole avec un peu de beurre frais ; étant passé , mouillez d'un peu de bouillon de poisson , mettez-y un bouquet , & laissez mitonner à pe-

tit feu ; ajoutez laitances , culs d'artichaux , sel & poivre. Quand votre ragoût est cuit , liez-le du coulis d'écrevisses.

Mitonnez des croûtes de bouillon de poisson dans un plat ; votre potage mitonné ; mettez au milieu un pain farci de quelque bon hachis , garnissez-le potage d'un cordon d'Ecrevisses épiluchées , mettez dessus les laitances par filets , & un artichaux entre deux ; jetez par-dessus le coulis & servez chaudement.

Tourte d'écrevisses.

Faites cuire vos écrevisses avec un verre de vin blanc ; après les avoir bien lavées , prenez-en les pates & les queuës & pilez tout le reste dans un mortier pour le passer à l'étamine avec un peu de bouillon de poisson ou de purée claire & du beurre tout chaud fondu ; rangez ensuite le tout dans votre tourtiere avec sel & poivre , ciboulettes & champignons , vos pates & vos queuës dessus par morceaux ; recouvrez d'une autre abaisse , dorez-la par-dessus & la faites cuire ; quand elle est cuite servez-la chaudement.

Autre tourte de queuës d'écrevisses.

Faites une abaisse de feüillage , & foncez-en une tourtiere ; mettez dedans un ragoût de queuës d'écrevisses & de garnitures (Voyez ci-dessus la maniere de le faire) & couvrez d'une autre abaisse de même pâte ; faites une bordure , frottez d'un œuf battu , & la mettez cuire au four ou sous un couvercle. Quand elle est cuite , tirez-la & la dressez dans un plat ; découvrez-la , & mettez dessus un peu de coulis. (Voyez ci-dessus la maniere de faire ce ragoût & ce coulis.) Recouvrez & servez chaudement.

ECUELLE, *Scutica* ou *Scutella*. Ustensile du ménage , espece de petit bassin à oreilles dont

on se sert pour prendre du bouillon. On les fait d'argent, de porcelaine ou d'autre matière.

ECUME, *Spuma*. En cuisine se dit des impuretés de la viande, qui en bouillant se condensent & s'élevent sur la surface du bouillon, par le moyen du mouvement que leur donne la chaleur.

Il faut ôter l'écume du pot quand il commence à bouillir.

ECUMOIRE, *Lingula multis foraminibus perforata*. Ustensile de cuisine, espèce de cuiller un peu creuse & percée de plusieurs trous, à travers lesquels le bouillon passe pour n'y laisser que l'écume qui reste.

ECUYER, *Magister coquorum*. En cuisine signifie chez les grands Seigneurs celui qui commande à la cuisine.

EGRUGER DU SEL, *Sal modice infringere*. Terme de cuisine, le pulvériser dans l'égrugeoir avec un pilon; c'est une propriété de servir du sel égrugé.

EGRUGEOIR, *Radula*. Ustensile de cuisine dont on se sert pour égruger du sel; c'est une espèce de petit vase sans anses, rond, creux, large plus par le haut que par le bas, avec un pilon duquel on se sert pour écraser le sel.

EGUIERRE, *Aqualis*. Pot à mettre de l'eau, fait ordinairement d'argent, de fayance, de porcelaine ou de cristal.

EMBROCHER, *Veru carnes configere*. Mettre de la viande en broche.

On embroche la volaille par le croupion en montant vers le cou; les autres oiseaux s'embrochent de la même manière: il n'y a que les petits oiseaux qui s'embrochent par le milieu du corps, à travers duquel on passe une petite broche de fer ou de bois qu'on attache à celle qui tient au tourne-broche.

Les épaules de mouton ou de veau , & l'éclanche du côté du manche , la longe de veau ou l'aloyau dans leur longueur , le carré de mouton & la poitrine de veau en travers des côtes.

ENDIVE , *Endivia*. Espèce de chicorée assez connue ; elle est rafraîchissante & humectante , on s'en sert souvent en salade , surtout quand après avoir lié ses feuilles ensemble , on les a fait blanchir.

ENTRÉE , *Gustatio* ou *Promulsis*. Terme de cuisine ; c'est une sorte de mets qui se sert immédiatement après le potage. On sert rarement du rôti pour Entrée , mais assez souvent des pièces de four chaudes , ragouts , hachis , grillettes , dindons blancs , &c.

ENTREMETS , *Media conviviis fercula*. En termes de cuisine , service de table où l'on ne sert presque que des viandes froides , des pâtés froids , langues fourées , jambons , fritures & choses semblables.

EPAULE de veau , de mouton , *Armus vitulinus* , *vervecinus*. Cette partie se peut déguiser de la même manière que l'éclanche. Voyez cet article.

Epaule de Mouton à la Dauphine.

Voyez éclanche de mouton à la Dauphine sous les mots *Eclanche*.

Epaule de Mouton farcie.

Elle se fait de la même manière que l'éclanche de mouton farcie. Voyez cet article.

Epaule de Mouton en grenadin.

Choisissez une épaule mortifiée , désossez-la ; battez-en la chair , unissez-la en l'arrondissant ; étendez dessus une farce de godiveau ; prenez du lard , du jambon , des cornichons , des champignons , le tout coupé en dés ; mêlez le tout ensemble & le mettez par-dessus la farce ; plissez ensuite l'épaule de mouton en façon de bourse ,

arrondissez-la bien, ficelez-la & l'enveloppez d'une étamine ; faites la cuire alors dans une braise avec du bouillon, un demi-fetic de vin blanc, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, racines, oignons, sel, poivre. Quand elle est cuite, ôtez l'étamine & la ficelle & la graisse avec un linge blanc, & servez avec une sausse à l'Italienne. (Voyez au mot *Sausse*, la maniere de la faire.)

Epaule de Mouton en filets couverts.

Faites cuire à la broche une épaule mortifiée ; quand elle est refroidie, levez-en la peau sans la couper, & de façon qu'elle tienne au manche ; coupez toute la viande en filets, passez dans une casserole de l'oignon coupé en petits dés, & mouillez de bon bouillon. Quand il est cuit, mettez-y deux rocamboles écrasées, sel, gros poivre ; faites-y ensuite chauffer les filets de mouton, & les liez avec quelques jaunes d'œufs. Quand ils sont liés, mettez-y un filet de verjus, dressez les filets dans un plat, & la peau de l'épaule par-dessus, & servez.

Epaule de Mouton à l'eau.

Cassez les os, parez le manche, faites-la cuire dans du bouillon avec un bouquet garni, clous, racines, oignons, peu de sel. Quand elle est cuite, dégraissez sa sausse, faites-la réduire en glace ; remettez-y ensuite l'épaule pour la glacer ; mettez un peu de coulis clair pour détacher ce qui tient à la casserole, & servez cette sausse sous l'épaule pour Entrée.

Epaule de Mouton en pain avec une essence.

Detossez l'épaule, ôtez-en la moitié de la chair dont vous ferez un hachis avec de la graisse de bœuf & du lard blanchi, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, sel, poivre ; liez votre farce avec six jaunes d'œufs ; emplissez l'épaule de cette farce, cousez-la &

Parrondissez le plus que vous pourrez ; enveloppez-la avec une étamine , & la faites cuire dans un^d bonne braisè. Quand elle est cuite & dégraissée , servez-la avec une essence.

Epaule de Mouton à la Comminge.

Faites cuire l'épaule à la broche , ôtez-en ensuite la chair sans défigurer le dessus de l'épaule ; pannez le dessus de l'épaule après avoir paré le manche , & lui faites prendre couleur au four ou avec une pelie rouge , & hachez la viande que vous en aurez tiré.

Faites suer une tranche de jambon dans une casserole : Quand il est attaché mouillez-le avec du bouillon & du coulis ; mettez-y persil , ciboules , champignons hachés , une pointe d'ail. Quand la sausse est assez réduite , mettez-y la viande hachée avec assaisonnement convenable. Quand votre hachis est chaud , & avant qu'il bouille , servez-le sous l'épaule.

Epaule de Mouton en ballon.

Desoffez-la & parrondissez , ficelez-la & la mettez cuire dans une bonne braisè bien assaisonnée. Quand elle est cuite & dégraissée , servez-la avec le même ragoût que pour le carré ou le gigot.

Epaule de Mouton en croustade.

Cassez les os de l'épaule par dessous avec le dos d'un couperet , faites-la cuire dans du bouillon avec un bouquet garni , peu de sel. Quand elle est cuite , dégraissez la sausse , faites la réduire en glace ; servez-vous-en pour glacer tout le dessus de l'épaule , & la mettez refroidir ; mettez ensuite du bouillon dans la même casserole pour en détacher tout ce qui reste ; mettez-y ensuite un peu de coulis , & passez cette sausse au tamis dans une autre casserole que vous ferez chauffer quand vous servirez.

Mettez

Mettez ensuite l'épaule de mouton sur une tourtière & la couvrez partout d'une farce comme pour les côtelettes en robe de chambre. (Voyez cet article au mot *Côtelette*.) Pannez ensuite tout le dessus de la farce & la mettez cuire au four. Quand elle est cuite & de belle couleur, essuyez-la pour la dégraisser, dressez-la sur un plat, la sausse que vous ferez chauffer dessous.

Epaule de Mouton à la Rouchi.

Prenez l'épaule avec le carré qui tiennent ensemble, desosse le carré sans le séparer de l'épaule; piquez le dessus de l'épaule avec du persil; faites-la cuire à la broche, & la servez avec une essence claire.

-Epaule de Mouton en différentes sausses.

On sert encore l'épaule cuite à la broche avec différentes sausses, comme la sausse à la ciboulette, la sausse à l'échalotte, un ragoût de chicorée, un ragoût de laitues, à la sainte menehoud.

Voyez sous les articles particuliers, la manière de faire ces *Sausses* & ces *Ragoûts*.

Potage d'une Epaule aux navets.

On la larde de gros lard, le reste comme le potage des canards aux navets. Voyez cet article au mot *Canard*.

Epaule de Veau au sang.

Détachez la peau du côté du manche en n'y faisant qu'un trou; prenez trois demi-setiers de sang de porc avec une demi-livre de panne, persil, ciboules, une pointe d'ail, six jaunes d'œufs, une pincée de coriandre pilée; faites lier le tout sur le feu sans qu'il bouille, & laissez refroidir cette farce; remplissez-en ensuite le dedans de l'épaule; recousez le trou afin que le sang ne sorte pas; faites cuire cette épaule à la broche,

enveloppée de papier & de bardes de lard. Quand elle est cuite , servez-la avec une essence.

Epaule de Veau à la Turque.

Prenez une épaule de veau mortifiée , coupez le manche , levez la peau de façon qu'elle tienne au manche ; ôtez les os du reste de l'épaule , & lardez la viande de lard & de jambon ; assaisonnez de sel , fines épices , & remettez la peau sur la viande , ficelez-la & faites cuire à la braise.

Hachez laitues , persil , ciboules , champignons , & les passez avec bon beurre & mouillez avec jus & coulis. Quand le tout est cuit & lié à propos & assaisonné de bon goût, mettez cette farce dans un plat, l'épaule de veau dessus , levez la peau de l'épaule , mettez sur la viande le reste de votre farce; recouvrez avec la peau, pannez le dessus avec du parmesan rapé , faites-la glacer dans le four , & servez proprement.

Epaule de Veau à la broche.

On sert fort souvent l'épaule de veau cuite à la broche dans son jus ou avec une poivrade liée.

Voyez aux mots *Veau & Mouton* , les vertus & les propriétés de la chair de ces Animaux.

EPAUTRE , *Zea*. Espece de blé. On compte l'épautre entre les alimens légers , lorsqu'après l'avoir bien mondé on le prépare en forme de panade.

On fait du pain d'épautre ; mais il n'y a pas d'apparence qu'il fasse de bon sang , qu'il se digère facilement , ni qu'il fortifie suffisamment le corps.

EPERLAN , *Eperlanus*. Petit poisson ainsi nommé à cause qu'il a la couleur de la perle ; il naît dans la mer & monte dans les rivieres où on le pêche ; il ressemble beaucoup au goujon par sa figure & par les vertus ; mais sa chair est plus agréable à cause d'un goût de violette qui lui est

propre. Cette différence de goût marque que les principes de l'éperlan sont plus exaltés que ceux du goujon ; c'est pourquoi ils produisent un sentiment plus délicat sur l'organe du goût.

On assure que l'éperlan est d'un meilleur goût vers la fin de l'été ou au commencement de l'automne, qu'en aucun autre tems de l'année.

On doit choisir l'éperlan, dit M. Lemery, beau, luisant, de couleur de perle, d'une chair tendre & délicate, & sentant la violette.

Il nourrit médiocrement, & se digère facilement ; il est estimé apéritif ; on ne dit point qu'il produise de mauvais effets.

Il convient à toute sorte d'âge & de tempérament.

On mange ordinairement les éperlans frits, ou en casserole, ou au court-bouillon.

Eperlans frits.

Après les avoir habillés, mettez-les mariner dans du vinaigre, sel, poivre, ciboules & laurier ; essuyez-les bien dans un linge, farinez-les, faites-les frire & servez chaudement avec persil frit.

Eperlans en casserole.

Faites-les cuire dans une casserole avec du beurre & un peu de vin blanc, muscade, un morceau de citron verd, un peu de farine frite, & en servant mettez-y des capres.

Eperlans au court-bouillon.

Faites-les cuire au court-bouillon avec vin blanc, citron verd, poivre, sel & laurier, & les servez sur une serviette avec persil pour les manger au vinaigre & poivre blanc, ou bien y faire une rémolade ou vinaigrette.

Eperlans au fenouil.

Choisissez les plus gros, essuyez-les bien avec un linge, farinez-les & les faites frire dans une friture bien chaude, & les servez promptement avec la sauce suivante.

Faites blanchir du fenouil , retirez-le pour le mettre dans l'eau fraîche ; pressez-le & le pilez avec deux gouffes d'ail ; mettez-le ensuite dans une casserole avec un verre de vin de Champagne , quatre jaunes d'œufs crus , sel , gros poivre , un morceau de beurre ; faites lier cette sauce quand vous devez servir , sans la faire bouillir , de peur qu'elle ne tourne ; versez-la dans un plat les éperlans dessus.

Eperlans à l'Angloise.

Vuidez , lavez & essuyez vos éperlans ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre , faites-leur prendre couleur sur de la cendre chaude ; retirez-les ensuite pour les laisser refroidir ; trempez-les dans leur marinade , pannez-les & les grillez de belle couleur.

Faites une sauce avec beurre , sel , gros poivre , muscade , un filet de vinaigre , un peu de jus d'oignons & de la moutarde ; faites-la lier sur le feu & la servez sous les éperlans.

Eperlans en Matelotte.

Mettez dans un plat ciboules , champignons , persil , une pointe d'ail , le tout haché , un peu d'huile fine , sel , poivre , un demi-verre de vin de Champagne ; arrangez dessus vos éperlans bien essuyés avec mêmes assaisonnemens que dessous ; faites-les cuire à petit feu , & les servez avec un jus de citron.

Eperlans en Matelotte d'une autre façon.

Essuyez vos éperlans , coupez-leur la moitié de la tête ; mettez dans le fond d'un plat un peu de coulis , sel , poivre , persil , ciboules , champignons , le tout haché très-fin ; arrangez dessus les éperlans avec mêmes assaisonnemens dessus que dessous ; mettez de plus un demi-verre de vin de Champagne. Quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sauce , servez avec une bonne essence & un jus de citron.

Eperlans en caïffe.

Couvrez le fond d'un plat d'une farce faite avec la chair d'une carpe, un morceau de beurre, une mie de pain trempée dans la crème, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel, poivre & six jaunes d'œufs pour liaison.

Passez sur le feu vos éperlans lavés & effuyés avec un peu de beurre, persil, ciboules, une pointe d'ail, champignons, le tout haché bien menu, sel, poivre. Quand ils sont refroidis, arrangez-les sur la farce avec leur assaisonnement, couvrez-les avec le reste de la sauffe, unissez avec de l'œuf battu, pannez avec de la mie de pain; faites cuire au four ou sous une tourtière. Quand ils sont cuits, égouttez la graisse & mettez par-dessus une sauffe claire au vin de Champagne, & servez.

Eperlans à l'échalote.

Arrangez vos éperlans dans un plat avec sel, gros poivre, persil, ciboules hachées, un verre de vin blanc, un peu d'huile; faites-les cuire & réduire tout-à-fait la sauffe; mettez dans une casserole un peu d'huile avec des champignons & de l'échalote hachée; passez sur le feu, mettez-y une pincée de farine, un verre de vin blanc, de bon bouillon, sel, gros poivre; faites cuire & réduire à courte sauffe, un jus de citron, & servez avec les éperlans.

Eperlans en filets.

Enfin on peut les servir en filets en observant ce que l'on fait aux autres poissons. Voyez l'article filets de poissons sous les mots *Filets* & *Poisson*.

Les différentes façons d'appréter l'éperlan, ne le rendent pas plus mal-sain, pourvu que les assaisonnemens soient bien ménagés.

EPICES. On comprend sous ce nom plusieurs aromats qui nous viennent de l'Orient, comme poivre, girofle, canelle, muscade, macis, &c. On les emploie séparément, ou mêlées ensemble; on prend par exemple un gros de muscade, un gros de macis, un gros de girofle, une pincée de coriandre, une once de canelle, un peu de basilic, thin & laurier; on s'en sert pour les pâtés, les Entremets de viande froide, & plusieurs autres choses. L'excès des épices échauffe beaucoup. Voyez sous les articles particuliers.

• **EPINARS, Spinachia.** L'épinard a une racine longue, blanchâtre, d'où naissent plusieurs feuilles larges & découpées en pointes fort aiguës, creuses en dedans vers la tige; la tige est grosse & succulente; elle croît à la hauteur d'environ deux pieds, & ne porte que des feuilles plus petites avec plusieurs épis de fleurs vertes herbeuses, qui sont suivies de grosses graines piquantes.

On mange les épinars surtout au printemps; ils sont bons pour tempérer la chaleur & l'âcreté des humeurs; ils sont rafraîchissans, humectans & diurétiques, & rendent le ventre libre.

De tous les légumes, dit Tragus, les épinars sont, à mon avis, les plus sains & les plus gracieux; aussi n'est-il guère de maladies où l'on n'en puisse manger. Ils sont bons dans les fièvres, & propres aux personnes âgées qui sont sujettes à la constipation. Dans le premier cas, par ce qu'ils appaisent la chaleur, quand même ces fièvres seroient d'une qualité hectique; & pour les personnes âgées, en ce qu'ils lubrifient le ventre, ce qui vaut toujours mieux que de le provoquer perpétuellement à l'excrétion par des cathartiques & les suppositoires.

Les épinars causent facilement des nausées;

à moins qu'ils ne soient bien assaisonnés.

Les épinars, dit M. Lemery, conviennent en tout tems aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux; ils contiennent beaucoup d'huile, de phlegme & peu de sel.

On doit les choisir tendres, mous, succulens, qui aient été bien cultivés, & qui soient venus en terre grasse.

Les épinars sont fort sains, dit M. Andry, pourvu qu'on en ait fait rendre la première eau, & qu'ils soient assaisonnés avec ce qu'il faut de sel, de beurre, de noix muscade; car comme ils abondent en humidité superflue & qu'ils renferment beaucoup de sel nitreux, ils ont besoin de ces correctifs, sans quoi ils dévoient au lieu de nourrir. Mais avec ces précautions ils lâchent modérément le ventre, nourrissent suffisamment. Leur premier bouillon, à qui voudroit se purger, pourroit presque tenir lieu de médecine; ce même bouillon préparé avec un peu de beurre bien frais & bû tout chaud, est un excellent remède contre l'enrouement.

On fait des tourtes d'épinars qui sont fort saines; mais elles le seroient encore davantage si on en retranchoit les amandes, que les Cursiniens ont coutume d'y mettre, & qui en rendant ces tourtes plus agréables au goût, les rendent plus pesantes à l'estomac.

Il faudroit encore que les épinars eussent été amornis dans du vin blanc avant que d'être hachés; on leur ôteroit beaucoup de crudité par cette préparation.

Il y a peu de tourtes d'épinars où il n'entre de l'écorce de citron; mais cet assaisonnement à moins qu'il ne soit bien ménagé, ne sert qu'à rendre les épinars indigestes, l'écorce de citron étant par elle-même très difficile à digérer, &

causant dans l'estomac une fermentation excessive qui ne tarde pas à se déclarer par des gonflemens & des rapports.

Manière d'apprêter les Epinars.

Amortissez les épinars comme l'oseille, & après les avoir hachés menu, passez-les à la casserole avec quantité suffisante de bon beurre en maigre, (ou de lard fondu en gras,) sel, poivre & un peu de purée ou suffisamment de crème douce, ce qui les rend beaucoup meilleurs; faites les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment cuits, & servez chaudement garnis de croûtons frits.

Autre manière.

Après les avoir apprêtés, comme on vient de le dire, ajoutez à l'assaisonnement un peu de sucre, de l'écorce de citron & deux macarons pilés; arrosez-les de quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, & servez chaudement.

Potage d'Epinars.

Mettez dans un pot des épinars bien lavés; ajoutez-y de l'eau, du beurre, du sel, un petit bouquet de marjolaine, du thym, de la menthe ou baume, un oignon piqué de quelques clous de girofle; faites bouillir le tout ensemble, & lorsque le potage est à demi cuit, mettez-y du sucre ce qu'il en faut, une poignée de raisins secs, des croûtons en quantité ou des croûtes de pain séchées au four; achevez de faire cuire le potage & le dressez sur des soupes de pain.

Tourte d'Epinars.

Epluchez bien vos épinars, ôtez-en les queueës, lavez-les à plusieurs eaux, mettez-les dans une casserole avec de l'eau sur un fourneau; retirez-les ensuite & les mettez égoutter. Quand ils sont froids, pressez-les bien, pilez-les bien dans un mortier avec de l'écorce de citron vert confit, du sucre ce qu'il en faut & un morceau

de

de beurre frais avec un peu de sel. Quand le tout est bien pilé, foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée, étendez dessus les épinars le plus également que vous pourrez; faites-y des façons de bandes de feuilletages & un cordon autour, & mettez cuire. Quand la tourte est cuite, rapez du sucre dessus & la glacez avec la pelle rouge; dressez-la dans un plat & servez chaudement.

Rissoles d'Epinars.

Vos épinars bien épluchés, lavez-les à plusieurs eaux, mettez-les dans une casserole avec un verre d'eau & les faites bouillir; quand ils sont cuits & tirés, mettez-les égoutter. Quand ils sont froids, pressez-les bien & les pilez dans un mortier; quand ils sont pilés, mettez-y du beurre frais ce qu'il en faut, de l'écorce de citron verd, deux biscuits d'amandes amères, un peu de sucre & un peu d'eau de fleurs d'orange, le tout bien pilé ensemble, formez vos rissoles.

Faites une abaisse d'une pâte de feuilletage qui soit bien mince, coupez-la en plusieurs petits morceaux; mettez à un coin de ces petites abaisses la grosseur d'une moitié de noix de votre farce & les mouillez tout autour; couvrez-les du reste de la pâte, & quand elles sont couvertes, parez tout autour les rissoles avec un couteau; faites-les frire ensuite dans de la friture maigre, & quand elles sont de belle couleur, mettez-les égoutter, dressez-les proprement sur un plat, saupoudrez-les de sucre, glacez-les avec la pelle rouge, & servez chaudement pour Entremets.

Crème d'Epinars.

Vos épinars étant cuits, pressez-les, prenez-en la valeur de deux œufs avec un demi-quarteron d'amandes douces pelées & bien pilées, un peu de citron verd, trois ou quatre biscuits

d'amandes amères avec du sucre à proportion ; après cela prenez une chopine de crème & un demi - setier de lait & six jaunes d'œufs frais ; délayez bien le tout ensemble & le passez à l'étamine ; mettez ensuite votre plat sur de la cendre chaude & mettez votre crème dedans ; couvrez-la d'un couvercle de tourtière avec du feu dessus jusqu'à ce quelle soit prise , & servez chaude ou froide , comme vous le jugerez à propos.

Voyez au commencement de cet article , quelles sont les meilleures façons d'apprêter les épinars pour les rendre plus sains , ou pour en corriger la mauvaise qualité.

ESTRAGON, *draco*. Cette plante pousse un grand nombre de tiges rondes , plaines de branches & garnies de feuilles longues , unies , hifantes , assez semblables à celles de l'hisope , mais plus pointuës par le bout. Elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel essentiel.

L'estragon est d'un goût âcre , aromatique , & accompagné d'une douceur agréable , parce qu'il contient beaucoup de parties huileuses exaltées & de sels volatils , & que ces deux principes étant étroitement unis ensemble , les sels précotent par le plus subtil de leurs pointes , quoiqu'avec assez de force , les fibrilles nerveuses de la langue , ce qui produit l'âcreté , & les parties huileuses glissant , pour ainsi dire , sur ces fibrilles , excitent en même tems une impression de douceur.

Il fortifie le cœur & l'estomac , excite l'appétit & aide à la digestion par ses principes volatils & exaltés , il provoque les sueurs & les urines en atténuant les suc visqueux & grossiers & en détruisant les obstacles qu'il rencontre dans les petits tuyaux & qui empêchoient l'écoulement des liqueurs.

L'estragon, le meilleur & le plus salutaire est celui qui a été cultivé dans les jardins & qui est venu en terre grasse & marécageuse ; on fait entrer les sommités dans les salades, pourvû qu'elles soient tendres, jeunes & d'un bon goût.

Il convient principalement en tems froid aux vieillards, & aux personnes phlegmatiques & mélancoliques : mais comme il échauffe beaucoup & qu'il met la masse du sang dans une forte agitation, les personnes d'un tempérament chaud & bilieux doivent s'en abstenir ou en user modérément.

ETOURNEAU, *sturnus*. Oiseau de la grosseur d'un merle, ordinairement noir, & marqué de taches blanches & quelquefois rouges ou jaunes, sa queue est courte & noire, ses piés presque de couleur de safran, & son bec ressemble à celui d'une pie. Il se nourrit de baies de sureau, de raisin, d'olives, de millet, de panis, d'avoine, & de plusieurs autres semences, il vit aussi de vers, de ciguë & de la chair des cadavres ; il est docile, on l'appivoise aisément, & on lui apprend à parler.

Cet oiseau contient dans toutes ses parties beaucoup de sel volatil & d'huile.

On doit choisir l'étourneau jeune, gras, tendre & qui ait été nourri de bons alimens.

Il est naturellement d'un tempérament sec ; ainsi à moins qu'il ne soit bien jeune & bien gras on ne doit point s'en servir parmi les alimens, parcequ'à mesure qu'il vieillit, ses parties les plus balsamiques & les plus spiritueuses s'échappant au dehors, sa chair devient dure, difficile à digérer, & même d'une odeur forte & désagréable.

Dans le tems des vendanges l'étourneau est plus gras, plus délicat & d'un meilleur goût qu'en aucun autre tems de l'année, parce qu'il aime

beaucoup le raisin dont il mange même avec excès

ETURGEON, *sturio*. Grand poisson, pesant ordinairement cent livres, quelquefois plus; il a la tête longue & quarrée, le museau pointu, avec deux poils de barbe de chaque côté, la bouche sans machoire & sans dents le corps long & presque rond, le dos bleu, relevé de grosses écailles osseuses & forts dures, d'entre lesquelles sortent des piquans, le ventre plat & couvert d'une peau douce argentine.

Ce poisson habite tantôt dans la mer, tantôt dans les rivières; il engraisse, dit-on, beaucoup dans les rivières & y devient plus délicieux que s'il avoit toujours demeuré dans la mer; mais dit M. *Andry*, celui qui se prend dans la mer est beaucoup plus exquis, pourvu qu'on le prenne loir des bords, sans quoi il faut avouer qu'il a un goût sauvage qui le rend fort inférieur à celui qui a passé dans les rivières.

L'éturgeon contient en toutes ses parties beaucoup d'huile & de sel volatil.

Sa chair est d'un goût excellent, elle nourrit beaucoup, & si fort que quelques medecins prétendent que l'éturgeon est, à cet égard parmi les poissons, ce qu'est le cochon parmi les quadrupèdes, parcequ'il contient des sucs épais & grossiers qui s'étant une fois attachés aux parties solides, ne s'en séparent ensuite que très-difficilement.

Ces mêmes sucs rendent cette chair difficile à digérer & propre à produire d'autre mauvais effets. C'est pourquoi son usage est préjudiciable aux personnes foibles & délicates, aux malades & aux convalescens; les gens de lettres sur-tout doivent éviter cette nourriture.

On n'en permet l'usage qu'aux jeunes gens forts, robustes, qui ont un bon estomac & qui

sont accoutumés à faire beaucoup d'exercice.

La chair de l'éturgeon lâche le ventre, parce qu'étant fort grasse, elle relâche & débilité les fibres de l'estomac & des intestins.

L'éturgeon est fort rare en France, on le sale dans les lieux où il se trouve en abondance & on le transporte en différens endroits. On prétend que le ventre est la partie de ce poisson la plus délicate, le mâle est meilleur que la femelle, mais quand celle-ci est pleine, on la préfère, non-seulement pour ses œufs, mais pour la bonté de sa chair.

Manieres d'apprêter l'éturgeon.

On mange ce poisson rôti sur le gril, ou accommodé au court-bouillon; il est moins gras & moins visqueux accommodé de cette dernière façon, & par conséquent beaucoup plus sain, car la graisse est fort pesante sur l'estomac.

L'éturgeon au lieu d'arête a un cartilage tendre & assez gros qui s'étend depuis la tête jusqu'à la queue. On leve ce cartilage, & on le fait sécher au soleil pour le manger, C'est un fort bon mets.

Les œufs de l'éturgeon ne sont point à mépriser; on les saupoudre de sel, puis on les expose au soleil, où on les laisse quelques jours, en les remuant plusieurs fois & on en fait le *Cavial*, qui est une espèce de mets qui se prépare comme les *Boutarques*. (œufs de poissons salés & qu'on a confits avec de l'huile & du vinaigre; on les enferme dans des barriques & on les envoie ainsi en divers lieux éloignés de la mer).

Eturgeon grillé en gras.

Coupez-le par tranches que vous mettez cuire dans du vin blanc, lard fondu, sel & poivre, une feuille de laurier & un peu de lait; faites

cuire doucement, & quand il est cuit, panez vos tranches & les grillez & les servez avec une sausse de même maniere qu'aux queuës de mouton à la sainte Menehoud.

On les sert aussi à sec sur une serviette blanche.

Éturgeon en fricandeaux en gras.

Piquez de menu lard vos tranches d'ésturgeon; fatinez-les un peu & leur faites prendre couleur dans du lard fondu ou dans du sain-doux. Quand elles sont colorées, mettez-les dans une casserole avec bon jus de bœuf & de fines herbes quelques tranches de citron, des truffes, des champignons, des ris de veau, & un bon coulis; quand elles sont cuites, ôtez-la graisse, & servez avec un filet de verjus pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre, comme à la sainte Menehoud.

Éturgeon en maigre, au court-bouillon.

Faites-le cuire au court-bouillon, comme le brochet. (Voyez *Brochet* au court-bouillon, au mot *brochet*.) Quand il est cuit, servez-le sec sur une serviette blanche.

Éturgeon en haricot aux navets.

Coupez l'ésturgeon par tranches; quand il est cuit à l'eau & au sel, passez-le au roux; quand il est égoutté, jetez-le dans un coulis, & y mettez vos navets blanchis & assaisonnés.

Éturgeon en ragoût.

Ou bien vos tranches d'ésturgeon étant cuites, passez-les en ragoût avec champignons, truffes, morilles, sel, poivre, fines herbes, & servez garnies d'autres morceaux d'ésturgeon marinés frits.

Éturgeon à la broche.

Prenez un gros morceau d'ésturgeon que vous piqués d'anchois & d'anguilles; mettez-le à la broche; pendant qu'il cuit, arrosez-le d'une

marinade faite avec moitié bouillon de poisson & moitié vinaigre, tranches d'oignons & de citron, poivre, sel & un bon gros morceau de beurre; quand il est cuir, servez-le pour Entrée avec le reste de la marinade que vous liez d'un bon coulis de poisson ou d'écrevisses avec deux anchois dedans, & un peu de capres que vous mettez par-dessous.

Éturgeon aux fines herbes.

Coupez des tranches d'éturgeon de l'épaisseur d'un doigt; mettez-les dans une casserole avec du lard fondu, du poivre & du sel, des fines herbes, du persil & de la ciboule hachée; & laissez prendre goût pendant une heure ou deux; ensuite remuez-le bien dans une casserole & le pannez d'une mie de pain bien fine; faites-le griller & le servez ~~seul~~ sur une serviette, ou bien avec une sauce hachée piquante, ou bien une rémoulade. (Voyez au mot *sauße.*)

Autre façon.

Prenez une tranche de jambon que vous mettez dans une casserole avec sel, poivre, ciboules, champignons, une gouffe d'ail, le tout haché très-fin, un demi verre d'huile, une bouteille de vin de champagne, deux verres d'eau ou de bouillon; faites-le cuire, quand il est cuit dégraissez la sauce mettez-y une cuillerée de coulis, & servez.

On peut accommoder de cette façon, lottes, brochets, truites; si c'est en maigre, servez-vous de bouillon & de coulis maigre; si c'est en gras, vous mettrez une tranche de jambon, bouillon & coulis gras.

Éturgeon aux croûtons.

Coupez-le par petites tranches; mettez-les dans une casserole avec beurre, persil, ciboules, échalotes hachées, sel, gros poivre. Quand ils sont cuits d'un côté, retournez-les de l'autre

quand ils sont cuits , ôtez-les ; mettez dans la casserole un morceau de beurre manié de farine , un verre de vin rouge , faites bouillir un instant , mettez-y une pincée de capres hachées ; faites chauffer sans bouillir , & servez garnis de croûtons passés au beurre.

Eturgeon glacés.

Piquez d'un côté une belle tranche d'éturgeon avec du petit lard ; mettez-la ensuite dans une casserole avec une demi-bouteille de vin blanc , un bouquet de persil , ciboules , thym , laurier , basilic , trois clous de girofle , une gouffe d'ail , sel , poivre , deux tranches de citron , un peu de bouillon , & le faites cuire dans cette braise ; quand il est cuit mettez-le sur un plat.

Ayez dans une casserole une glace faite avec tranches de veau & de jambon coupées en dés , & mouillées de bon bouillon. Quand le veau est cuit , passez la sausse au tamis & la faites réduire ; quand elle est presque en caramel ; mettez dedans la tranche d'éturgeon , faites-la glacer comme un fricandeau , & la dressez ensuite dans un plat ; mettez un peu de coulis & une cuillerée de réduction dans la casserole ; détachez tout ce qui reste au fond ; passez cette sausse au tamis ; pressez-y un jus de citron & servez dessous l'éturgeon.

Pâté d'éturgeon.

Prenez deux tranches d'éturgeon de l'épaisseur de trois doigts , & les piquez d'anchois ; dressez un pâté de pâte fine ; garnissez en le fond de beurre frais , avec sel , poivre , fines herbes , fines épices ; mettez dessus vos tranches d'éturgeon avec mêmes assaisonnemens dessus que dessous ; couvrez-le de beurre frais & ensuite de son abaisse & faites cuire au four. Quand le pâté est cuit dégraissez-le ; mettez - y un coulis d'écrevisses .

qui soit un peu piquant, & servez chaudement pour Entrée.

L'on fait de la même manière les pâtés de saumon & de thon frais.

Potage d'une hure d'éturgeon.

La hure d'éturgeon bien nettoyée, mettez-la dans une marmite; mouillez-la d'un bouillon de poisson; affaïsonnez d'un bouquet de fines herbes & d'une tranche de citron; mitonnez des croûtes de bouillon, où a cuit l'éturgeon & de bouillon de poisson, autant de l'un que de l'autre; dressez-la hure d'éturgeon sur le potage & garnissez le potage d'un cordon de ragoût de laitances que vous ferez ainsi:

Faites blanchir vos laitances dans de l'eau; passez-les ensuite dans une casserole avec un peu de beurre, des petits champignons, truffes coupées par tranches, & mousserons; mouillez-les d'un peu de bouillon de poisson; mettez un bouquet de fines herbes & les laitances de carpe, & les laissez mitonner à petit feu. Quand le ragoût est cuit, dégraissez-le; liez le d'un coulis blanc ou d'un coulis d'écrevisses un peu abondamment, afin de pouvoir mouiller le potage; tirez les laitances du ragoût, garnissez-en le potage; jetez le ragoût & le coulis par-dessus & servez chaudement.

Voyez au commencement de cet article qu'elles sont les différentes façons d'appréter l'éturgeon pour le rendre plus sain.

ETUVE'E, *pulmentum*. Ragoût de poisson qui se fait dans un chaudron avec beurre, sel, poivre, laurier, oignons piqués de clous de girofle, & un peu d'eau pour ôter l'âcreté du vin. Voyez au mot *Carpe*, carpe à l'étuvée, comment cela se fait.

En général les poissons accommodés à l'étu-

vée, s'ils sont d'une bonne qualité, il ne sont point mal sains. L'excès seul des épices & des assaisonnemens pourroit être préjudiciable à la santé.

ETUVE, *hypocaustum*. Parmi les Confiseurs, s'entend d'un petit endroit bien fermé, & garni en dedans par étages, de tablettes de fil d'archal sur lesquelles on range des ardoises, des feuilles de fer blanc, des planches, & les tamis sur lesquels on met toutes les confitures qu'on veut faire sécher.

Pour faire que tout ce qu'on met dans cet endroit sèche bien, on met à bas une poêle ou un réchaud de charbon allumé, & même deux si l'on a beaucoup de fruits à sécher, & si l'on presse.

On ferme ensuite l'étuve, ou l'on retourne voir si les confitures sont assez séchées d'un côté pour les retourner de l'autre.

Fin du premier Volume.

A P P R O B A T I O N.

J'Ai lû par ordre de Monseigneur le Chancelier, un Manuscrit intitulé *Dictionnaire des Alimens*, avec la manière de les apprêter, dont l'impression peut être permise & utile au public. A Paris ce 10. Avril 1749. Signé,
SIMON.

P R I V I L E G E D U R O I.

L O U I S, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre: A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & aures nos Justiciers qu'il appartiendra, SALUT: Notre amé MARC BORDFLET, Libraire à Paris, Nous a fait exposer qu'il désireroit faire imprimer & donner au Public, un Ouvrage qui a pour titre: *Dictionnaire des Alimens, leurs qualités, leurs effets, &c.* s'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de privilege pour ce nécessaires. A C E S C A U S E S, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes de faire imprimer ledit Ouvrage en un ou plusieurs Volumes, & autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume pendant le tems de neuf années consécutives, à compter du jour de la date desdites Présentes. Faisons défenses à tous Libraires, Imprimeurs & autres personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance, comme aussi d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun extrait sous quelque prétexte que ce soit d'augmentation, correction, changement ou autres, sans la permission expresse, & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans

ont un tiers à Nous , un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris ; & l'autre tiers audit Exposant , ou à celui qui aura droit de lui , & de tous dépens , dommages & intérêts ; à la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris , dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume & non ailleurs , en bon papier & beaux caractères , conformément à la feuille imprimée attachée pour modèle sous le contre-scel desd. Présentes, que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie , & notamment à celui du dix Avril 1725. & qu'avant de l'exposer en vente , le Manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage , sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée ès mains de notre très-cher & féal Chevalier le Sieur Daguesseau , Chancelier de France , Commandeur de nos Ordres ; & qu'il en sera ensuite remis deux exemplaires dans notre Bibliothèque publique , un dans celle de notre Château du Louvre , & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier le Sieur Daguesseau Chancelier de France , le tout à peine de nullité des Présentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses ayans cause , pleinement & paisiblement , sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la Copie desdites Présentes qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage soit tenue pour dûment signifiée , & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés, féaux Conseillers & Secrétaires, foi soit ajoutée comme à l'Original : Commandons au premier notre Huissier ou Sergent , sur ce requis de faire pour l'exécution d'icelles tous Actes requis & nécessaires , sans demander autre permission & nonobstant clameur de Haro , Charte Normande , & Lettres à ce contraires : Car tel est notre plaisir. Donné à Paris , le troisième jour du mois de Mai , l'an de grace mil sept cent quarante-neuf , & de notre Règne le trente-quatrième. Par le Roi en son Conseil.

SAINSON.

Registré sur le Registre XI. de la Chambre Royale des Imprimeurs & Libraires de Paris, N^o. 22. fol. 23. conformément aux anciens Réglemens confirmés par celui du 28. Fév. 1725. à Paris le 1. Avril 1749. CAVELIER, Syndic.

DICTIONNAIRE

DES

ALIMENS,

VINS ET LIQUEURS,

LEURS QUALITÉS, LEURS EFFETS,

relativement aux différens âges, & aux
différens tempéramens ;

A V E C

LA MANIÈRE DE LES APPRÊTER,

ANCIENNE ET MODERNE,

*Suivant la méthode des plus habiles Chefs-
d'Office, & Chefs de Cuisine, de la Cour,
& de la Ville.*

Ouvrage très-utile dans toutes les familles

Opinor.

Hæc res & jungit, junctos & servat amicos.

Horat. 5. L. I. v. 54.

Par M. C. D. Chef de Cuisine de M. le
Prince de ***.

TOME SECOND



A PARIS,

Chez { GISSEY, rue de la vieille Boucterie;
BORDELET, rue Saint Jacques.

M. DCC. L.

Avec Approbation & Privilège du Roi.



DICTIONNAIRE

D E S

A L I M E N S

TANT SOLIDES QUE LIQUIDES.

F A I.



FAISAN, *Phasianus*. Oiseau à peu près de la figure & de la grosseur du coq ; il a un bec long d'un travers de pouce , & recourbé en son extrémité , sa queue est fort longue & de différentes couleurs ; il n'y a gueres d'oiseaux qui aient un goût plus exquis que le faisán ; aussi est-il servi sur les tables les plus délicates.

Le faisán est distingué en mâle & en femelle ; le mâle est plus gros , plus beau , & d'un goût plus agréable que la femelle ; il vit dans les bois de fruits , de semences , de baies , & sur-tout d'avoine , qui sont de bons a'imens , & qui contribuent à rendre sa chair d'un bon suc.

Il contient beaucoup d'huile & de sel volatil ; il convient principalement en automne où il est plus gras qu'en tout autre tems , à toute sorte d'âge & de tempérament.

Il nourrit beaucoup , il fournit un bon suc , &

2 F A I. F A I.

produit un aliment solide & durable ; il fortifie ; il restaure , il rétablit les hétéiques & les personnes convalescentes , il se digère facilement. Tous ces effets dépendent de la qualité de sa chair qui n'est ni trop humide , ni chargée de suc visqueux & grossiers , mais médiocrement sèche , & de la proportion convenable des parties huileuses & balsamiques , & des sels volatils qu'elle contient.

On doit choisir le faisán jeune , tendre , gras & bien nourri.

Il y a une autre espèce de faisán appelé en latin *Urogallus* , que l'on divise encore en grand & en petit ; le premier est grand comme un coq d'Inde , il a la tête noire , le bec court , le cou long , & les plumes de couleur noirâtre ou rougeâtre.

Le second est appelé faisán de montagne ; il ne diffère de l'autre qu'en ce qu'il est plus petit. Ces oiseaux habitent les montagnes , les forêts & les pays septentrionaux ; ils ont tant de chaleur qu'ils demeurent cachés sous la neige pendant trois mois sans en être incommodés.

Leur chair est d'une saveur délicieuse ; elle a les mêmes vertus que celle du faisán , elle est assez sèche , & elle contient par conséquent peu d'humeurs visqueuses & grossières. Enfin elle fournit un bon suc & un aliment solide & durable.

Faisán à la broche.

Les faisáns & les faisándeaux étant plumés & vidés , faites-les refaire & les épluchez proprement ; piquez-les de menu lard , mettez-les ensuite à la broche couverts d'une feuille de papier , & les faites cuire à petit feu. Quand ils sont presque cuits , ôtez le papier , faites-les prendre une belle couleur dorée , retirez-les de la

F A I. F A I. 3

broche & les servez chaudement avec une sausse au verjus, sel & poivre, ou à l'orange.

Faisan à la sausse à la carpe.

Prenez un faisan bien retrouffé, bardez-le d'une bonne barde de lard & le faites rôtir, & prenez garde qu'il ne se défèche à force de cuire.

Pendant qu'il rôtit, rangez au fond d'une casserole des tranches de veau & de jambon, quelques tranches d'oignons, des racines de persil, & un bouquet de fines herbes.

Prenez ensuite une carpe vidée, lavez-la dans une eau seulement; coupez-la par morceaux comme pour la mettre à l'étuvée; arrangez les morceaux dans la même casserole, & mettez le tout sur le feu prendre couleur.

Mouillez ensuite le tout d'un bon jus de veau & de vin de Champagne; ajoutez une gouffe d'ail, des champignons hachés, des truffes & quelques croûtes de pain. Quand le tout est bien cuit, passez-le à l'étamine à force de bras, & faites que la sausse soit un peu liée; si elle ne l'étoit pas assez, vous y ajouterez un peu de coulis de perdrix.

Cela fait, débardez votre faisan, mettez-le dans cette sausse, laissez-ly bouillir cinq ou six bouillons; dressez-le dans un plat, la sausse par dessus, & servez chaudement.

Vous pouvez encore faire blanchir des laitances de carpes, leur faire faire un bouillon dans la sausse après l'avoir passé au tamis, & servir ce ragoût avec un jus d'orange sur le faisan.

Faisan à la braïse.

Plumez, videz & épilchez votre faisan, coupez-lui les pates, mettez le bout des cuisses dans

4 F A I. F A I.

le corps , & le faites refaire ; piquez-le enfin de gros lard bien assaisonné.

Garnissez le fond d'une marmite de lard & de tranches de bœuf battu avec sel , poivre , fines épices , fines herbes , tranches d'oignons , panais & carotes ; mettez-y ensuite votre faisán avec même assaisonnement dessus que dessous ; couvrez de tranches de bœuf & bardes de lard , & faites cuire doucement feu dessus & dessous.

Faites un ragoût de foies gras , ris de veau , champignons , truffes , culs d'artichaux , pointes d'asperges , si vous en avez ; passez le tout avec lard fondu , mouillez de jus & laissez mitonner. Votre ragoût cuit , dégraissez-le & le liez d'un bon coulis de veau & de jambon.

Tirez votre faisán de sa braïse , égouttez-le ; dressez-le dans un plat , votre ragoût par-dessus , & servez chaudement.

L'on sert le faisán à la braïse avec différens ragoûts de légumes , quelquefois avec un ragoût d'huitres ou d'écrevisses en gras. (Voyez sous les articles particuliers , la maniere de les faire.)

Faisán en ballon aux pistaches.

Desoffez votre faisán , faites-en un ballon de la même maniere que le dindon en ballon. (Voyez cet article au mot *Dindon*) Quand il est cuit , servez avec un ragoût de pistaches. (Voyez au mot *Pistache* , la maniere de le faire.)

Faisán à l'Espagnole.

Votre faisán étant bien faisandé , remplissez-le d'une farce faite avec son foie , persil , ciboules , champignons hachés , lard rapé , deux jaunes d'œufs ; faites-le cuire ensuite à la broche & le servez avec une saussé à l'Espagnole , que vous ferez ainsi.

Garnissez le fond d'une casserole de deux tranches de jambon & de quelques tranches de

F A I. F A I. ;

veau, deux racines & deux oignons en tranches; faites suer sur le feu. Quand le tout est attaché, mouillez avec de bon bouillon, du coulis, une demi-bouteille de vin de Champagne que vous aurez fait bouillir auparavant; ajoutez une poignée de coriandre, une gouffe d'ail, un bouquet de persil, ciboules, girofle, une demi-feuille de laurier, deux cuillerées d'huile; faites bouillir cette sausse deux ou trois heures à petit feu; dégraissez-la ensuite, faites la réduire, si elle ne l'est pas assez, passez-la au tamis & servez avec votre faisan.

Faisan en filets.

Coupez en filets un faisan froid, cuit à la broche; mettez chauffer ces filets dans une bonne essence avec de l'échalote hachée bien menu; ne les laissez point bouillir; dressez-les ensuite sur un plat garni de croûtons passés au beurre, l'essence à l'échalote par dessus avec un jus d'orange.

Faisan aux laitances de carpes.

Farcissez un faisan de son foie, comme nous l'avons dit, & les faites cuire à la broche; faites blanchir des laitances, mettez-les dans une bonne essence, un demi-setier de vin de Champagne; après l'avoir fait bouillir & écumé, faites cuire les laitances dedans; dégraissez & servez sur le faisan.

Faisan à la broche aux pistaches.

Faites cuire à la broche un faisan envelopé de bardes de lard & de papier, & farci de son foie, lard rapé, persil, ciboules, champignons hachés, trois jaunes d'œufs. Quand il est cuit, servez le avec un ragoût de pistaches; pour cela échaudez un quarteron de pistaches, & les mettez dans une bonne essence.

Faisan pour Entrée avec différens ragoûts & différentes sausses.

Faites une farce avec le foie du faisán, persil, ciboules, champignons, truffes; le tout haché & manié avec du beurre, sel, fines épices; remplissez-en le corps du faisán, cousez-le, troussés les patés en long, faites-le cuire à la broche envelopé de lard & de papier.

Quand il est cuit, servez-le avec tel ragoût que vous jugerez à propos, comme truffes, olives à la chia, aux écrevilles, aux choux, ou avec une sausse à la Sultane, à l'Espagnole, à l'Italienne. (Voyez sous les articles particuliers, la maniere de faire ces Sausses & ces Ragoûts.)

Faisandeau à la sausse du Brochet à la broche.

Faites une farce avec un ris de veau, une tétine de veau blanchie, un peu de jambon, champignons, persil, ciboules hachées, un peu de fines herbes, poivre, sel, fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crème; hachez bien le tout ensemble, farcissez-en le faisandeau, passez une brochette au travers des truffes, & les attachez à la broche; enveloppez-les d'une barde de lard & de feuille de papier, & faites cuire à petit feu.

Prenez une livre & demie de rouëlle de veau coupée par tranches avec un morceau de jambon, garnissez-en le fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches & quelques morceaux de panais & de carotes; faites suer le tout à petit feu, & quand il est attaché comme un jus de veau, mettez-y un peu de lard fondu avec une pincée de farine & remuez le tout ensemble sept ou huit tours sur le fourneau.

Prenez ensuite un brochet vidé, écaillé, lavé & coupé par morceaux; mettez-le dans la casserole où est le coulis, faites-lui faire trois ou quatre tours sur le fourneau; mouillez-le de

jus & de bouillon , moitié l'un , moitié l'autre ;
 affaïsonnez de sel , poivre , clous , un peu de ba-
 silic & de laurier , persil , ciboules entieres ,
 champignons & truffes coupées ; mettez-y la
 croûte d'un petit pain , & deux verres de vin de
 Champagne que vous ferez bouïllir auparavant ;
 faites mitonner le tout ensemble. Quand il est
 cuit & diminué à propos , passez-le dans une
 étamine , ne faites que le presser sans le passer
 comme un coulis ; si la sausse n'étoit pas assez
 liée , mettez y un peu de coulis & de jambon ,
 & la tenez sur des cendres chaudes.

Le faisandeau étant cuit , tirez-le de la broche ,
 ôtez les bardes , dressez-le dans un plat , la
 sausse de brochet par-dessus , & servez chau-
 dement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres.

Potage de Faisandeaux farcis.

Farcissez vos faisandeaux avec une farce faite
 de blanc de chapon , moëlle de bœuf , jaunes
 d'œufs crus ; affaïsonnez de sel , muscade , un peu
 de poivre blanc ; faites les cuire ensuite avec
 bon bouillon , un bouquet de fines herbes. Quand
 ils sont cuits , tenez-les chaudement sur la cen-
 dre chaude , & faites un coulis.

Prenez deux livres de veau & un morceau de
 jambon ; coupez - les par tranches , garnissez-en
 le fond d'une casserole avec un oignon coupé
 par tranches , carotes & panais & faites suer sur
 le fourneau ; mouillez ensuite avec moitié jus ,
 moitié bouillon ; mettez-y quelques croûtes de
 pain , champignons , truffes hachées , un peu de
 persil & de basilic , une ciboule , quelques clous ;
 faites cuire le tout ensemble.

Pilez dans un mortier deux ou trois cailles
 cuites à la broche. Le coulis étant cuit , tirez
 les tranches de veau de la casserole , délayez-
 y les cailles pilées & passez à l'étamine ; mettez
 votre coulis sur les cendres pour le tenir chaud.
 Mitonnez des croûtes de bon bouillon , dres-

sez vos faisandeaux sur ce potage tout autour, un petit pain farci au milieu, votre coulis par-dessus & servez chaudement.

Autre Potage au roux de Faisandeaux sans être farcis.

Faites-les cuire de la même manière que les autres; préparez un ragoût de truffes ou de petits champignons. (Voyez aux mots *Trufes & Champignons*, la manière de les faire.) Mitonnez des croûtes de bon bouillon, dressez vos faisandeaux sur votre potage, le ragoût tout autour & le coulis par-dessus, de la même manière qu'on vient de le dire, & servez chaudement.

Pâté chaud de Faisan.

Prenez de la chair de faisán & de la chair de poularde, un morceau de cuisse de veau tendre; hachez bien le tout ensemble avec persil, ciboules, champignons, moufferons, quelques ris de veau, du jambon cuit & du lard cru. Etant bien haché & assaisonné de fines herbes & épices, sel & poivre, formez-en un bon godiveau, faites une pâte un peu forte; vous pouvez en faire un pâté à deux abaisses, ou un pâté découvert que vous ferez bien cuire. Quand il est cuit, dégraissez-le, mettez-y un coulis de champignons, & servez chaudement.

Autre pâte de Faisan aux truffes.

Votre faisán vidé, piqué de gros lard bien assaisonné, farcissez-en le corps avec lard rapé, champignons hachés, une truffe verte, persil & ciboules hachées, le tout bien mêlé ensemble; dressez votre pâté d'une pâte commune; mettez au fond lard rapé, sel, poivre, fines herbes, fines épices; mettez votre faisán dans votre pâté avec mêmes assaisonnemens par-dessus; couvrez-le de tranches de veau, de lard rapé, de beurre frais, de bardes de lard; fermez en-

suite votre pâté & le mettez au four. Pendant qu'il cuit, prenez des truffes bien pelées & bien lavées, coupez-les par tranches, mettez-les dans une casserole, mouillez-les de jus, faites-les mitonner à petit feu; liez-les d'un coulis de veau & de jambon, mais qu'il soit un peu clair.

Votre pâté étant cuit, ouvrez-le, ôtez les bardes de lard & les tranches de veau; dégraissez-le bien, jetez votre ragoût de truffes dedans, & servez chaudement.

Au lieu d'un ragoût de truffes, vous y pouvez mettre une sausse à la carpe, ou un ragoût de ris de veau & de foies gras pour varier de tems en tems. (Voyez sous les articles particuliers, la maniere de les faire.)

Pâté froid de Faïsan.

Trouffez-les proprement & leur cassez les os; piquez les ensuite de gros lard & de jambon; assaisonnez de fines herbes, persil, ciboules & épices; dressez-les sur une abaisse de pâte ordinaire avec laurier, beurre frais, bardes de lard & lard pilé; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices; couvrez & façonnez proprement votre pâté & faites cuire deux ou trois heures suivant le degré de chaleur.

Autre pâté froid de Faïsan.

Vuidez & retrouffez proprement vos faïsans; gardez-en les foies, faites-les refaire, piquez-les de gros lard & de jambon; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices, persil & ciboules hachées.

Pilez les foies avec une truffe verte hachée & du lard rapé; assaisonnez-les d'un peu de sel & de poivre; farcissez en le corps de vos faïsans. Faites une abaisse de pâte commune; faites-y un lit de lard rapé assaisonné de sel, poivre, fines herbes, fines épices, une feuille de laurier, arrangez-y vos faïsans; dans les intervalles, mettez des

trufes vertes bien pelées ; assaisonnez dessus comme dessous , mettez-y du lard pilé , un morceau de beurre ; garnissez de bardes de lard , & couvrez d'une abaisse de même pate ; dorez votre pâté & le faites cuire au four l'espace de quatre heures ; faites un trou au milieu de peur qu'il ne creve. Quand il est cuit bouchez le trou , & le laissez refroidir. Quand il est froid , ôtez le papier de dessous , dressez-le dans un plat , une serviette blanche dessous , & servez pour Entremets.

Le faisan est fort sain de quelle maniere qu'on l'apprete , & ne peut produire aucuns mauvais effets , à moins que l'on en use avec excès. On doit seulement faire attention que dans les différentes sautes & dans les différens ragoûts avec lesquels on le sert , on ne doit pas faire entrer trop d'épices & d'assaisonnemens , dont le fréquent usage est toujours nuisible à la santé.

Il est moins sain en pâté que de toute autre maniere ; parce que le lard , les graisses & autres choses semblables ne servent qu'à rendre sa chair plus indigeste , comme on le verra à l'article des pâtés.

FAON, *Himulus.* C'est le petit du daim & du cerf. Quelques-uns préfèrent les faons qui restent encore à ceux qui sont plus vieux ; c'est une friandise mal entendue que de rechercher les faons qui sont encore dans le ventre de leurs meres ; car la viscosité de leur chair est si grande qu'on ne scauroit en manger sans être dégouté , outre que les sucs dont elle abonde sont si crus , qu'elle ne peut se digérer , ni se convertir en un aliment salutaire. Voyez aux articles *Cerf* & *Daim*.

Maniere de l'appreter.

Le faon de daim se peut servir comme le daim , excepté la marinade qui ne doit pas être

fi forte ; on peut servir pour grande Entrée une cuisse de faon avec la croupe moitié piquée , moitié pannée , garnie de petits pâtés , & une poivrade par-dessus.

Autre façon.

Ou bien après l'avoir piqué de menu lard , on le mange rôti à l'aigredoux , faisant la sausse avec le dégoût sucré , poivre blanc , citron verd , un peu de sel , farine frite & échalote coupée ; on fait bouillir le tout à petit feu avec vin ou vinaigre. On tourne le faon dedans de rems en tems , afin qu'il en prenne le goût , & l'on sert chaudement.

FARCE , *Fartum* , *Farcimen* , se dit en cuisine des viandes ou autres choses qu'on hache pour en farcir après quelque volaille ou autres viandes , tant en gras qu'en maigre. On fait des farces de bien des façons ; on trouvera dans les articles particuliers , la maniere de faire chaque farce : on ne donnera ici que la farce de poisson.

Farce de Poisson.

Après avoir habillé & desossé des brochets , des carpes , des anguilles , des barbeaux & autres poissons semblables , hachez toutes ces chairs ensemble & bien menu.

Faites une omelette qui ne soit pas trop cuite ; hachez-y des champignons , des truffes , du persil & de la ciboule ; hachez l'omelette avec le reste ; ajoutez-y une mie de pain trempée dans du lait , beurre & quelques jaunes d'œufs ; faites une farce qui soit bien liée , faites-la cuire pour la manger seule , si vous voulez , ou bien servez vous-en pour farcir des soles & des carpes sur l'arête pour faire de petites andouillettes , pour farcir des choux , former des croquets , des pigeons , & tout ce que vous jugerez à propos , comme si c'étoit un jour gras.

En général toutes les farces sont indigestes & pesantes à l'estomac ; il est vrai qu'on les affaiblit & qu'on les épice beaucoup pour en faciliter la digestion ; mais ces mêmes épices en produisant ce bon effet auquel on les destine , peuvent en produire un autre bien différent. Tous ces ingrédiens échauffent considérablement , & quand ils sont prodigués , ils ne peuvent être que funestes à la santé , en allumant le sang & les liqueurs , surtout dans les temperamens chauds & bilieux. (Voyez *Affaisonnement* , *Epice*.)

FASEOLE. *F.* (pece de légume autrement appelé *Haricot*. Voyez ce mot ; c'est ce qu'on appelle à Paris des *lèves*.)

FENOUIL , *Feniculum*. Plante qu'on sème dans les jardins potagers, & dont la tige est droite, canelée, creuse, & s'éleve à la hauteur de cinq ou six pieds ; ses feuilles sont d'une verd obscur, découpées en longs filamens, d'une odeur agréable & d'un goût aromatique. Les ombelles qui croissent à la cime de la tige produisent des fleurs à cinq feuilles disposées en roses ; à ces fleurs succèdent des fruits qui renferment chacun deux graines oblongues, arrondies, cannelées sur le dos, aplaties de l'autre côté, d'une couleur noirâtre & d'un goût âcre, sa racine est longue & grosse comme le doigt.

Les feuilles & les semences de fenouil fortifient l'estomac, & adoucissent les âcretés de la poitrine ; la semence chasse les vents, aide à la digestion ; il y en a qui font entrer dans les salades les jets de fenouil encore nouveaux & tendres.

Fenouillette.

C'est une liqueur composée d'eau-de-vie & de semence de fenouil ; la meilleure & la plus agréable se fait avec une pointe d'essence de fenouil & une

pinte de bon esprit de vin que l'on met dans une terrine en y ajoutant six pintes de la meilleure eau-de-vie , une pinte d'eau bouïllie , & une pinte de sucre clarifié ; si après ce mélange elle est encore trop violente , il faut y ajouter de l'eau bouïllie & du sucre à proportion. On la clarifie avec un quarteron d'amandes douces un peu pilées & un poisson de lait ; on passe ensuite le tout deux ou trois fois à la chauffe jusqu'à ce que la fenouillette soit bien claire.

Essence de Fenouillette.

Prenez cinq pintes de la meilleure eau-de-vie & autant de bon vin blanc , une livre & demie de bonne semence de fenouil , deux onces de réglisse coupée & bien écrasée ; le tout étant mis dans l'alambic , bouchez-le avec du parchemin & mettez dans une étuve ou sur la cendre chaude en infusion pendant deux jours ; distillez ensuite la liqueur comme l'esprit de vin à un feu médiocre , & qu'elle bouille toujours également ; ce qui reste après la distillation de l'essence , & qui s'appelle goutte blanche , n'est propre que pour laver les mains.

FEVE , *Faba*. Les feves des jardins poussent des tiges creues , angulaires très-fermes , hautes de deux ou trois pieds , d'où sortent des feuilles composées de plusieurs lobes ovales qui sont pour l'ordinaire opposées. Les fleurs sortent plusieurs ensemble des aisselles des feuilles. Elles sont grandes , légumineuses , ou pareilles à celles des pois , avec deux grandes taches noires dans les feuilles inférieures ; il leur succede de grosses gousses relevées , un peu aplaties , velues en dedans , dans chacune desquelles on trouve deux ou trois feves aplaties ordinairement blanches , dont le sommet est un peu enfoncé & marqué d'une petite tache.

Il y a deux especes de feves ; la premiere au

se cultive dans les jardins est longue & plate, ordinairement blanche & quelquefois d'un rouge purpurin, la pante où elle vient, a les tiges, les feuilles, les fleurs & les gouffes plus grandes.

La seconde espece n'est pas si longue, & au lieu d'être plate comme la premiere, elle est ronde dans sa longueur; la couleur outre cela en est ou blanchâtre, ou jaunâtre, ou noirâtre. Cette espece vient sur une plante dont les tiges, les feuilles & les fleurs sont plus petites; elle se cultive dans les champs.

Les feves de la premiere espece, quoique meilleures, ne laissent pas d'avoir de grands défauts; l'on peut dire en général que toutes les feves sont flatueuses & d'une très difficile digestion; qualité qui leur vient de ce qu'elles renferment beaucoup de parties terrestres & sèches qui ne peuvent fournir qu'une nourriture très-grossiere; aussi sont elles beaucoup de mal à ceux qui sont sujets à des coliques ou à des difficultés de respirer, ainsi qu'aux personnes foibles & sédentaires. Les jeunes gens bilieux & qui ont un bon estomac s'en accommodent mieux.

On mange fréquemment des feves en été lorsqu'elles sont nouvelles; elles sont moins malsaines alors, elles engraisent beaucoup; mais elles excitent encore des vents & des coliques.

Elles deviennent moins flatueuses lorsqu'on les fait frire avec quelques aromats; mais elles en sont plus indigestes, & même alors elles versent davantage & engendrent un sang épais; chacun peut s'en convaincre par soi-même.

On fait sécher les feves pour les garder; mais elles n'en sont pas plus saines, ni d'un aussi bon goût qu'elles l'étoient auparavant; apparemment parce qu'en séchant, elles perdent quelques parties les plus exaltés qui contribuoient à les rendre d'une saveur plus agréables.

Fèves vertes à la crème.

Prenez des fèves bien tendres, derobez-les ; c'est à-dire, dépouillez-les de leur peau ; passez-les ensuite à la casserole avec bon beurre à demi-roux, sel, persil haché menu, un peu de sarriette, quelques ciboules entières ; ajoutez-y du bouillon ou de l'eau chaude ce qu'il en faut pour les faire cuire. Quand elles sont cuites, mettez-y de la crème fraîche, & après un bouillon, servez avec un peu de sucre.

Petites fèves à la Macédoine.

Passez sur le feu persil, ciboules, champignons, échalote, le tout haché avec un morceau de bon beurre ; mettez-y une pincée de farine mouillez avec du bouillon & du vin blanc ; ajoutez un bouquet de persil, ciboules, sarriette ; faites bouillir à petit feu, mettez après quelques culs d'artichaux blanchis dans l'eau bouillante, & coupez en petits dés avec vos fèves ; la calote ôtée & cuite dans l'eau, faites cuire ; assaisonnez de sel, gros poivre, ôtez le bouquet & servez à courte saussie.

FEUILLETAGE, feuilletter. On dit en terme de pâtisserie feuilletter la pâte quand on la manie de telle sorte qu'elle se leve par feuillets. Voyez au mot *Pâte*.

FEUILLANTINE, espèce de pâtisserie. Pour faire une feuillantine, mettez dans une écuelle la grosseur de deux œufs de crème de pâtissier, un quarteron de sucre en poudre, un jaune d'œuf cru, une pincée de raisins de corinthe, autant de pignons & d'écorce de citron confite coupée bien menu, un peu de canelle en poudre & de bonne eau rose ; délayez tout cela avec une gache ou une cuiller d'argent ; ajoutez-y quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange ou de jus de citron, peu de l'un & de l'autre.

Au lieu de tous ces ingrédients vous pouvez

vous servir de crème de Pâtissier seulement avec de la mie de pain blanc ou de biscuit réduit en poudre, un peu de raisins de corinthe, du sucre, un peu de canelle, & quelques gouttes de citron.

Prenez ensuite deux abaisses de feuilletages & de la grandeur & de l'épaisseur d'une assiette; mettez une des abaisses sur une feuille de papier, versez dessus votre mélange qu vous étendrez un peu; mouillez un peu le bord de l'abaisse, couvrez de l'autre feuille de pâte; faites en sorte que les bords des deux abaisses soient bien collés; mettez votre feuillantine au four qui sera cuite dans une demi-heure ou environ.

Quand elle sera presque cuite, poudrez-la de sucre, & l'arrosez de quelques gouttes d'eau rosé ou plutôt d'eau de fleurs d'orange, & la remettez au four un peu de tems pour faire glacer le sucre; quand vous la tirerez du four poudrez-la encore de sucre & servez.

Autre Feuillantine.

Faites un feuilletage très-fin & une abaisse comme pour une tourte, (voyez au mot *Pate*;) faites un trou dans le milieu avec un coupe pâte: prenez une autre abaisse, mettez dessus une crème de pistaches; couvrez avec l'abaisse découpée, faites un bord autour de la feuillantine; faites-la cuire au four & la glacez avec du sucre & la pelle rouge.

Petite Feuillantine.

Faites une crème de franchipanne de la même façon qu'on fait la crème pâtissière; faites un feuilletage très-fin dont vous formez des abaisses que vous découpez avec le roule à puits d'amour; mettez deux de ces abaisses l'une sur l'autre, mouillez-les afin qu'elles tiennent bien ensemble, remplissez-les de la

crème que vous avez faite , & qui doit être froide ; faites-les cuire au four sans couvercle. Quand elles sont cuites , placez-les avec du sucre , & mettez par-dessus de la petite non-paireille , & servez chaudement. -

FIGUE , *Ficus*. Fruit de la grosseur à peu près d'une poire ; lorsqu'il est mur , d'un verd foncé à l'extérieur , rouge en dedans , plein de petites semences rondes & douceâtres au goût. Le figuier porte du fruit deux fois par an , au printems & en automne ; mais celui du printems est le seul qui vient en maturité.

Les figues nouvelles bien mures se digerent plus facilement & plus promptement qu'aucun autre fruit de l'Eté. C'est un fait dont l'expérience journalière ne nous permet pas de douter puisqu'on en mange beaucoup plus que d'aucun autre , sans en être incommodé , & même avant les repas , sans qu'elles prennent sur l'appétit & sans que l'estomac en soit surchargé.

Les figues ont quelque chose de glutineux & de salin , parce qu'elles s'attachent aux mains & les nettoient comme feroit un sel lixiviel , & le nitre. C'est par cette raison qu'elles font aller à la selle , sans tranchées & sans agitation. On peut augmenter l'énergie de leur sel naturel , par une addition de sel commun ; c'est ainsi qu'on mange en Italie les figues nouvelles , pour empêcher ce fruit de séjourner long-tems sur l'estomac & en rendre la digestion & le passage plus prompts & plus faciles : il est à propos de boire beaucoup d'eau par-dessus.

Les figues nouvelles sont humectantes & rafraîchissantes ; on défend d'en manger , surtout après le diner , aux personnes sujettes au dévoiement , lorsqu'elles sont fort mures & capables de demeurer long-tems sur l'estomac ; parce que s'il y arrivoit qu'elles s'y corrompissent , elles

donneroient lieu a des fievres putrides; la remarque est de G. Hoffman.

Les figues, dit *M. Lemery*, adoucissent les âcres de la poitrine, nourrissent & humectent beaucoup parce qu'elles contiennent un suc visqueux & huileux propre à embarrasser les sels âcres qui picotent la poitrine, & à reparer la dissipation des parties solides en se condensant & se congelant dans tous leurs petits vuides; cependant ce suc produit plusieurs mauvais effets. il rend les figues de difficile digestion par la lenteur & la grossiereté de ses parties; il cause des vents, des tranchées & des coliques en se rarefiant dans les intestins par la chaleur du corps; enfin il excite bien souvent des dissenteries, parce que s'aigrissant par son trop long séjour dans les intestins, il corrode & ulcere ces parties.

Pour avoir des figues sèches, on les prépare d'abord avec une lessive chaude faite des cendres de morceaux de figuier même. Au sortir de cette lessive, on les fait sécher au soleil; on les met ensuite dans des caisses ou dans des tonneaux pour les transporter.

Ces figues sont rafraîchissantes, humectantes, bonnes pour la toux & pour toutes les maladies de poitrine.

Les figues sèches, dit *M. Andry*, d'après plusieurs célèbres médecins, sont plus nourrissantes que les autres, sans en être gueres moins malsaines. La figue est un bon médicament dont on se sert avec succès dans plusieurs maladies, mais un fort mauvais aliment, quoique d'ailleurs d'un goût agréable.

Lorsqu'on en fait un fréquent usage elles corrompent la masse du sang jusqu'à produire la maladie pédiculaire: elles rendent la sueur d'une odeur insupportable, elles gâtent la voix,

& si elles engraisent , elles ne produisent qu'une chair molle & flasque.

On prétend que les figues sont plus saines , quand on les mange avec les noix & les amandes , comme on fait en carême ; mais de quelque manière qu'on les mange , on en doit rarement faire usage , si l'on est attentif à sa santé.

Elles sont nuisibles aux mélancoliques , parce qu'elles font un chile qui tire sur l'aigre , & qui aigrit davantage la masse du sang qui n'est déjà que trop acide dans les mélancoliques. Elles peuvent être accordées aux bilieux & à ceux qui ont le sang âcre , parce que par leurs parties acides & sulfureuses , elles corrigent le sel alcali dont le sang de ces sortes de personnes est rempli.

FILETS. On accommode les filets tant de viande que de poisson de différentes manières. Voici les plus ordinaires.

Filet de grosse viande à la Sultane.

Prenez un filet d'aloyau , ou de mouton ; ôtez-en les filandres ; applatissez-le avec le couperet ; étendez-le sur une table , mettez par-dessus une farce de volaille cuite que vous étendez bien mince ; prenez un foie gras , & un ris de veau blanchis , des champignons , des cornichons , le tout coupé en dés , avec bons assaisonnemens , fines herbes hachées , un peu d'huile fine ; le tout bien manié ensemble ; étendez-le tout sur votre farce ; roulez ensuite le filet , & le faites cuire à la broche envelopé de lard & de papier. Quand il est cuit , servez-le avec une sauce à la Sultane. (Voyez au mot *Sausse* , la manière de la faire)

Filet de bœuf aux concombres.

Prenez un filet de bœuf bien tendre , faites-le rôtir bardé de lard & envelopé de papier ; quand il est cuit , coupez-le par tranches bien minces ;

& les mettez dans un plat & servez avec un ragoût de concombres. (Voyez au mot *Concombre*, la maniere de faire ce ragoût.) Ce ragoût sert pour toutes sortes d'entrées pour des filets.

Autre entrée de filets de bœuf.

Piquez des filets de bœuf, marinez-les avec vinaigre, sel, poivre, clous, thin, oignons; mettez-les cuire ensuite doucement à la broche. Quand ils sont cuits, mettez-les dans de bon jus avec des truffes, & garnissez de poulets ou pigeons marinés, ou de fricandeaux.

Filets de bœuf à la Piémontoise.

Levez le filet d'un aloyau de la première pièce; piquez-le par-dessus avec du petit lard; mêlez du lard rapé avec toutes sortes de fines herbes hachées, sel, gros poivre; fendez-le filet du côté qu'il n'est point piqué; mettez cette farce tout le long du filet; cousez-le, embrochez-le ensuite sur une hachelette attachée à une broche; enveloppez-le de papier & faites cuire. Quand il est cuit à propos, servez-le avec une sausse au vin de Champagne (Voyez au mot *Saussé*, la maniere de la faire.)

Filet de bœuf à la Villars.

Prenez un filet d'aloyau; lardez-le d'anchois, jambon, lardons de veau & de lard; assaisonnez de sel, poivre & fines herbes; faites cuire, dans une bonne braise bien nourrie, & servez avec une sausse au vin de Champagne. (Voyez au mot *Saussé*, la maniere de la faire.)

Filet de bœuf en cassoniere.

Prenez un filet de bœuf, ôtez-en les filandres, creusez-le comme une canoniere sans ôter la viande; vous commencez avec une lardoire & finissez avec un couteau; remplissez ce trou de lard rapé, persil, ciboules, champignons, ail, échalotte, sel, gros poivre, le tout manié en-

ensemble ; ficelez les deux bouts & le faites cuire à la broche envelopé de lard & de papier ; quand il est cuit , servez-le avec une sausse piquante.

On peut accommoder de la même façon les filets de veau & de mouton.

Filets d'aloiau à la cendre.

Prenez un grand filet d'aloiau que vous parez & que vous coupez en deux ; foncez une casserole de veau, jambon, persil, ciboules, champignons hachés , du lard fondu ; mettez dessus le filet d'aloiau, couvrez-le de bardes de lard, & faites cuire à petit feu à la braise après l'avoir assaisonné légèrement de sel & de poivre ; quand il est cuit , retirez-le ; mettez dans la sausse où il a cuit plein une cuiller à ragoût de coulis ; dégraissez bien la sausse sur le feu ; passez-la au tamis , & servez sur le filet avec un jus de citron.

Filet de bœuf glacé par tronçons , aux montans.

Coupez en trois votre filet , piquez-le & le glacez comme un fricandeau à l'ordinaire ; faites cuire des montans dans un blanc bien nourri ; tirez les & les essuyez bien ; mettez-les ensuite dans une bonne essence de jambon. Faites-les bouillir un quart d'hure dans cette essence pour qu'ils prennent goût , & servez autour des filets.

Vous pouvez mettre dans l'essence ce qui étoit autour de la casserole en glaçant le filet ; vous le détacherez avec une cuillerée de bouillon ; passez-le au tamis , le mettez dans l'essence.

Autre manière de filets mignons.

Piquez de menu lard des filets de bœuf, veau, ou de mouton bien mortifié ; garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard & de tranchés de veau, avec sel, poivre, fines herbes, fines épices, tranches d'oignons & de citron verd, panais & carotes ; arrangez vos filets dans la casserole, le lard en dessus, afin qu'ils prennent couleur ; couvrez la casserole & faites cuire feu des-

fus & dessous ; quand ils sont cuits , mettez-les égoutter ; mettez au fond d'un plat un ragoût de chicorée , de passe pierre, ou de concombres. (Voyez sous les noms particuliers la maniere de faire ces ragoûts.) Arrangez vos filets dessus & vez chaudement.

On sert ces filets à la broche , étant piqués , avec les mêmes ragoûts.

Filets de veau au sang en crépine.

Coupez par filets un morceau de veau cuit à la broche ; prenez trois demi-setiers de sang , une livre de panne hachée, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, des oignons cuits ; hachez bien le tout ensemble avec un assaisonnement, une pincée de coriandre pilée, & liez le tout avec des jaunes d'œufs, sur le feu en tournant toujours. Cela fait, foncez une poupettonniere de bardes de lard ; étendez dessus une crépine, & sur la crépine un peu de ce sang, arrangez dessus des filets de veau, avec léger assaisonnement ; mettez ensuite une couche de sang, ensuite un lit de filets, & de même successivement ; enveloppez-les de la crépine ; faites cuire à la braîse à petit feu, & servez avec une essence.

Crépinettes de plusieurs sortes de filets

Coupez des filets de grosse viande, bœuf, veau ou mouton, de la largeur de deux doigts passez-les avec de l'huile, persil, ciboules hachées, champignons, truffes, jambon, petit lard, le tout coupé en dés. Quand cela est cuit à moitié laissez refroidir ; prenez ensuite de petits morceaux de crépine pour envelopper votre ragoût en forme de petits gâteaux ; faites tenir la crépine avec de l'œuf battu, pannez-le dessus, & mettez cuire au four. Quand ils sont cuits & bien colorés, mettez-les dans un plat, une bonne sausse claire dessous.

Filets de mouton aux épinars.

Prenez un grand carré de mouton , levez-en les filets , & les piquez : faites-les cuire & glacer comme un fricandeau ; faites ensuite blanchir des épinars , pressez-les , passez-les avec un peu de beurre , une tranche de jambon , mouillez-les de bouillon & de coulis assaisonné de bon goût ; quand ils sont cuits , servez à sautée courte , les filets de mouton par-dessus.

Filets de mouton au gratin.

Faites cuire à la broche un carré de mouton bien paré. Quand il est froid , coupez -le par filets & le mettez dans une bonne essence.

Faites cuire des foies gras hachés avec persil , ciboules , champignons , lard rapé , & liez avec deux jaunes d'œufs , & assaisonnez de sel & poivre ; faites-les attacher , égouttez-les ensuite , dressez-les dans un plat , les filets dessus , & servez chaudement.

Filets de mouton à la paysanne.

Faites cuire à la broche un gigot de mouton mortifié ; quand il est froid , coupez le par filets.

Faites suer une tranche de jambon dans une casserole , & mouillez de jus & de bouillon , moitié l'un , moitié l'autre ; quand la sautée est cuite & point trop liée , faites-y chauffer les filets , sans bouillir , & servez chaudement.

Filets de mouton aux concombres.

Coupez vos concombres en filets minces , faites-les mariner avec sel , oignon , clou , & un peu de basilic ; pressez bien , pour en faire sortir l'eau ; faites-les mitonner ensuite dans une casserole avec autant de jus que de coulis , un bouquet , quelques champignons entiers ; mettez y chauffer vos filets sans les faire bouillir , & servez pour Entrée avec un jus de citron , principalement si c'est de veau ; on peut s'en passer pour le mouton.

Filets d'agneau à la Béchamel. (Voyez au mot *Agneau.*

Filets de Porc frais aux oignons.

Faites cuire à la broche une éclainée, & quand elle est froide, coupez-la en filets, faites blanchir & cuire dans du bouillon de petits oignons; mettez-les ensuite dans une bonne essence avec un peu de moutarde; faites-y chauffer les filets sans bouillir, & servez chaudement.

Filets de sanglier avec une poivrade.

Coupez par filets du sanglier cuit à la broche; & le mettez dans une poivrade liée.

Passés à petit feu doux un peu de racines, une tranche de jambon, un peu de beurre, pendant une demi heure; mouillez ensuite d'un peu de bouillon; ajoutez vinaigre, sel & poivre; faites cuire la sausse une bonne heure; sur la fin mettez-y un peu de coulis: passez-la ensuite au tamis, mettez-y les filets chauffer sans bouillir, & servez chaudement.

Filets de poularde à la crème.

Coupez par morceaux des filets de poularde rôties; passez un peu de lard dans une casserole avec persil, & un peu de farine, champignons, tranches de truffes, un bouquet de fines herbes, un peu de bouillon clair & bons assaisonnemens; quand tout est cuit, mettez-y vos filets, & un peu avant de servir, mettez-y un peu de crème de lait, & les tenez chaudement.

Pour les lier vous délayez un ou deux jaunes d'œufs avec de la crème.

On sert encore des filets de poularde au blanc, aux huîtres, aux concombres.

Filets de poularde aux pistaches.

Levez les filets d'une poularde cuite à la broche & froide; mettez-les dans une bonne essence de jambon; ajoutez y une poignée de pistaches épluchées & bien égouttées, faites chauf-

ser le tout sans bouillir, & servez chaudement.

Filets de viande à la Grammont.

Levez les ailes & le blanc de deux poulets gras, coupez-les en filets & les mettez mariner avec huile, persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre; mettez ensuite vos filets avec leur marinade dans six petites caisses de papier & les faites cuire entre deux plats feu dessus & dessous. Quand ils sont cuits égouttez-les de leur graisse, mettez dans chaque caisse une cuillerée de sauce au vin de Champagne & servez chaudement. (Voyez au mot *Sauce* l'article *Sauce au vin de Champagne.*) *

Filets en salmi.

Otez la chair de gibier cuit à la broche, coupez-la en filets, & pilez les os dans un mortier. Quand ils sont bien pilés, délayez les dans deux cuillerées de réduction, passez-les dans une étamine; assaisonnez ce coulis de sel & poivre, faites chauffer dedans vos filets sans bouillir, & les servez garnis de croûtons frits.

Filets de Dindons en crepine.

Coupez les filets d'un dindon cuit à la broche & froid; gardez de cette viande, hachez & pilez le reste avec de la graisse de bœuf, lard blanchi, persil, ciboules, champignons & mie de pain trempée dans de la crème, ajoutez sel, poivre & liez de six jaunes d'œufs; coupez par petits morceaux une crepine bien lavée, mettez dedans de vos filets envelopés de farce & ensuite de la crepine; faites tenir les morceaux de crepine en mettant entre deux de l'œuf battu; trempez ensuite dans de la graisse, pannez-les & faites griller. Quand ils sont cuits, servez-les à sec si vous voulez, ou bien avec une essence claire.

Filets de Dindon à l'Italienne.

Coupez par filets un dindonneau cuit à la broche, faites-les chauffer sans bouillir dans

une sauffe à l'italienne , & servez chaudement.
(Voyez au mot *Sauffe* , l'article *Sauffe à L'Ita-*
ienne.)

Filets de viande pannachés pour gros Entremets;

Faites cuire à la braise deux pieds & quatre oreilles de veau , six oreilles de cochon , six palais de bœuf , le tout bien échaudé & bien lavé , avec une noix de jambon , une bouteille de vin blanc , ail , échalote , persil , ciboules , oignons , carotes , panais , laurier , thin , basilic , eau , sel , poivre & toutes sortes de fines épices. Quand le tout est cuit & refroidi , pelez les palais de bœuf , ôtez-en le mauvais , coupez-en les filets , mettez-les à part , faites-en autant des oreilles & des pieds.

Levez ensuite tous les filets d'une poularde cuite à la broche & froide & les mettez à part ; prenez ensuite un quarteron d'amandes douces , un quarteron de pistaches que vous coupez par moitié ; prenez encore des truffes pelées & coupées en filets.

Le tout étant prêt , mettez dans une casserole beaucoup de lard fondu & toutes sortes de fines herbes hachées , beaucoup de persil , ciboules , champignons , ail , échalote , thin , laurier , basilic en poudre ; passez le tout sur le feu avec le lard fondu.

Mettez ensuite tous vos filets dans cette casserole , remuez bien sur le feu afin que tout se mêle comme il faut ; assaisonnez de bon goût ; mettez-y ensuite une cuillerée de réduction , le jus de quelques citrons , & une douzaine de jaunes d'œufs durs ; remuez de nouveau & mêlez bien le tout ensemble.

Après cela frottez par-tout une casserole ronde de beurre fondu. Quand il est figé , arrangez au fond & tout autour de la casserole en

Wessein bien à jour, des feuilles d'épinars blanchis, & dans les vuides de petits morceaux de tranches de citron verd; mettez ensuite tous les filets sortant de dessus le feu dans cette casserole, & mettez la casserole au frais. Vos filets étant froids & bien pris ensemble, trempez le cul de la casserole dans l'eau chaude pour détacher la viande, & servez sur une serviette.

Filets de Lapreau en caisse.

Habillez un lapreau, lavez-en tous les filets; foncez une caisse d'argent d'une bonne farce, telle que vous jugerez à propos; arrangez dessus vos filets, couvrez les de même farce, saupoudrez le dessus avec de la mie de pain, & faites cuire au four qui ne soit pas trop chaud; mettez dessus une feuille de papier pour que la farce ne soit pas trop colorée. Quand tout est cuit, dégraissez & jetez dessus une bonne essence de jambon avec un jus d'orange. (Voyez au mot jambon, l'article essence de jambon.)

Filets de Lievre avec une poivrade.

Coupez par filets un levreau cuit à la broche & refroidi; écrasez-en le foie avec une cuiller, délayez-le avec du vinaigre; mettez les filets dans une poivrade, comme les filets de sanglier, faites chauffer sans bouillir; mettez-y aussi le foie écrasé, & servez.

Filets de Levreau à la Czarienne.

Levez tous les filets & les chairs des cuisses d'un levreau, faites-les mariner dans une casserole avec sel, gros poivre, huile fine, ail, persil, ciboules. Quand les filets ont pris le goût de la marinade, passez-les dans des brochettes, faites-les griller en les arrosant de tems en tems de leur marinade. Quand ils sont cuits, servez-les avec une fausse piquante.

Filets de Levreau à la Cabout.

Prenez toute la chair d'un gros levreau que

vous coupez en zests ; faites-les mariner avec de l'huile fine , sel , gros poivre , persil , ciboules , champignons , ail , échalotes , le tout haché très-fin ; laissez-les quatre heures dans la marinade , ajoutez-y du petit lard coupé en zests.

Quand ils sont marinés , embrochez-les dans de petites hatelettes avec le petit lard ; faites-les cuire à la broche envelopés de papier sans bardes , que les deux bords soient un peu grillés & les dedans moëlleux.

Faites bouillir la marinade des filets avec un verre de vin de Champagne , un peu de réduction & de coulis ; dégraissez la fausse , pressez-y un jus de citron , & servez dessus les filets.

Filets de poissons à l'Italienne.

Coupez des filets de différens poissons de la longueur d'un doigt & de la largeur de deux ; faites les mitonner dans une casserole avec de bonne huile d'olive , un jus de citron & un verre de vin blanc , persil , ciboules , échalotes , un peu d'ail , le tout bien haché , un peu de basilic , & l'assaisonnement ordinaire. Quand ils sont cuits mettez-les égoutter , dressez-les proprement dans un plat & jetez dessus une fausse hachée bien légère & qui ait de la pointe , & servez pour Entrée.

Filets de poisson en caisse.

Coupez par filets tel poisson que vous voudrez ; foncez une caisse avec une farce faite d'un brochet ou carpe cuite , un morceau de beurre , persil , ciboules , champignons hachés liez de six jaunes d'œufs , mettez aussi de la mie de pain trempée dans de la crème ; assaisonnez de bon goût , mettez les filets dessus , couvrez-les de la même farce , saupoudrez ensuite de mie de pain & faites cuire au four , couvrez-les

d'une feuille de papier. Quand les filets sont cuits, égouttez le beurre & le servez avec une essence maigre.

Filets de poisson frits.

Prenez les filets de tel poisson que vous voudrez ; faites-les mariner avec sel , poivre , un peu de vinaigre. Quand ils sont bien essuyés , farinez-les , faites-les frire , & servez garnis de persil frit.

Filets de Brochet au coulis blanc.

Coupez par filets un brochet de moyenne grandeur sans l'écailler ; faites cuire vos filets dans une braîse bien nourrie de veau , de jambon , du vin blanc & bien assaisonnée ; tirez-les ensuite & en levez les écailles ; dressez-les dans un plat & servez dessus un coulis blanc. Pour faire ce coulis pilez dans un mortier du blanc de poularde cuite , deux jaunes d'œufs durs , une mie de pain trempée dans du bouillon ; délayez ensuite avec de la crème , passez-le au tamis , assaisonnez-le de bon goût , & les faites chauffer sans bouillir.

Filets de Brochets aux montans.

Coupez un brochet par filets comme le précédent sans l'écailler ; si c'est en gras vous les ferez cuire dans une bonne braîse ; si c'est en maigre dans un bon court bouillon. Retirez-les quand ils sont cuits , ôtez-en la peau , dressez-les dans un plat , & servez autour un ragoût de montans. (Voyez à ce mot , la maniere de le faire.)

Filets de Truite à la Lyonnaise.

Ecaillez & vuidez des truites , levez-en les filets le plus gros que vous pourrez , mettez-les dans une casserole avec des truffes coupées en filets , un peu de persil haché , un bouquet , un morceau de beurre manié de farine , une demi-bouteille de vin de Champagne , un peu d'ail

haché, sel, gros poivre, un peu de bouillon; mettez-les sur le feu un quart d'heure avant de servir, passez-les à gros bouillon. Quand ils sont cuits & la sausse presque réduite, servez chaudement.

Filets de Merlans à la sausse Robert.

Habillez vos merlans, coupez-en tous les filets & les mettez mariner avec sel, poivre, vinaigre; farinez-les ensuite après les avoir essuyés, faites-les frire & servez avec une sausse robert. Vous faites un petit roux avec de la farine, du beurre, & vous mettez cuire dedans de l'oignon haché; mouillez-les de bouillon, dégraissez & affaïsonnez de bon goût. Quand vous êtes prêt à servir, délayez-y une cuillerée de moutarde, & servez sous les merlans.

Filets de Vives en ragoût.

Coupez en dés un ris de veau blanchi, des champignons & des truffes; passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet, une tranche de jambon; mouillez avec une cuillerée de bouillon, une cuillerée de réduction, un verre de vin de Champagne, une cuillerée de coulis; faites cuire ce ragoût à petit feu, dégraissez-le, & l'affaïsonnez de sel & gros poivre.

Quand le ragoût est cuit, mettez-y un moment des filets larges de vives frites & refroidies, pressez-y un jus de citron & servez chaudement.

Filets de Vives glacés à la Pimbeche.

uidez & lavez vos vives, levez-en les filets des deux côtés, piquez-les par-dessus avec du petit lard.

Mettez dans une casserole une noix de veau coupée en dés, une tranche de jambon coupée de même, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, une gouffe d'ail, trois clous; faites suer le veau & le jambon: mouillez avec un

verre de vin de Champagne , de bon bouillon , une cuillerée de réduction ; faites cuire le veau pendant une heure , passez ensuite cette glace au tamis.

Faites ensuite blanchir les filets de vives piquées dans de l'eau bouillante ; mettez-les après dans de l'eau fraîche , & les faites cuire avec la glace que vous avez passé au tamis.

Quand ils sont cuits , faites réduire la glace & glacez les filets comme un fricandeau ; mettez dans un plat une bonne sausse à la Pimbeche. (Voyez au mot *Sausse* , l'article *sausse à la Pimbeche* ,) mettez dessus les filets glacés , & servez.

Filets de Vives marinés.

Vuidez & lavez vos vives , fendez-les en deux ; ôtez la tête & l'arête du milieu ; mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine , sel , poivre , clous , gousses d'ail , laurier , thym , basilic , persil , ciboules , un demi-verre de vinaigre , un verre d'eau , deux tranches de citron ; faites tiédir cette marinade sur le feu en la remuant avec une cuiller ; ôtez-la de dessus le feu , faites-y mariner vos filets pendant une heure & demie , égouttez-les sur un linge propre quand ils sont marinés , farinez-les & les faites frire de belle couleur , & les servez garnis de persil frit.

Filets de Tanches marinés.

Vos tanches étant vidées , coupez-en la tête & les fendez en deux , coupez-les par filets , arrangez-les dans un plat , assaisonnez-les de sel , poivre , ciboules entières , persil , oignons coupés par tranches , une feuille de laurier , un peu de basilic , quelques clous , un peu de vinaigre ; remuez bien le tout ensemble , laissez mariner vos filets pendant deux heures ; tirez-les ensuite & les essuyez avec un linge ; farinez-

les, faites-les frire dans du beurre affiné. Quand ils ont belle couleur, dressez-les sur un plat avec persil frit, & servez chaudement.

Filets de Saumon au vin de Champagne.

Coupez des tranches de saumon, ôtez-en la peau & l'arête du milieu, & coupez la tranche en deux afin qu'elle fasse deux filets; arrangez-les dans une casserole, assaisonnez de sel, poivre, d'un oignon piqué de clous, d'un bouquet, de la moitié d'une feuille de laurier, persil, rapure de pain & morceau de beurre frais; ajoutez une demi-bouteille de vin de Champagne ou vin blanc, champignons & mousserons; mettez la casserole sur un fourneau bien allumé. Votre sausse étant suffisamment réduite, liez les filets d'un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse*, la manière de le faire,) & servez chaudement pour Entrée.

Filets de Saumon aux fines herbes.

Coupez des tranches de saumon par filets; mettez du beurre frais au fond d'un plat avec sel, poivre, un peu de muscade, fines herbes, deux ou trois ciboules entières, & persil haché; arrangez les filets dessus, & les assaisonnez comme dessous; faites fondre du beurre pour les arroser, & les pannez de mie de pain bien fine; mettez-les ensuite cuire au four, ou avec un couvercle, feu dessus & dessous, & faites une sausse.

Pelez des truffes vertes, lavez-les bien, coupez-les par petites tranches; passez-les dans une casserole avec un peu de beurre frais; mouillez-les ensuite d'un peu de bouillon de poisson, & les laissez mitonner à petit feu; assaisonnez-les de sel, poivre & un bouquet. Quand elles sont cuites, liez-les d'un coulis au roux. (Voyez

au mot *Coulis*.) Que la sausse soit d'un bon goût, & qu'elle ait un peu de pointe ; dressez-la dans un plat , les filets dessus & servez chaudement.

Filets de Saumon marinés & frits.

Coupez des tranches de saumon en filets, comme nous l'avons dit dans les articles précédens ; mettez-les dans une casserole , assaisonnez les de sel , poivre , une feuille de laurier , un peu de basilic , oignons coupés par tranches , ciboules entières , un peu de persil , une demi-douzaine de clous , jus de deux citrons , ou bien un peu de vinaigre ; remuez le tout ensemble ; faites-y mariner vos filets pendant deux heures ; tirez-les ensuite , essuyez-les entre deux linges , farinez-les bien & les faites frire dans du beurre raffiné. Quand ils sont bien frits & bien colorés , tirez-les & les dressez dans un plat sur une serviette pliée proprement avec du persil frit , & servez chaudement pour Entremets.

Filets de Soles à la sainte Menchoud.

Coupez vos soles en filets , mettez une chopine de lait dans une casserole , faites-le bouillir ; changez-le ensuite de casserole & y mettez vos filets avec un morceau de bon beurre , sel , poivre , oignons coupés par tranches , ciboules entières , persil , feuille de laurier , basilic & fines épices , mettez-les cuire. Quand ils sont cuits , laissez-les refroidir dans leur jus ; tirez-les ensuite , pannez-les de mie de pain bien fine , & les faites griller à petit feu.

Quand ils sont bien cuits & de belle couleur , dressez-les dans un plat sur une serviette pliée , & servez chaudement.

L'on peut aussi mettre au milieu une saussière avec une rémolade. (Voyez au mot *Rémolade* , la manière de faire cette sausse.)

Filets de Soles à la sainte Menehoud frits.

Quand vos filets sont cuits, comme on vient de le dire, tirez-les de leur assaisonnement; trempez-les dans des œufs battus, pannez-les d'une mie de pain bien fine, & les faites frire.

Quand ils sont frits & de belle couleur, tirez-les & les mettez égoutter; pliez une serviette sur un plat, dressez-les dessus avec du persil frit, & servez chaudement pour Entremets.

Filets de Soles à l'Espagnole.

Faites frire des solés, & quand elles sont frites, levez-en les filets; mettez vos filets dans un plat sur une sausse à l'Espagnole. (Voyez au mot *Saussé*, cet article.) Faites-les bouillir doucement sur le feu afin qu'ils prennent goût; quand vous êtes prêt à servir, jetez dessus le reste de votre sausse à l'Espagnole, & servez avec un jus de citron.

Filets de Soles à l'Italienne.

Faites frire vos soles comme les précédentes; levez-en les filets, passez-les avec de l'huile & un bouquet, des champignons hachés, & les mouillez de coulis maigre & d'un demi-setier de vin blanc avec une pointe d'ail, sel & poivre. Quand la sausse a fait quelques bouillons, dégraissez-la; mettez dedans les filets pour les faire chauffer sans bouillir, & servez avec un jus de citron.

Filets de Turbot à la Bechamel.

Faites bouillir une pinte de crème sur un fourneau en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle soit réduite à un quart.

Prenez ensuite du turbot cuit dans un court-bouillon blanc & refroidi; coupez-les en filets & les mettez chauffer dans la bechamel; avant de les servir, mettez-y un peu de sel & de gros poivre.

Filets de barbuë à la ravigotte. Voyez au mot *Barbuë*.

Filets de barbuë au basilic. Voyez au mot *Barbuë*.

Filets de poisson qu'on peut servir en salade.

Filets de Soles.

Filets de Turbots frais.

Filets de Barbuës fraîches.

Filets d'Eperlans.

Filets de Merlans.

Filets de Vives.

Filets de Thon frais ou de Thon mariné.

Filets d'Anchois & de Sardines.

A plusieurs filets de poisson on fait une sausse qu'on appelle rémolade, composée de persil haché, de ciboules hachées, d'anchois hachés, de capres hachées, le tout mis dans un plat avec un peu de sel, de poivre, de muscade, d'huile & de vinaigre bien délayés ensemble, & après avoir dressé les filets dans un plat, on les arrose de cette sausse, & à quelques plats on y ajoute du jus de citron pour les servir froids.

Voyez les vertus & les qualités de tous ces filets sous les noms particuliers des Animaux dont ils sont tirés.

FLAMBER, *Molliorem avis plumam ad ignem torrere.* Terme de cuisine; passer une volaille ou un autre oiseau sur la flamme après l'avoir plumé, pour en bruler le duvet qu'on ne peut ôter avec la main.

Quand on flambe une volaille, il faut prendre garde de la noircir à la fumée en la passant trop loin de la flamme, ou d'en griller la peau en l'approchant trop près.

On flambe une volaille jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de duvet, & on passe la main sur le

corps de Poiseau pour ôter celui qui est brûlé.

FLAMBER, se dit encore en cuisine d'une viande sur laquelle on fait dégoutter du lard chaud : *ardenti lardo carnem ustulare*. On prend pour ce à un morceau de lard gras piqué de gras d'avoine, & on l'enveloppe de papier ; on le fiche au bout d'un bâton pointu ; on allume ce lard à la flamme, il prendra feu, aussi tôt que le papier ou l'avoine s'allumeront ; portez-le ainsi sur la viande qui tourne à la broche, volaille ou gibier : laissez dégoutter ce lard jusqu'à ce que la substance en soit toute fondue, & ensuite vous le jetterez.

Les gouttes de lard qui tombent sur la viande qu'on rôtit, & qui sont comme en feu, la pénètrent, & lui font prendre belle couleur ; ce qui contribue à lui donner du relief.

On flambe ainsi les viandes qu'on cuit à la broche quand elles ne sont point piquées de lard.

On se sert aussi de ce moyen pour en hâter la cuisson.

FLAMMICHE. Espece de pâtisserie qui se fait ainsi.

Prenez environ une livre & demie de bon fromage gras un peu salé, & apprêté depuis dix ou douze jours. Maniez-le bien sur une table avec les mains jusqu'à ce que vous l'ayez réduit en pâte sans grumeaux.

Cela fait, ajoutez-y une livre & demie de bon beurre frais, du sel, huit ou neuf œufs. Cela fait, étendez bien votre farce sur la table ; versez-y environ un verre d'eau ou de lait, afin que votre farce se détrempe, & devienne claire comme si c'étoit des œufs battus.

Votre farce étant faite, prenez environ quatre litrons de fleur de farine ; répandez sur votre farce environ les deux tiers ; incorporez bien le tout ; mêlez-y ensuite le reste de votre

farine , à la réserve de deux poignées. Quand vous avez bien lié votre pâte , poudrez-la d'un peu de farine , & la maniez doucement deux ou trois fois dans l'espace d'un demi quart d'heure , puis vous l'étendrez & la mettrez en masse.

Laissez-la repo' er en cet état tout au plus un demi-quart d'heure ; roulez-la ensuite en long ; coupez-la pour en faire des flammiches de telle grandeur que vous voudrez , & selon que vous aurez de pâte , & donnez à chacune l'épaisseur de deux travers de doigt.

Quand vos flammiches sont apprêtées , mettez les sur du papier graissé de beurre frais ; façonnez-en les bords , & les faites cuire au four. Il ne faut qu'une demi-heure pour cela.

Le four doit être bien bouché tandis que les flammiches cuisent : prenez garde de tems en tems qu'elles ne brûlent

FLAN ou FLANUET, *Placenta ovis & lacte facta*. Sorte de pâtisserie plate faite avec de la crème cuite.

Faites une farce comme pour les tartes , & la farce de même ; (Voyez *Tartes* .) emplissez-en les abaisses que vous faites de telle grandeur que vous voudrez , observant cependant de les faire plus petites que celles des tartes. Le reste de même que les tartes. (Voyez ce mot .)

Flans ou abaisses de crème.

Faites une abaisse de pâte feuilletée de l'épaisseur d'un écu ; (Voyez au mot *Pâte* .) poudrez légèrement une tourtière de farine ; mettez l'abaisse de feuilletage dedans. Faites un bord tout autour de la hauteur d'un doigt. Mettez dans une casserole une poignée de farine , six œufs , du sucre en poudre , du sel , du citron rapé , de la canelle en poudre ; & trempez bien cela avec une pinte & demie de lait. Mettez votre abaisse de feuilletage dans le four , avec un

peu de beurre roux dedans. Versez ensuite votre composition dans l'abaisse, & la laissez cuire demi-heure. Quand elle est cuite & de belle couleur, servez-la avec un peu d'eau de fleurs d'orange dessus, pour Entremets.

FLANCHET. Partie qu'on coupe au bas bout du bœuf vers les cuisses, & qui fait une partie de la sur-longe.

FLEZ & FLETELET, *Passeres squammosi.* Especies de limande. Ces poissons quittent souvent la mer pour entrer dans l'eau douce; mais ils valent beaucoup mieux pêchés dans la mer.

Le flez est couvert de petites écailles noires marbrées de rouge. Il ressemble assez par sa figure au Quarrelet, mais il est plus petit.

Le fletelet ne differe du flez qu'en ce qu'il est plus petit: ces poissons sont assez employés parmi les alimens.

On doit les choisir nouveaux, tendres, d'une chair blanche & agréable au goût.

Ils contiennent beaucoup d'huile & de flegme, & peu de sel volatil.

Leur chair nourrit assez, & adoucit les âcretés de la poitrine, parce qu'elle contient un suc huileux & visqueux propre à s'attacher aux parties solides, & à embarasser les sels âcres qui picotent les pôtmons. Elle relâche aussi le ventre par le secours de ce même suc, qui relâche les fibres de l'estomac & des intestins, qui rend les voies plus coulantes, & qui amollit & liquéfie les matieres grossieres contenues dans les intestins.

Comme cette même chair est molle & aqueuse, elle convient assez aux jeunes gens d'un emperament chaud & bilieux; mais les estomacsroids & pituiteux ne s'en accommodent point.

Maniere de les apprêter.

On corrige en partie cette mauvaise qualité

en les faisant cuire dans le vin blanc, avec un peu de sel & de fines herbes.

On fait encore frire ces sortes de poissons comme la plupart des autres ; mais ils boivent beaucoup de friture, ce qui les rend plus difficiles à digérer.

Ils sont plus sains rôtis, & accommodés ensuite avec les sausses blanches

FOIE, Jecur. Viscere destiné pour purifier la masse du sang en la déchargeant des humeurs bilieuses qu'elle contient. Cette partie des animaux est ordinairement d'une substance compacte, resserrée dans ses parties, difficile à digérer, & propre à produire des obstructions.

Cependant le foie diffère beaucoup, suivant l'espece de l'animal, suivant son âge, suivant les alimens qu'on lui donne, & suivant la quantité de ces mêmes alimens.

Les animaux qui sont dans un âge fleurissant, & qui ont été nourris & engraisés avec de bons alimens, qui leur ont été donnés en assez grande abondance, ont un foie tendre, succulent & d'un bon goût.

Par exemple on mange avec délice les foies gras des poules, des poulets, des chapons, des oies, & de ces jeunes cochons que l'on a nourris quelque tems avant de les égorger, avec de la farine, du lait, des figues séchées, des fèves, & autres alimens pareils.

On fait encore assez de cas des foies de veau ; mais ceux de plusieurs quadrupedes déjà avancés en âge, peuvent passer pour de forts mauvais alimens.

Foies gras à la Crepine.

Prenez les plus maigres de vos foies gras ; hachez-les avec du lard blanchi, un peu de graisse & de moëlle, truffes, champignons,

quelques ris de veau, un peu de persil & de ciboule, & du jambon cuit, le tout bien haché & lié d'un jaune d'œuf. Coupez de la crepine par morceaux, selon la grosseur de vos foies : mettez de la farce sur cette crepine, ensuite un foie gras, puis de la farce : que le tout oit bien renfermé dans la crepine. Mettez ces foies ainsi accommodés sur une feuille de papier, pour les faire griller avec un peu de lard fondu, ou bien dans une tourtiere, pour les faire cuire au four. Quand ils sont cuits, égouttez-en bien la graisse; dressez-les dans un plat, avec un peu de jus chaud dessus, assaisonné d'un peu de poivre & de sel; pressez-y un jus d'orange, & servez chaudement pour Entremets.

Autre maniere de Foies gras à la Crepine.

Vos foies étant blanchis, passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, quelques truffes & champignons; mouillez-les d'une essence de jambon, & laissez mitonner à petit feu. Faites faire à vos foies deux ou trois tours; prenez garde qu'ils ne cuisent trop. Que ce ragoût soit d'un bon goût, & le laissez refroidir.

Prenez ensuite de la crepine, coupez-en un morceau; étendez dessus de la farce à la crepine; (Voyez au mot *Croquets*, la maniere de la faire.) Mettez un de vos foies au milieu avec un peu de ragoût; couvrez-le de la même farce, & l'enveloppez de la crepine; faites ainsi des autres foies gras. Renversez-les, & les arrangez dans une tourtiere; frottez-les d'un œuf battu; pannez-les de mie de pain bien fine; mettez-les au four, & quand ils sont bien colorés, servez chaudement pour Entremets.

Autre maniere d'accommoder les foies gras.

Mettez des foies gras dans une tourtiere avec

des bardes de lard dessous ; assaisonnez-les de sel & de poivre ; couvrez-les d'autres bardes de lard , & les mettez cuire au four ou au foyer, feu dessus & dessous ; prenez garde qu'ils ne sèchent trop.

Prenez ensuite des champignons coupés en dès après les avoir bien épluchés ; faites-en un ragoût. (Voyez au mot *Champignons* la manière de le faire.)

Tirez vos foies du four ; ôtez-les seuls de la tourtiere & à sec ; mettez-les mitonner dans votre ragoût. Quand ils sont cuits , servez-les chaudement encore pour Entremets

Autre manière de marquer les foies gras pour Entremets.

Prenez des foies gras , & les mettez dans une tourtiere ; enveloppez chacun d'une petite barde de lard menu & bien assaisonné. Pannez-les , & les mettez au four , pour leur faire prendre belle couleur. Quand ils sont cuits , rangez les proprement dans un plat , après les avoir bien égouttés. Vous pouvez mettre dessus quelque bon jus , & y presser un jus d'orange , pour les servir ainsi tout chauds.

Foies gras à l'Espagnole à la broche

Prenez des foies gras que vous embrochez dans une hatelette , chacun avec une barde de lard. Faites - les cuire à la broche , & servez avec une sausse à l'Espagnole. (Voyez au mot *Sausse* , l'article *Sausse à l'Espagnole.*)

Foies gras en ragoût.

Faites blanchir vos foies gras ; passez des champignons coupés en dès , un bouquet ; mouillez-les avec du bouillon & du coulis ; mettez-y ensuite les foies gras entiers. Faites - leur

faire quelques bouillons ; dégraissez - les à plusieurs fois , & servez avec un jus de citron.

Foies gras au jambon.

Coupez du jambon fort menu ; passez-le au roux avec vos foies , avec une ciboulette & un peu de persil bien menu. Faites-les cuire à petit feu , dans une tourtière au four , ou à la braise , feu dessus & dessous , & bien assaisonnés , avec un morceau de citron. Quand ils sont cuits , servez avec un bon jus , pour Hors-d'œuvres ou Entremets.

Foies gras à la braise.

Poudrez vos foies de sel menu , poivre & fines herbes ; enveloppez - les d'une barde de lard , & ensuite d'une feuille de papier , que vous mouillez un peu par-dessus , de peur qu'ils ne brûlent. Ficelez-les , & les mettez entre deux braises cuire doucement. Quand ils sont cuits , servez chaudement avec un bon jus par dessus.

Ragoût de foies gras.

Prenez des foies gras , ôtez-en l'amer , & les faites blanchir ; quand ils sont blanchis , mettez-les dans l'eau froide ; passez-les ensuite dans une casserole avec un peu de lard fondu , de petits champignons , des mousserons & des truffes par tranches , avec un bouquet, sel & poivre. Passez le tout sur un fourneau ; mouillez de jus & laissez mitonner à petit feu. Quand le ragoût est à demi cuit , mettez-y les foies , & achevez de faire cuire. Votre ragoût étant cuit , dégraissez - le bien ; liez-le d'un coulis de veau & de jambon. Dressez proprement les foies dans un plat ; jetez la garniture dessus , & servez chaudement pour Entremets.

Tourte de foies gras.

pâte brisée ; (Voyez au mot. *Pâte* la maniere de la faire.) Foncez - en la tourtiere que vous voulez faire servir ; faites-y un lard ratissé assaisonné de sel , poivre , fines épices , tant soit peu de fines herbes ; artangez-y les foies gras avec des crêtes , champignons , truffes vertes & moufferons : mettez un bouquet dans le milieu ; assaisonnez les dessus comme dessous ; mettez dessus des tranches de veau bien minces , & des bandes de lard. Couvrez ensuite d'une abaïsse de même pâte ; faites autour la façon que vous jugerez à propos ; frotez-la d'un œuf , & la mettez au four.

Quand elle est cuite , dressez-la dans un plat ; découvrez-la ; ôtez les tranches de veau , & les bardes de lard , & la dégraissez bien ; mettez-y une essence de jambon ; recouvrez - la de son couvercle , & servez chaudement.

Foies de veau en Crepine.

Prenez un foie de veau le plus blanc que vous pourrez trouver ; ôtez-en les peaux de dessous , hachez-le bien ; ayez un petit ragoût de champignons & de truffes , que vous hachez avec le foie de veau , avec un peu de persil.

Faites cuire deux oignons sous la braïse ; quand ils sont cuits , épluchez-les. Pilez ensuite une douzaine de grains de coriandre , avec trois ou quatre clous de girofle , & y mettez les oignons. Quand ils sont pilés , retirez - les , & les mêlez avec le foie de veau.

Délâyez huit jaunes d'œuf dans une casserole avec un demi-serier de lait , & chopine de crème ; faites cuire sur le fourneau comme une crème , & prenez garde qu'ils ne tournent.

Prenez ensuite une livre de panne , que vous coupez le plus menu que vous pourrez ; faites-la fondre dans une casserole à demi , & la vui-

dez dans votre crème : mettez-y ensuite votre foie de veau ; délayez bien le tout ensemble, assaisonné de sel, poivre, fines herbes ; que tout soit d'un bon goût.

Etendez ensuite une crepine dans une casserole, de façon qu'elle déborde de quatre doigts autour. Votre farce étant froide, vous en formez la figure d'un foie de veau dans la casserole où est la crepine ; vous l'enveloppez de la même crepine ; vous la renversez ensuite dans une tourtière ou dans un plat d'argent, froté d'un œuf battu, panné de mie de pain bien fine, & faites cuire au four. Quand votre foie est de belle couleur, servez chaudement pour Entremets.

Foie de veau au jambon.

Coupez du jambon par petites tranches ; mettez-le au fond d'une casserole ; couvrez la casserole, & faites suer. Lo squ'il commence à s'attacher, mouillez-le de jus, & le faites cuire un peu. Liez-le de coulis de perdrix, (Voyez au mot *Perdrix* la manière de le faire,) ou bien d'un coulis à l'ordinaire.

Votre foie de veau cuit à la braise, comme nous le dirons tout-à-l'heure, dressez-le dans un plat, garnissez-le de vos tranches de jambon. Que votre saingaraz soit d'un bon goût ; donnez-lui une pointe de vinaigre ; jetez-le par dessus le foie, & servez chaudement.

Foie de veau à la broche.

Prenez un foie de veau ou deux ; piquez-les de menu lard, mettez-les à la broche ; faites les cuire à petit feu : quand ils sont cuits, mettez-les dans un plat, & les servez avec une poivrade dessous, ou bien un jus.

Foie de veau à la braïse.

Piquez votre foie de veau de gros lard bien

assaisonné: garnissez le fond d'une petite marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf bien minces, avec sel, poivre, fines herbes, fines épices, tranches d'oignons, carottes, panais, persil haché & ciboule entière. Mettez votre foie dans la marmite, assaisonnez-le, & le couvrez de la même manière que dessous. Couvrez votre marmite & faites cuire, feu dessus & dessous

Faites un ragoût avec des ris de veau, crêtes, champignons, truffes, culs d'artichaux, pointes d'asperges, si vous en avez, que vous passez dans une casserole avec un peu de lard fondu; mouillez-le de jus, & mettez mijonner à petit feu. Quand il est cuit, dégraissez-le bien, & le liez d'un coulis de veau & de jambon.

Quand le foie de veau est cuit, dressez-le dans un plat; jetez le ragoût par-dessus, & servez chaudement.

On peut encore servir ce foie de veau à la braïse avec une saussé hachée, ou un ragoût de chicorée, ou bien avec un ragoût de concombres. (Voyez sous les articles particuliers la manière de les faire.)

Foie de veau à l'Italienne.

Prenez un foie bien blond, coupez-le en tranches minces. Foncez une casserole d'huile fine & de lard fondu, un peu de persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre, ensuite une couche de foie, ainsi de suite, en finissant par l'assaisonnement. Couvrez de bardes de lard, & faites cuire à très-petit feu.

Quand le tout est cuit, retirez le foie, & le mettez morceau à morceau dans une saussé à l'Italienne. Passez ensuite des champignons hachés, une pointe d'ail & un bouquet, avec de l'huile, mouillez avec du bouillon, un demi-

fetier de vin blanc & du coulis Faites cuire la sauffe ; dégraissez-la ; mettez le foie dedans , & servez avec un jus de citron.

Foie de veau à la Lyonnoise.

Coupez votre foie de veau par tranches , & les assaisonnez de sel & de poivre. Farinez-les & les passez à la poêle avec beurre un peu chaud ; retournez-les de tems en tems avec la pointe d'un couteau. Quand elles sont cuites , mettez-y du persil haché , un filet de vinaigre & une essence de jambon : dressez-les dans un plat , & servez pour entrée.

Foie de veau à la Régence.

FOIE DE VEAU à la Régence. Prenez un foie de veau gras , coupez le par tranches , étendez chaque tranche sur une crépine , mettez dessus une petite farce composée de ce que vous jugerez à propos , ou une *Farce de Foie de volaille* ; surtout qu'elle soit bonne , & point trop sèche. Mettez ensuite dessus cette farce toutes sortes de filets de volailles , de gibiers , & de truffes : assaisonnez-les de sel & de poivre ; roulez les , & les ficelez par les deux bouts avec une barde de lard autour & les enveloppez de papier. Mettez les dans une hatelette , attachez le tout à la broche , pour le faire cuire , ayant soin de bien arroser en faisant cuire ; lorsqu'il est cuit , on le débarde , & on lui fait prendre couleur ; à l'égard de la sauffe on la fait comme une sauffe hachée , à la réserve qu'on la passe à l'étamine , & qu'on la sert dessous les foies.

Aulieu de faire cuire ces foies de veau à la broche , on peut les faire cuire au four , dessus une tourtiere en les humectant de tems en tems.

Foie de veau en ragoût.

Lardez-le de gros lard

Casserole, ou terrine, avec sel, poivre, sans eau. Mettez le d'abord sur un feu très-doux; à mesure qu'il suë, augmentez le feu; étant à moitié cuit, mettez-y un verre de vin. On le laisse ainsi bouillir, jusqu'à ce qu'il soit cuit, après cela on le tire & on le sert chaudement pour Entrée, ou froid coupé par tranches.

Foie de veau à l'étuvée.

Prenez un *Foie* bien blond, ôtez-en les nerfs; & le coupez en tranche de l'épaisseur d'un doigt. Mettez fondre du beurre dans une poêle, faites cuire dedans les morceaux de *Foie*; assaisonnez de sel & poivre. Quand ils sont cuits d'un côté, retournez-les pour les faire cuire de l'autre; vous les retirez après de la poêle, & mettez cuire avec le beurre, persil, ciboule, échalotte, une pointe d'ail, le tout haché, remué dans la poêle. Mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec un demi-setier de vin; faites bouillir un instant la sauce & servez avec un filet de vinaigre.

Foie gras en boudin.

Coupez menü un quarteron de panne de porc; hachez une livre de *Foie gras*, autant de chair de chapon; assaisonnez le tout de fines herbes, sel, poivre, clous pilés, six jaunes d'œufs crus, deux pintes de crème; remplissez-en des boyaux de porc; faites cuire votre boudin dans du lait; étant cuit, mettez-le griller de même que les autres boudins & le servez chaudement.

Foie de veau en boudin.

Hachez un *Foie de veau*, pilez-le dans le mortier avec le tiers autant de panne de porc, que vous couperez aussi en dés; assaisonnez le tout de sel & poivre, thym & basilic. Après cela entonnez-le dans des boyaux de porc, ou de veau; étant faits, on les fait cuire dans du vin blanc,

sel & laurier, à petit feu, & les laissez ensuite refroidir dans le bouillon pour les griller, & les servir, comme les précédens.

Foie gras en rôtie.

On passe les foies gras d'abord à la poêle ; puis on les hache avec lard, trois ou quatre champignons, fines herbes, sel & poivre ; on fait les rôties, qu'on fait cuire à petit feu dans une tourtière, & on les sert.

FRAISES, *fraga*. Fruit du fraisier, hémisphérique, palpeux, d'une couleur rougeâtre, d'un goût très-agréable, d'une odeur douce, & chargé à l'extérieur de petites semences garnies d'un tuyau droit.

Les fraises rafraîchissent & humectent ; elles sont bonnes pour les personnes bilieuses & altérées ; s'il y a quelque raison d'en manger sobrement, c'est qu'elles sont sujettes à se corrompre dans l'estomac. Il est donc à propos de les assaisonner, ainsi qu'on a coutume de faire, avec du vin & du sucre, quand ce ne seroit que pour en corriger la froideur & l'humidité : il y en a qui les assaisonnent avec de l'eau & du sucre, d'autres avec du sucre seul, d'autres enfin avec de la crème ; le vin vaut mieux.

Les fraises des bois sont meilleures que celles des jardins ; elles ont une odeur plus agréable & un goût plus relevé, pourvu qu'elles soient dans une bonne exposition.

Les fraises cultivées sont plus belles & mieux nourries.

On distingue encore les fraises par leur couleur ; car les unes sont rouges, les autres blanches.

On doit les choisir grosses, pleines de suc, mûres, d'une odeur agréable & d'un goût doux & vineux.

Elles contiennent beaucoup de phlegme & de sel essentiel, avec une médiocre quantité d'huile exaltée.

Elles conviennent beaucoup dans les grandes chaleurs aux jeunes gens d'un tempérament bilieux & sanguin.

L'odeur agréable que les fraises exhalent, dit *M. Lemery*, dénote assez que les sels volatils ou essentiels qu'elles contiennent, ont atténué, dissous, & exalté leur soufre, & s'y sont mis de manière qu'étant portés ensuite aux nerfs de l'odorat, ils les picotent légèrement & comme en les chatouillant : c'est encore cette exaltation des parties sulfureuses des fraises qui les rend d'un goût vineux & agréable.

Les fraises sont humectantes & rafraichissantes, parce qu'elles contiennent beaucoup de parties phlegmatiques propres à étendre les sels trop âcres & trop agités des humeurs, & à modérer leur action. Les sels acides essentiels qui sont dans les fraises, peuvent encore contribuer à produire ces bons effets en épaisissant un peu les humeurs, & tempérant par ce moyen le mouvement rapide de leurs parties insensibles.

On prétend que les fraises sont cordiales & qu'elles résistent au venin, apparemment parce qu'elles sont composées de quelques principes assez volatils, exaltés, capables de fortifier le cœur, & d'entretenir les liqueurs du corps dans une juste fluidité.

Les fraises des bois ont quelquefois le goût un peu âcre parce que le soleil n'y donnant pas avec autant de force que sur celle des jardins, à cause des arbres qui empêchent son action, leurs principes huileux & salins n'ont pas été assez exaltés & ne se sont pas unis assez intimement les uns aux autres pour exciter une saveur aussi douce & aussi agréable qu'est celle des fraises cultivées.

dans les jardins. Il n'en est pas de même quand elles sont bien exposées au soleil.

On fait avec les fraises, l'eau & le sucre, une boisson fort agréable appelée *Eau de Fraises*. On s'en sert beaucoup pendant les grandes chaleurs de l'été ; elle rafraîchit, elle humecte & désaltère.

Compôtes de fraises.

Choisissez de belles fraises & assez mures ; faites cuire du sucre à perlé ; glissez-y votre fruit, faites-lui prendre un bouillon couvert : cela suffit pour les cuire, & servez.

Eau de fraises.

Prenez des fraises bien mures, passez-les dans un linge ; tirez-en le jus ; mettez-le dans une bouteille de verre bien découverte, & l'exposez au soleil, ou devant le feu, ou dans une étuve, jusqu'à ce qu'il soit devenu clair ; cela fait, versez-le doucement dans un autre vaisseau, crainte de remuer la lie ; prenez-en un demi-setier, mettez-le dans un pot ou dans une terrine avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre ; battez-la bien ensuite, en la versant d'un vaisseau dans un autre ; passez-la dans un linge blanc, mettez-la rafraîchir, & buvez.

Si vous prenez des fraises blanches, vous donnerez l'odeur à vos eaux sans les colorer.

FRAISE, *Omentum*. En cuisine, peau ou membrane des animaux qui soutient & enveloppe leurs boyaux, la fraise d'agneau se sert cuite au pot avec sel, poivre, fines herbes en paquet, & pour petites Entrées. La fraise de veau se mange de même.

Cette partie extrêmement grasseuse est d'une substance difficile à digérer, propre à produire des sucres grossiers & épais, & à causer des nausées ; aussi la mange-t-on avec force assaisonne-

Différentes manières d'appêter les fraises.

Faites blanchir votre fraise, & la faites cuire dans un blanc de farine, c'est-à-dire, délayez dans une marmite une poignée de farine, faites bouillir cette eau, mettez cuire la fraise dedans avec sel, poivre, un gros bouquet garni, oignons panais & carottes. Quand elle est cuite servez avec un fausse au vinaigre,

Fraise de veau frite.

Faites blanchir votre fraise, & la mettez cuire dans un blanc de farine, qu'elle soit en grande eau de peur qu'elle ne rougisse; assaisonnez de sel, poivre, oignons, clous de girofle, persil, ciboule; quand elle est cuite mettez-la égoutter; coupez-la par petits bouquets; faites bouillir dans une casserole un verre de vin de Champagne, de la réduction du coulis, persil, ciboules, champignons, le tout haché menu avec une pointe d'ail; quand la fausse est réduite à moitié, mettez-y votre fraise, laissez-la mijonner dans la fausse pendant une demi-heure; faites réduire la fausse tout à fait; pressez-y un jus de citron & mettez refroidir; faites une pâte à frire à l'ordinaire, trempez-y les bouquets de fraise, faites-les frire de belle couleur, & servez avec persil frit pour garniture.

FRAISER, terme de cuisine, *fabas putaminibus purgare*, se dit des fèves quand on leur ôte une peau blanche qui les couvre; quelques-uns disent *dérober les fèves*, leur ôter leur robe.

Les fèves fraisées ont un tout autre goût que les autres

FRAMBOISE, *morum idæum*. Il y a deux sortes de framboises dont on se sert communément, les blanches & les rouges; on doit les choisir grosses, mures & pleines d'un suc doux & vineux.

Ce fruit a un goût & une odeur extrêmement agréables provenans de son sel essentiel

uni avec quelques parties huileuses un peu exaltées, qui venant à picoter légèrement les nerfs du goût & de l'odorat, excite une sensation agréable.

Les framboises sont humectantes; elles rafraichissent, sont cordiales, fortifient l'estomac, donnent bonne bouche & purifient le sang.

Elles contiennent à peu près les mêmes principes que les fraises, & produisent à peu près les mêmes effets. Elles sont cependant plus humides & plus phlegmatiques, & moins resserées en leurs parties, ce qui fait qu'elles se corrompent aisément dans l'estomac, quand elles y demeurent trop long-tems.

Les framboises, dit *M. Lemery*, conviennent dans les tems chauds aux jeunes gens bilieux, & à ceux dont les humeurs sont trop âcres & trop agitées.

On fait de ce fruit du vin, du syrop, du ratafia, de la conserve.

On prépare encore avec le sucre, les framboises & l'eau comme une boisson appelée *eau de framboises*, fort en usage dans les grandes chaleurs de l'été; elle est aussi agréable que l'eau de fraise & elle a les mêmes vertus.

Compôte de framboises.

Prenez bien garde que les framboises que vous mettez en compôte ne sentent la cantaride; choisissez les bien fraîches; faites cuire du sucre à perlé; glissez-y votre fruit, faites-lui prendre un bouillon couvert, cela suffit pour les cuire.

Confitures liquides de framboises.

Choisissez des framboises peu mures & bien entières, ôtez les queuees, mettez votre fruit dans une terrine plate par le fond; faites cuire du sucre à soufflé & le versez dessus, laissez-les

dans une poële ; faites-les bouillir & les écumez jusqu'à ce que le syrop en soit cuit à perlé : dressez-les alors dans des pots, & les couvrez lorsqu'elles seront froides.

Gelée de framboises.

Elle se fait de même que celle de groseilles. (Voyez gelée de groseilles au mot *Groseille.*) Voici seulement ce qu'il y a à observer ; quand les groseilles sont cuites, (car c'est avec le jus cuit de groseilles que l'on fait cette gelée,) on y met une poignée ou deux de framboises, selon la quantité qu'on en veut faire.

Si cependant on vouloit faire une gelée toute de framboises, on n'a qu'à prendre quatre livres de ce fruit, deux de groseilles, & cinq livres de sucre & procéder comme aux autres.

Eau de framboises

Prenez des framboises bien mures, passez-les dans un linge & en tirez le jus ; mettez-le dans une bouteille de verre découverte, & l'exposez au soleil ou devant le feu, ou dans une étuve jusqu'à ce qu'il soit devenu clair ; versez-le ensuite doucement dans un autre vaisseau crainte de remuer la lie ; prenez-en un demi-seier & le mettez dans un pot ou dans une terrine avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre ; battez-la bien ensuite, la versant d'un vaisseau dans un autre ; passez-la dans un linge blanc, mettez-la rafraîchir pour vous en servir.

Pâte de framboises.

Prenez des framboises bien mures, ôtez-en les queuees ; passez-les ensuite dans un tamis de crain le plus delié que vous pourrez trouver, & faites-en la pâte comme celle de cerises. (Voyez au mot *Cerises* l'article *Pâte de Cerises.*)

Conserves de framboises.

Prenez de belles cerises, ôtez-en les noyaux ; faites-les bouillir dans un peu d'eau, égouttez-

les ensuite, & écrasez-les & les défféchez bien. Cela fait, joignez - y quelques poignées de framboises avec leurs grains, ou bien contentez-vous de passer vos framboises & d'en mêler le suc avec vos cerises.

Faites cuire ensuite du sucre à café, mettez-y votre mélange; travaillez bien le tout en remuant toujours, jusqu'à ce que le sucre commence à se prendre par-dessus & former une petite glace; dressez alors votre conserve dans des moules, & quand elle est refroidie, tirez-la pour vous en servir au besoin après l'avoir découpée avec la pointe d'un couteau.

Syrop de framboises

Le syrop de framboises se fait comme celui de mûres, de cerises. (Voyez sous les articles particuliers la maniere de le faire.)

Les framboises entrent aussi dans le ratafia rouge avec les cerises. (Voyez au mot *Ratafia*, la maniere de le faire.)

Le vin framboisé tant estimé des anciens n'est plus en usage aujourd'hui.

FRAMBOISER, *moris idæis condire liquores*; en termes de confiseur; mettre des framboises dans des liqueurs ou autre chose pour leur en donner le goût.

FRESSURE, *Exta*, se dit à la boucherie de ce qui comprend le mou, le foie, le cœur, la rate. (Voyez sous les articles particuliers les qualités & les propriétés de toutes ces parties.) On apprête dans les cuisines les fressures de bœuf, de mouton, de cochon, &c.

Fressure de veau à la bourgeoise.

Coupez la fressure par morceaux, faites-la dégorger dans l'eau froide & blanchir un moment à l'eau bouillante; mettez-la ensuite dans une casserole avec un morceau de bon beurre, & une pincée de farine, & mouillez avec du bouillon.

Quand le ragoût est cuit & assaisonné de bon goût, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait ; faites lier sur le feu, & avant de servir, mettez-y un filet de verjus.

Fressure de cochon.

La fressure de cochon se peut accommoder de la même manière que la fressure de veau ; du reste cet article n'est pas assez intéressant pour s'y arrêter.

FRICANDAU. Terme de cuisine, c'est une tranche de veau fort mince & bien battue assaisonnée comme on va le dire.

Les fricandeaux servent non-seulement pour garnitures d'Entrées, on en fait encore des plats particuliers. Quand c'est pour garnir, on ne fait que les piquer ; quelquefois on les sert farcis, & c'est un plat.

Fricandeaux de veau à la Bourgeoise.

Prenez des tranches de rouelle de veau épaisses de deux doigts, piquez-les par dessus avec du petit lard, faites-les blanchir un moment dans l'eau bouillante & les mettez cuire avec du bouillon & un bouquet garni.

Quand les fricandeaux sont cuits, tirez-les de la casserole, dégraissez-la fausse ; passez-la dans une autre casserole avec un tamis ; faites-la réduire sur le feu jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus : mettez-y vos fricandeaux pour les glacer ; quand ils seront bien glacés du côté du lard, dressez-les sur un plat ; détachez sur le feu ce qui est dans la casserole en y mettant un peu de coulis & très-peu de bouillon, & servez sous les fricandeaux.

Toutes sortes de fricandeaux se font de même.

Fricandeaux farcis.

Prenez de la cuisse de veau coupée par tran-

ches fort minces: battez-les bien avec le manche d'un couteau, piquez-les de moyen lard; étendez-les sur la table le lard en dessous; couvrez les de l'épaisseur d'un écu d'une farce faite avec un morceau de veau, moëlle de bœuf, un peu de lard & des œufs, sel, poivre, fines herbes.

Vos fricandeaux farcis, passez la main par-dessus après l'avoir trempée dans de l'œuf, afin que le fricandeaue que vous mettez par-dessus s'y attache bien. Le lard doit paroître de tous côtés.

Rangez ces fricandeaux dans une casserole avec un peu de lard au fond, & les mettez sur de la braïse bien couverts, mais peu de feu dessus; faites-leur prendre couleur des deux côtés; tirez-les, égouttez un peu de la graïsse, remettez les dans une casserole avec un jus de bœuf; laissez-les y mitonner un peu, & liez la sausse avec un coulis.

Si vous voulez ne les point farcir, piquez-les seulement de bon lard, & les faites cuire de même; ils vous serviront pour garnir.

Si vous voulez en faire un plat, mettez-y quelques truffes, champignons & ris de veau, quelque bon coulis de pain; dégraïsséz bien le tout; avant de servir mettez-y un filet de verjus, rangez-les dans un plat, votre ragoût par-dessus, & servez chaudement.

On appelle ordinairement cette sorte de fricandeaux. *Veau à l'Escaloppe.*

Fricandeaux à la broche.

Vos fricandeaux farcis, comme on l'a dit; passez-les au travers d'une brochette & les attachez à la broche. Quand ils sont cuits & bien colorés, dressez-les dans un plat, & dessous une essence de jambon ou bien un jus de veau.

On les sert de même à la broche sans être farcis.

Fricandeaux accompagnés.

Prenez trois noix de veau & les étendez en largeur le plus que vous pourrez ; piquez-les de petit lard , chacune par le milieu de la largeur de la main ; passez dans une casserole un morceau de veau , un autre de lard , graisse de bœuf avec persil , ciboules , champignons , fines herbes , sel , poivre , muscade ; hachez ensuite tout cela , faites en une farce & la liez de deux ou trois jaunes d'œuf crus ; arrangez chaque noix de veau sur une assiette de lard en dessous ; faites un bord de farce tout autour sur chacune , remplissez-les de ragoûts froids différens , l'un d'un ragoût d'ailérons , l'autre de coquilles d'écrevisses remplies d'un ragoût de filets de perdreaux coupés en dés , champignons , truffes , queues d'écrevisses , lié d'un coulis d'écrevisses , gras , & dans l'autre un ragoût de ris d'agneau , crêtes & petits œufs ; coulez-les bien proprement : mettez au fond d'une casserole des bardes de lard , les trois fricandeaux par dessus , le lard en dessous , deux oignons coupés en deux , deux clous , trois ou quatre feuilles de basilic ; couvrez le tout de tranches de veau , d'une tranche de jambon , d'un morceau mince de peau grasse de bœuf ; faites cuire entre deux braises , avec plus de feu dessus que dessous , ou bien dans le four.

Quand vos fricandeaux sont cuits & de belle couleur , dressez-les dans un plat , & servez avec une essence de jambon pour Entrée.

Fricandeaux à la sausse à la carpe.

Piquez deux noix de veau , & les glacez à l'ordinaire ; coupez ensuite une carpe par tronçons & la faites suer dans une casserole ; quand elle est un peu attachée , mouillez-la d'un coulis clair de veau & de jambon ; faites bouillir votre sausse

une bonne heure à petit feu , passez-la au tamis & servez avec un jus de citron.

Fricandeaux à l'oseille.

Vos fricandeaux étant cuits , comme on l'a dit , au lieu de les servir au jus , servez-les avec un ragoût d'oseille.

Prenez deux ou trois poignées d'oseille bien épluchée , & après l'avoir lavée , faites - lui faire un bouillon dans l'eau bouillante ; tirez-la ensuite , mettez-la égoutter & refroidir ; pressez-la entre vos mains comme des épinars , mettez-la dans une casserole avec un peu de jus de veau & d'essence de jambon ; faites-la mitonner à petit feu , & lorsque vous êtes prêt à servir , liez-la d'un bon coulis de perdrix , ou bien d'un coulis de veau & de jambon ; dressez votre ragoût au fond d'un plat , vos fricandeaux bien blonds par-dessus , & servez chaudement.

L'on sert ces fricandeaux avec un ragoût de cardons d'Espagne dessous , ou un ragoût de céleri , ou un ragoût de chicorée , ou un ragoût de concombre , ou un ragoût de petits oignons , (Voyez sous les articles particuliers , la manière de faire tous ces ragoûts.)

On peut encore les servir avec un ragoût de côtons de pourpier que vous ferez ainsi.

Epluchez bien vos côtons de pourpier de la longueur d'un doigt ; faites-les blanchir dans l'eau ou dans du bouillon. Quand ils sont à moitié cuits , retirez-les , mettez-les dans une casserole ; mouillez-les de jus de veau & d'essence de jambon , moitié l'un , moitié l'autre , & les faites mitonner à petit feu pour achever de les cuire. Avant de les servir , liez-les d'un bon coulis ; dressez-les au fond de votre plat , vos fricandeaux par-dessus , & servez chaudement.

Fricandeaux à la passe-Pierre.

Faites blanchir de la passe-Pierre

Donnez-lui deux ou trois coups de couteau, & la mettez dans une casserole avec un peu de jus de veau & d'essence de jambon, & la faites mitonner à petit feu. Avant de servir, liez d'un bon coulis, dressez dans un plat, & servez chaudement vos fricandeaux par-dessus.

Fricandeaux de Dindon.

Choisissez un dindon bien blanc & bien gras ; ôtez-en la peau, levez les deux cuisses & les deux ailes que vous parez proprement, & que vous piquez de menu lard ; mettez-les dans une casserole le lard en dessous avec deux cuillerées de bouillon clair, & faites mitonner à petit feu pendant deux heures. Avant de servir poussez vos fricandeaux sur un fourneau allumé, afin que le bouillon qui reste s'attache comme un jus ; remuez de tems en tems la casserole de peur que les fricandeaux ne s'attachent au fond ; & lorsqu'ils ont une couleur bien dorée, dressez-les dans un plat, égouttez la graisse de la casserole ; mouillez ce qui reste d'un peu de jus, mettez-y un peu de poivre concassé ; détachez bien le fond de votre casserole, passez au tamis ; jetez sur vos fricandeaux de dindon, & servez chaudement.

L'on fait des fricandeaux de veau de la même manière, des côtelettes de veau en fricandeaux, des fricandeaux de mouton, des poulets, des poulardes & des chapons en fricandeaux, & des pigeons.

On laisse les pigeons entiers, fendus par le dos, & les poulardes & les poulets coupés par la moitié.

Fricandeaux de Saumon en gras.

Coupez trois ou quatre tranches de saumon de l'épaisseur d'un doigt ; ôtez-en la peau, piquez-les bien de menu lard, farinez-les, mettez-les dans une casserole le lard en dessous sur

un fourneau avec du lard fondu quand il est chaud; faites-leur prendre belle couleur & les retirez.

Hachez des truffes vertes ou des mouffrons, mettez-les dans un plat avec de l'essence de jambon; arrangez-y les fricandeaux de saumon, le lard en dessus; couvrez le plat & faites mitonner à petit feu; tirez-les ensuite sur une assiette; ajoutez-y encore une essence de jambon; vuidez la sauffe dans un autre plat, dressez les fricandeaux de saumon dessus & servez chaudement.

Fricandeaux de brochets en gras.

Prenez un moyen brochet; écaillez-le, ôtez-en la peau & l'arête; coupez-le en morceaux, piquez-les de menu lard; faites cuire environ deux livres de veau dans une casserole, avec du bouillon; quand le veau est cuit, retirez-le, & mettez deux ou trois verres de vin blanc dans le jus qui reste. Mettez vos fricandeaux dedans; poussez-les au feu pour les glacer; quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat avec une sauffe aux brochets, une essence de jambon, ou une sauffe hachée aux capres.

On les fait cuire, si l'on veut, comme les poulardes en grenadins, après les avoir marinés dans le vin.

Autre maniere.

Votre brochet préparé & piqué de menu lard, comme on l'a dit, faites-le frire dans du saindoux, le lard en dessous. Quand il est frit des deux côtés de belle couleur, mettez-le mitonner dans une sauffe hachée, ou une essence de jambon, & pressez un jus de citron en servant.

FRICASSE'E, *Pulmentum*. Viande ou mets cuit promptement dans une poêle, & assaisonnée avec beurre, lard ou autre graisse. Il y a

différentes viandes & différens oiseaux qu'on met en fricassée. On trouvera sous les articles particuliers des viandes que l'on accommode ainsi, la maniere de faire toutes ces fricassées.

Le lard que l'on fait entrer dans toutes les fricassées ne peut que leur communiquer une mauvaise qualité. Les graisses, comme nous l'avons dit bien souvent, les rend plus indigestes. Les épices que l'on y prodigue pour en relever le goût, en rendent à la vérité la digestion plus facile; mais ces assaisonnemens, s'ils ne sont bien ménagés, peuvent nuire considérablement à la santé, puisqu'ils sont capables d'allumer le sang & les humeurs, & de produire conséquemment de très-grands ravages dans le corps, quand on en use avec excès: on doit donc ménager ces assaisonnemens dans les fricassées.

FRIRE, terme de cuisine. C'est donner une belle couleur à une viande, ou à toute autre chose dans la poêle, avec beurre, huile, lard fondu, sain-doux.

FRITURE, *Caro fritxa*. Mets frit à l'huile; au beurre ou autrement.

La friture pour être bien faite, doit avoir belle couleur; c'est-à-dire une couleur jaunâtre: elle doit être ferme & non molasse, défaut qui vient de ce que l'huile ou le beurre dans lequel on frit de la viande, ou autre chose, n'est pas assez chaud.

La plupart des viandes qu'on met en ragoût doivent être frites de belle couleur dans la casserole avant de l'assaisonner & d'en faire la saussé.

On frit la farine pour en faire une liaison.

Effets des fritures.

Le beurre, qui éprouve trop le feu, contracte une âcreté dangereuse, & devient plus propre à pervertir les alimens qu'à les assaisonner. Aussi

remarque-t-on que les sausses au beurre roux & les fritures causent pour l'ordinaire beaucoup de rapports. Ces sortes de beurre brûlés se tourmentent tout d'un coup en bile, & excitent dans le sang des fermentations vicieuses dont les suites sont toujours mauvaises.

Le beurre est une huile qui a été séparée du lait ; or tout ce qui est huileux s'enflamme aisément dans nos corps, pour peu qu'on l'ait laissé trop exalter sur le feu.

Il faut donc que les assaisonnemens qui se font avec le beurre soient préparés de manière, ou que le feu qu'on y employe soit très-doux, ou que le feu s'il est violent, se trouve corrigé par une suffisante quantité d'eau qui l'empêche d'agir trop immédiatement sur une substance aussi inflammable que le beurre.

L'huile est plus susceptible d'exaltation par le feu que le beurre, comme il est aisé de le voir par la facilité avec laquelle elle s'enflamme ; ainsi à ne consulter même que la raison, l'huile doit contracter une plus mauvaise qualité par le trop grand feu, que le beurre : & c'est ce que l'expérience confirme.

Les fritures à l'huile, quand on n'y est pas accoutumé, troublent plus la digestion, surtout si elles sont froides, que ne font les fritures au beurre, dans ceux qui n'y sont pas accoutumés non plus : c'est de quoi il est aisé de s'apercevoir, pour peu qu'on veuille être attentif dans ces occasions, à ce qu'on sent qui se passe dans l'estomac. C'est ce que dit le célèbre M. Hoffman » j'en atteste ma propre expérience, dit il, je » me suis trouvé tourmenté de rapports brûlans » pendant dix jours entiers, pour avoir mangé » des poissons frits à l'huile.

FROMAGE, *Caséus*. Le fromage n'est autre chose que le caillé du lait séparé du *lactum* &c.

rendu par une chaleur lente ; c'est la partie du lait la plus grossière & la plus compacte, d'où il est aisé de conclure qu'il produit un aliment solide, mais il est difficile à digérer quand on en use avec excès ; il aide cependant à la digestion prise en petite quantité, parce qu'il sert pour-lors de ferment aux autres alimens, de même que le levain qui est une pâte aigrie, sert à faire fermenter le pain.

On peut faire le fromage ou avec du lait dont on a auparavant séparé la partie butireuse, ou avec le lait chargé encore de cette partie. Dans le dernier cas le fromage est d'un bien meilleur goût à cause de cette partie crémeuse, qui est la portion du lait la plus exaltée & la plus remplie de principes huileux & de sel volatil.

On fait du fromage avec le lait de plusieurs Animaux. Celui dont on se sert plus ordinairement, est celui qui est fait avec le lait de vache ; il est d'un goût agréable, nourrit beaucoup, mais il se digère difficilement.

Le fromage le plus salutaire ne doit être ni trop nouveau ni trop vieux. Trop nouveau, il est difficile à digérer, pese sur l'estomac, cause des vents & des obstructions. Trop vieux, il échauffe beaucoup par sa grande âcreté, produit un mauvais suc, a une odeur désagréable, & rend le ventre paresseux, &c. parce qu'il a souffert une fermentation considérable qui l'a privé des humidités qu'il contenoit, & qui a tellement atténué & exalté ses principes, qu'ils ont presque perdu tout leur premier arrangement.

Le fromage mou est préférable à celui qui est dur ; celui dont la substance est rare & lâche, à celui qui est plus serré & plus compacte. Il ne doit être ni trop gluant ni trop friable, modérément salé. Enfin il ne doit causer aucun rapport.

Le fromage convient en tout tems aux jeunes gens qui font beaucoup d'exercice , & qui ont l'estomac bon : mais les vieillards , les personnes d'un tempérament délicat , ceux enfin qui ont quelque atteinte de pierre ou de gravelle , doivent s'en abstenir , ou du moins en user modérément.

On mêle ordinairement du sel marin dans le fromage pour lui donner un meilleur goût , & pour le conserver plus long-tems. Le sel marin agit en ce dernier cas par ses parties longues & roides , que bouchent les pores du fromage , de maniere que l'air n'y peut plus entrer avec assez de liberté pour communiquer aux parties insensibles de la matiere un mouvement intérieur , qui détruiroit en peu de tems le premier arrangement de ces parties.

Tous les fromages ne sont pas également agréables au goût. Le Roquefort , le Parmesan , ceux qui viennent de Sassenage en Dauphiné , sont servis sur les tables les plus délicates.

Les fromages de Livaro en Normandie , ceux de Marolles , de Brie , de Hollande & de Gruieres , sont encore assez estimés.

Ils doivent tous avoir les qualités dont nous avons parlé.

Maniere de faire différens fromages qu'on fait à la campagne , secs , durs , mous , à la crème , écrémés ; ou à la pie.

Pour faire de bons fromages , généralement parlant , il faut avoir de bon lait & de bonne présure.

Prenez du lait fraîchement trait , coulez-le ; mettez-y après de la présure en remuant le lait avec une grande cuiller. Laissez-le reposer jusqu'à ce qu'il se coagule. Etant coagulé ou

réduit en caillé, tirez-le du pot, & le mettez dans des éclisses ou formes. Laissez-le égoutter de son petit lait, & quand il est égoutté, dressez-le proprement sur une assiette.

Fromages communs.

On appelle ainsi ceux qu'on met en présure après avoir été écrémés. Ces fromages se coagulent plus promptement que les précédens, parce qu'ils ne sont pas si gras. On les acheve de même que les autres.

Fromages de garde.

Prenez du lait chaud & fraîchement tiré; jetez-y de la présure délayée & quand il est pris, dressez-le dans des formes: quand il est égoutté, salez-le par-dessus, & le laissez reposer jusqu'au lendemain, afin qu'il s'affermisse. Retournez-le pour le saler de l'autre côté; mettez-le ensuite dans l'éclisse; laissez-le s'affermir: après cela mettez-le sécher à l'air jusqu'à ce qu'on veuille le faire affiner.

Fromage affiné.

Le fromage étant assez sec, on le trempe dans l'eau salée; on l'enveloppe dans des feuilles d'orme ou d'orties, puis on le met dans quelque vaisseau avec d'autres, afin qu'ils se communiquent leur humidité. Les fromages s'affinent très-bien ainsi.

Ou bien entourez vos fromages de foarre ou paille d'avoine; mettez les dans des armoires à la cave, sur des tablettes, sans qu'ils se touchent; laissez-les là quelque tems, & ils s'affermiront.

FROMENT, *Triticum*. C'est le grain le plus commun que nous semions: il y en a de deux sortes, le blanc & le rouge. L'usage du froment est général: c'est le meilleur grain que nous ayons. Il n'y en a point dont on fasse du pain plus agréable au palais & plus nourrissant.

Plus le froment est pesant , meilleur il est ; tout étant égal d'ailleurs ; il est tant soit peu visqueux & obstruant. Ses qualités principales sont d'être nouveau , bien mûr , compacte , pesant , de se renfler promptement & beaucoup , lorsqu'on le fait macérer dans l'eau , de rendre une grande quantité de farine , de n'être mêlé d'aucune mauvaise graine , & de n'être point gâté de rouille.

Le froment est le meilleur de tous les grains ; en aliment : le meilleur pain se fait avec la fleur de froment : il est fort nourrissant.

Cependant , comme le son a une qualité désersive , qui stimule les intestins à l'excrétion , il est probable que le pain fait de fleur de froment dont on n'a pas entièrement séparé le son , est plus sain & plus agréable au goût , que celui qui est fait de la fleur la plus pure , pourvû toutefois qu'il soit bien fermenté.

Le froment d'un jaune foncé passe pour être le plus chaud. Le compact veut être pulvérisé davantage , mieux paitri , & préparé avec plus de soin ; alors il fournit une nourriture abondante.

Les personnes qui prennent habituellement de l'exercice , doivent se nourrir du froment le plus solide ; la transpiration & la dissipation des esprits étant fort grande en eux , & se faisant de toutes les parties de leurs corps , ils ont besoin d'une réparation proportionnée , & conséquemment des alimens les plus forts & les plus nourrissans. Quant à ceux qui mènent une vie tranquille & unie , qui sont sédentaires , & qui n'ont aucune occupation qui les exerce , il leur faut le froment le plus léger & le plus mûr ; car plus il sera léger , & moins il sera nourrissant , & s'il n'étoit pas mûr , il seroit mal-sain.

Le pain de froment , dit M. Andry , est le meilleur de tous , parce que les principes de ce

grain sont plus déliés , moins terrestres , & par conséquent plus faciles à digérer ; mais il faut que le froment soit d'une bonne terre , qu'il soit pesant , difficile à rompre , bien mondé , sans être trop nouveau.

Le pain de bled trop nouveau est mal-sain , & cause quelquefois des cours de ventre , parce que les principes n'en ont pas été assez digérés & adoucis par la fermentation. Voyez à l'article *Pain* , une explication beaucoup plus étendue.

Le froment contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

FRUIT. C'est la production d'un arbre ou d'une plante , tant pour la multiplication de son espèce , que pour la nourriture de l'homme.

On distingue ordinairement les fruits en fruits à noyau & fruits à pépin , en fruits rouges , en fruits d'été , en fruits d'automne & en fruits d'hiver.

Les fruits à noyau sont les prunes , les cerises , les pêches , les abricots.

Les fruits à pépin sont les fraises , les framboises , les groseilles.

Les fruits d'été sont ceux qui viennent & qu'on mange en été.

Les fruits d'automne sont ceux qui viennent & qu'on mange en automne.

Les fruits d'hiver sont ceux qui viennent en automne & qu'on mange en hiver.

Poires.

Les meilleurs fruits & ceux qui sont le plus estimés ; pour les poires , ce sont les bons-chrétiens d'été & d'hiver , le muscat hatif gros & petit , le portail , l'amadote , les bergamotes d'automne & d'hiver , le saint-lezin , le double-flour , le besideri , les beurrés des deux sortes , les messire-jean gris & dorés , le figué , le rille , les mouille-bouches , le rouville , les oranges de

diverses sortes, le caillot-rosat d'hiver, le roland, la verte-longue, les rousselets, la virgouleuse, &c.

Pommes.

Parmi les pommes ce sont les renettes grosses de plusieurs sortes, les court-pendus, les calviles rouges & blancs, l'api gros & petit, les fenouillés, les passe-pommes, &c.

Pêches.

Les plus estimées entre les pêches & les pavis sont les alberges, les pêches persiques, celles de Pau & de Narbonne, les violettes, les brigons musqués, l'admirable, la madelaine, la belchevreuse, le gros pavis, les mirlicotons, &c.

Prunes.

Parmi les prunes, la mirabelle, les prunes de sainte catherine, les impériales, les islevertes, les alterfes ou de monsieur, les d'andilli rouges & blanches, les damas noirs, sucrés, rouges & blancs.

Observations générales sur les fruits.

Nous parlerons sous les articles particuliers des qualités & des propriétés de chaque espèce de fruits; il suffit de remarquer ici en passant, d'après le témoignage des plus célèbres Médecins, qui ont particulièrement examiné la nature de ces alimens, que les fruits sont plus propres à flater notre goût, qu'à nous soutenir. & que leur saveur agréable est un appas souvent mortel; qu'ils ont tous cela de commun, qu'ils fournissent à l'homme une nourriture très-passagère; qu'ils tiennent presque tous plus de médicament que de l'aliment, & qu'ils causent pour la plupart des diarrhées & des coliques.

Il s'est pourtant trouvé des Médecins qui ont prétendu accrédi-ter les fruits par de très-beaux raisonnemens, & les proposer à l'homme com-

me l'aliment le plus convenable & le plus salutaire : mais les plus beaux raisonnemens du monde ne tiennent point contre l'expérience journaliere.

Moyen pour conserver les fruits.

On conserve les raisins en les mettant dans des cendres de serment bien sèches & bien pures. Il faut pour les conserver ainsi avoir soin de les cueillir huit jours avant leur maturité.

On peut encore les garder dans des caisses, environnés de poussiere d'avoine. Quelques-uns les mettent dans la cire fonduë.

On se sert aussi de ce moyen pour conserver toutes sortes de fruits.

Autre Moyen de conserver les fruits.

Préparez du sable de riviere, faites-le bien sécher au grenier, puis faites cueillir le raisin ou autre fruit, quand le soleil donne dessus, car il faut qu'il soit sec. Faites un lit de sable dans une caisse d'un pouce d'épais ; rangez le fruit dessus ; jetez du sable sur le fruit ; continuez de faire de même de lit en lit, & quand votre caisse est remplie, fermez-la bien, afin que l'air ne puisse point y entrer ; & quand elle est bien bouchée, mettez-la dans un lieu sec, sans la remuer.

Il faut que le raisin que l'on veut garder ainsi ne soit pas tout-à-fait mûr.

L'on peut faire la même chose pour les poires, les pommes, les prunes, les cerises, les groseilles, les pêches, &c.

Il y en a qui le gardent dans la cendre ou paille d'avoine, & environnent leur vaisseau de celle qu'on appelle petite paille, dans laquelle le grain d'avoine s'est nourri. Il se garde deux ans si l'on veut.

D'autres mettent du millet en-la place du sable : pour plus de sûreté on peut tremper la

queté du raisin ou autre fruit dans la cire fondue.

Moyen de conserver les fruits à noyau, même les figues, proposé par M. Lemery.

Prenez un pot de terre, & l'emplissez de moitié miel & moitié eau commune, que vous aurez bien battu ensemble auparavant. Mettez-y vos fruits, frais cueillis; couvrez bien le pot: lorsque vous les tirerez du pot, mettez-les dans l'eau fraîche avant de les manger.

Fruits secs.

On fait sécher la plupart des fruits pour les conserver plus long-tems, comme les cerises, les prunes, les pêches, les abricots, les poires, les pommes, les raisins, les pois verts, &c. On n'en parlera point ici: on trouvera sous les noms particuliers la manière de le faire.

FRUITS, *Secunda mensa*, ou *Bellaria*, s'entend de tout ce qu'on sert en dernier lieu au repas, & ce qu'on appelle communément *Dessert*, composé d'ordinaire de fruits véritables, confitures, pâtisseries, fromages, compôtes & autres choses de cette sorte. Le fruit regarde le chef d'office ou celui qui fait cette fonction, & qui doit sçavoir pratiquer tout ce qui le compose.

FRUITERIE, *Cella fructuaria*, ou *Pomarium*. Lieu où l'on garde les fruits, sur-tout l'hiver.

La fruiterie doit être un lieu plus ou moins grand, selon le besoin qu'on en a. Il doit y avoir au milieu une table pour dresser les corbeilles qu'on veut servir; les murs doivent être garnis de tablettes bien rangées, pour y placer les fruits avec les étiquettes volantes, qui marquent les especes & leur maturité, par rapport à la suite des mois.

La fruiterie doit être impénétrable à la gelée: le froid gâte les fruits, & ceux qui ont été une fois gelés ne peuvent plus servir.

FRU. FUM. GAL. 71

Elle doit être exposée au midi, ou au moins au levant. L'exposition du nord est préjudiciable aux fruits.

La serre doit être bien percée, afin de donner de l'air aux fruits, pour empêcher qu'ils ne contractent un mauvais goût.

Le dedans doit être garni de tablettes de planches de chêne, & non de sapin, parce que le fruit en contracte facilement l'odeur, qui est fort désagréable.

FUMET, *Odor*, ou *Anima*. Certaine petite fumée qui sort du vin & des viandes, qui chatouille l'odorat aussi-bien que le goût, quand on boit & quand on mange. Ce mot s'emploie surtout à l'égard des perdrix, beccasses, lapreaux & autres.

G.

GALANTINE. Nous avons déjà dit ce que c'est qu'un Entremets de galantine à l'article du cochon de lait.

Galantine de Poularde ou de Chapon.

Prenez deux poulardes, defossez-les, ôtez-en proprement les peaux sans les trop décharner, & de la chair faites une farce avec un peu de lard, une retine de veau, quelques champignons & truffes, un peu de mie de pain trempée dans la crème, & trois ou quatre jaunes d'œufs crus avec fines herbes, fines épices, un peu de persil & de ciboules, poivre & sel, le tout haché & pilé dans un mortier.

Etendez ensuite les peaux de vos poulardes; arrangez la farce dessus; sur la farce mettez un rang de lardons bien blancs & bien assaisonnés; sur les lardons un autre rang de jambon cru; ensuite un autre rang de lardons; puis un rang

de pistaches bien vertes, puis un rang de lardons, & continuez ainsi les couches jusqu'à la fin.

Cela fait, enveloppez tout cela dans les peaux en les pressant par un bout & les roulant. Quand elles sont roulées, pliez-les dans un linge & les ficélez.

Garnissez le fond d'une marmite de la grandeur de vos deux poulardes de bardes de lard & de tranches de bœuf battu avec fines herbes, fines épices, sel, poivre, oignons, panais & carotes; mettez-y vos deux poulardes; affaïsonnez & garnissez dessus comme dessous, & faites cuire à petit feu, feu dessus & dessous.

Quand elles sont cuites & égouttées, ôtez la ficelle & le linge qui les enveloppe; coupez-les par tranches, garnissez-en le fond d'un plat, & jetez par dessus un ragoût de truffes vertes. (Voyez au mot *Truffe*, la manière de la faire;) arrangez vos truffes de façon qu'elles se trouvent seulement dans les intervalles, & qu'elles ne couvrent point la galantine, & servez chaudement.

On peut aussi servir cette galantine avec une essence de jambon par-dessus.

Galantine d'une tête de Veau.

Fchaudez bien la tête de veau, levez-en la peau; remplissez-la d'une farce de poularde, & la garnissez de lardons de lard, de jambon & de pistaches comme les poulardes en galantine, & la faites cuire à la braïse, roulée, ficelée & pliée dans un linge, comme on vient de le dire.

Quand elle est cuite, coupez-la par tranches & la servez avec le même ragoût que les poulardes.

On fait de même des galantines d'une peau de flanchet de bœuf, d'une peau d'éclanche de mouton bien dégraissée, ou bien d'un gigotin

Le veau. On se sert de la même farce, on la garnit de la même façon, on les fait cuire, on les sert de même que les poulardes. Ce n'est que la peau qui sert d'enveloppe qui déguise la galantine.

Voyez quelles sont les qualités & les propriétés des viandes que l'on met en galantine, & consultez en même tems l'article *Farce*.

Galantine de cuisses de Dindon.

Choisissez des cuisses de gros dindons, desosse-les & les applatissez le plus que vous pourrez; étendez dessus une farce de blanc de yolaille, graisse de bœuf, lard blanchi, persil; ciboule, une pointe d'ail, sel, poivre, six jaunes d'œufs pour liaison; mettez sur cette farce une couche de truffes, ensuite une de pistaches, puis une de lard, ensuite une de jambon, continuez de même jusqu'à la fin, & couvrez par-dessus de même farce que dessous.

Roulez ensuite les cuisses dans des morceaux d'étamine bien propres, ficelez tout autour, & faites cuire dans une bonne braîse avec du vin blanc.

Quand elles sont cuites & refroidies dans la braîse, servez-les sur une serviette.

Galantine de Poulets.

Flambez, épluchez & coupez par la moitié deux bons poulets gras; desosse-les & les mettez dessus une bonne farce fine; faites de même qu'aux cuisses de dindon. Quand ils sont cuits, tirez-les tout chauds de leur braîse, & servez avec une bonne essence.

On peut aussi les servir froids pour Entremets comme les cuisses de dindon.

GALERE. Prenez une casserole faite en forme de galere, ou bien servez-vous d'une poissonniere ovale; mettez-y des bardes de lard assez grandes pour envelopper ce que vous

y ajouterez ; étendez dans toute la largeur de la casserole une farce à poupeton. (Voyez au mot *Poupeton* , de quoi cette farce est composée ; mettez dans cette farce un ragoût de ce que vous jugerez à propos , que l'on fait pourtant pour le mieux de lapins cuits à la braïse , lardés de moyen lard , de petites tranches de jambon , de foies gras , de ris de veau , de champignons : le ragoût doit être froid avant de le mettre dans la farce ; couvrez-le de la même farce , & mettez cuire au four , ou bien feu dessus & dessous pendant deux heures.

Quand votre galere est cuite renversez-la sens dessus dessous ; ôtez les bardes de lard , dégraissez-la bien ; dressez-la dans un plat , ouvrez-la par le milieu , & si elle est sèche , humectez-la avec un bon coulis des ossemens de vos lapins. Il faut avoir deux douzaines d'harelettes de ris de veau , que vous piquerez dedans , une douzaine de chaque côté en forme de rames de galere.

GALETTE , *Scriblita*. Espèce de gâteau cuit au four. On en fait de plusieurs manieres.

Galette commune.

Paîtrissez deux litrons de belle farine avec trois quarterons de beurre frais , & quantité suffisante d'eau & de sel. On commence petit à petit à paîtrer la pâte ; & à mesure qu'on la paîtrit ferme , on y ajoute de l'eau , & on continue de même jusqu'à ce que la pâte soit molasse. Cela fait , mettez-la en boucle , applatissez-la avec le rouleau , ayant soin de poudrer la table de farine , crainte que la pâte ne s'y attrache ; donnez-lui seulement un bon pouce d'épaisseur , dorez & mettez cuire au four.

Galette feuilletée.

Si vous voulez que votre galette soit feuilletée , après avoir fait la pâte de la même ma-

niere que la précédente , & bien maniée en l'applatissant avec le rouleau ; pliez-la en quatre , applatissez-la encore & la pliez de la même façon , faites cela jusqu'à trois ou quatre fois ; formez votre galette & la mettez au four.

Galette aux œufs.

Ayant préparé la farine ; comme on l'a dit ; mis le beurre & le sel, cassez-y des œufs (il en faut quatre ou cinq pour la dose de farine marquée ci-dessus ;) detrempez le tout ensemble , comme on l'a dit , & votre galette étant achevée , mettez-la cuire au four.

Galette galeuse.

Préparez la pâte comme la précédente , excepté qu'avant de la pétrir on met l'eau & le beurre , du fromage affiné coupé par petits morceaux. (on se sert indifféremment de fromage de gruyeres ou du vachelin, ou de tout autre, pourvu qu'il soit affiné.) Cette pâte étant faite , étendez-la sur le tour ou sur la table ; formez-en la galette , & avant de la mettre au four , garnissez-la par-dessus de morceaux de fromage épars çà & là , & la mettez cuire pendant trois quarts d'heure.

GALIMAFRE'E, *Diversorum ciborum miscellanea.* Ragoût composé de plusieurs restes de différentes viandes qu'on met dans une casserole avec eau, sel & poivre quand c'est de la viande blanche , & lorsque c'est de la viande grise , on y ajoute un peu de vinaigre ou du vin avec une pointe d'échalotes , de rocamboles ou d'ail , selon le goût des personnes pour lesquelles on apprête ce ragoût. Les viandes dont on fait des galimafrées , doivent être dépecées par morceaux.

Autre Galimafrée.

Pour mettre une épaule de mouton , ou autre viande de boucherie en galimafrée , levez la

peau de l'épaule de mouton , qu'elle tiennë néanmoins au manche ; hachez la chair menuë , passez-la à la casserole avec lard fondu , fines herbes , sel , poivre , muscade , champignons , citron verd , & du bouillon pour cuire le tout ensemble ; ensuite dressez-le sous la peau : vous pouvez le panner & le colorer , & y mettre un bon jus en servant.

GARDON, *Gardo* ou *Gardio*. Petit poisson d'eau douce qu'on met au rang des poissons blancs. Il se pêche comme le goujon , & s'apprête en cuisine comme la carpe. Voyez *Carpe*.

GATEAU, *Placenta* ou *libum*. Pièce de pâtisserie assez commune. On en fait de plusieurs façons , il y a le gâteau ordinaire qui se façonne ainsi.

Gâteau ordinaire.

Prenez de la farine selon la grandeur que vous voulez donner à votre gâteau ; mettez-la en rond sur le tour , ou bien sur une table qui soit propre ; détrempez-la avec du beurre bien manië , eau & sel ; il faut autant pesant de beurre que de farine & fromage mou non écrémé , & un peu effuyé. Incorporez bien le tout en le pétrissant , de maniere que la pâte soit maniable.

Cela fait , mettez-la en boule , applatissez-la avec le rouleau ; étendez dessus de la farce de votre fromage mou , pliez-la après en quatre , en recommençant ainsi trois ou quatre fois ; après cela étendez votre pâte , formez-en votre gâteau en rond ou triangulaire , dorez-le & le faites cuire au four. Cette maniere de faire le gâteau le rend mollet & comme feuilleté.

Autre façon.

Prenez environ deux litrons de farine , une livre de beurre frais manië entre les mains , & une chopine de bon lait avec lequel vous détrempez votre pâte ; mettez-y du sel à dis-

cretion & quatre œufs frais ; pétrissez bien le tout petit à petit , mettant votre lait peu à peu & à mesure que vous la pétrissez. Votre pâte étant ferme , achevez de former votre gâteau , comme on a dit , & le faites cuire de même : il faut trois ou quatre heures pour le cuire. Cette espece de gâteau est plus pesante que la précédente ; il faut pour tous les gâteaux que le four soit raisonnablement chaud.

Gâteau feuilleté.

Prenez trois quarterons de fleur de farine que vous détremperez à l'eau & au sel sans beurre ; la pâte étant pétrie un peu molle , vous la mettez en boule , & la laissez reposer environ demi-heure afin qu'elle se ressuie ; ensuite étendez-la avec le rouleau , applatissez-la jusqu'à un doigt d'épaisseur , en la poudrant de fois à autre de farine. La pâte étant ainsi étendue , prenez de bon beurre frais , étendez-en tout du long de l'abaisse ; pliez votre pâte en double , de sorte qu'elle renferme le beurre.

Cela fait , étendez encore votre pâte & l'applatissez bien mince avec le rouleau ; pliez-la encore , & continuez vos lits de beurre ; repliez-la de même jusqu'à quatre à cinq fois en la poudrant de farine à chaque fois ; & à la dernière fois que la pâte est en boule , vous l'étendez de l'épaisseur que vous voulez que soit le gâteau ; dorez-le & le faites cuire.

Si l'on veut faire davantage de pâte , on augmente la dose de tout ce qui y entre , autrement ce ne seroit que du demi-feuilletage.

Gâteau aux œufs.

Prenez un litron de farine , délayez-la avec huit œufs & une cuillerée de bonne levure de bière , & au défaut d'un morceau de levain gros comme une noix , un quarteron & demi de beurre frais fondu & sel ; le tout étant

bien manié , couvrez-le d'un linge chaud & l'approchez du feu , enforte qu'il n'en sente la chaleur que légèrement : il faut l'y laisser environ une heure , afin que cette pâte s'enfle.

Mettez ensuite ce gâteau dans une tourtière ; après y avoir fait fondre un quarteron de beurre frais , feu dessus & dessous. Ce gâteau étant cuit, on le sert tout chaud.

Gâteau Flaman.

Prenez ce que vous voulez de fleur de farine ; deux œufs frais pour deux litrons, demi-livre de beurre frais , de bon lait & du sel raisonnablement. Cela prêt , détrempez votre pâte à l'ordinaire avec gros comme le pouce de levain ; cette pâte étant faite , posez-la sur une feuille de papier , & la couvrez d'une serviette bien chaude ; laissez-la fermenter auprès du feu pendant cinq quarts d'heure , puis formez-en votre gâteau que vous mettrez cuire au four.

Gâteau d'amandes.

Faites une pâte à l'ordinaire , avec beurre & deux ou trois jaunes d'œufs ; faites une fontaine au milieu de votre farine , où vous mettrez tout cela ; ajoutez-y une demi-livre de sucre , autant d'amandes pelées , & pilées menu , une bonne pincée de sel & un peu d'eau de fleurs d'orange.

Maniez bien le tout , & en faites une pâte de bonne consistance ; étendez-la avec le rouleau sur du papier graissé de beurre ; que le gâteau ait un pouce d'épais ; dorez-le , & le mettez cuire au four.

Gâteau mollet.

Ayez un fromage mou , demi-livre de beurre frais , presque un litron de farine , du sel à proportion ; détrempez le tout ensemble avec de l'eau froide ; pétrissez-le bien ; donnez après quelque forme que vous voudrez à ce gâteau , & le faites cuire.

Autre sorte de gâteau.

Prenez de la fleur de farine ce que vous voudrez ; détrempez-la avec de la crème de lait pur, battue long-tems auparavant avec la main : sur une livre de farine , mettez une demi-livre de beurre. Cette règle doit servir pour le plus ou le moins de *gâteaux* , qu'on veut faire. Ajoutez à cette pâte un peu de fromage mou ; il est bon qu'elle soit un peu ferme. Quand elle est en bon état , on en forme les *gâteaux* , qu'on dore , & qu'on fait cuire ensuite.

Gâteau galeux ou de fromage.

Faites la pâte comme ci-dessus ; faites-en une abaisse pour former votre gâteau ; étendez dessus de petits morceaux de fromage de gruiere , ou autre affiné , avec du beurre , & faites-le cuire. Il y en a qui au lieu de lait détrempent leur pâte simplement avec de l'eau : elle n'en est pas si pesante , & même quand le beurre est bon , le gâteau en est plus délicat.

Gâteau Bourgeois.

Prenez un litron de fleur de farine , ou davantage , huit œufs avec un morceau de levain gros comme une noix , une cuillerée de biere , si vous en avez ; mêlez-y un quarteron & demi ou demi-livre de beurre frais , qu'il faut faire fondre ; pétrissez le tout avec du lait & du sel raisonnablement.

La pâte étant faite , couvrez-la d'un linge chaud ; approchez-la du feu , de maniere que la chaleur ne s'en fasse sentir que legerement ; laissez-la ainsi se chauffer , afin qu'elle s'enfle ; faites ensuite cuire le gâteau dans une tourtiere graissée de beurre tout autour , feu dessus & dessous. Trois quarts-d'heure suffisent pour cuire ce gâteau.

Gâteau Gregois.

Prenez un litron de belle farine , un œuf frais ;

un quarteron de bon beurre frais, que vous ferez fondre avant que de l'employer; mêlez-y de bon lait, gros comme le pouce de levure de biere, & du sel; détrempez le tout petit à petit; pâtrissez-le de maniere que la pâte en soit maniable; mettez-la sur une serviette chaude, pour l'approcher du feu, afin de la faire lever. Quand elle l'est suffisamment, ce qui se remarque quand la pâte formé comme une maniere d'écailles, on en fait un gâteau, qu'on fait cuire au four à l'ordinaire.

Gâteau à la Bourguignone.

Pâtrissez deux litrons de farine avec eau, sel & une livre de beurre frais; maniez bien ce beurre en le pâtrissant, afin de l'amollir; mettez-y du fromage affiné, coupé par morceaux; que le tout soit bien pâtri ensemble avec eau & sel, afin que la pâte soit bien faite. Pour cela, applatissez encore cette pâte, quand elle est presque faite liez-la & lui donnez cette façon, jusqu'à trois ou quatre fois, c'est ce qui la rend légère & friande. Cela fait, formez le gâteau de l'épaisseur d'un pouce; dorez-le avec un jaune d'œuf, puis faites-le cuire au feu.

Perits gâteaux pour le déjeuner.

Prenez de bonne farine ce que vous jugerez en avoir besoin, du beurre frais, pâtrissez l'un & l'autre avec eau & sel. Il faut demi-livre de beurre pour un litron de farine; & en pâtrissant la pâte, après l'avoir applatie plusieurs fois, il faut la plier de même que la précédente, c'est ce qui rend ce gâteau comme feuilleté, & très-délicat.

Cela fait, on forme les gâteaux ronds ou triangulaires. On les fait cuire au four: ils ne veulent sentir le feu que peu de tems.

Gâteau de Compiègne.

Pour faire un gâteau de Compiègne, prenez de la farine ce que vous en voudrez; mettez-en

un tiers de côté, dans ce tiers un quarteron de levure de biere; délayez-la avec de l'eau chaude, c'est-à-dire plus que tiède; pétrissez-la un peu molle; mouillez-la, & la mettez lever dans une nape bien enveloppée, l'espace d'une demi-heure en hiver, & point en été. Pendant ce tems mettez le reste de la farine sur la table; faites un trou au milieu; mettez-y un quarteron de sel fin, des œufs & du beurre à proportion de la farine; jetez le beurre par petits morceaux avec les œufs, un peu d'eau; mêlez le tout ensemble, & ensuite la farine. Quand le tout est bien mêlé, pétrissez trois fois, ensuite étendez-la; mettez la pâte du levain par-dessus bien étendue; coupez-la plusieurs fois avec les mains, pour la mettre en différens tas; quand elle est bien mêlée avec le levain, donnez-lui encore trois tours avec les mains; mettez dans cette pâte du citron verd haché très-fin. Quand la pâte est faite, mettez-la dans un carton bien beurré, & fait exprès de la façon d'un boiffeau. On le fait à peu près de la grandeur que l'on veut que soit le *gâteau*; & on le fait cuire au four: quand il est cuit, on ôte le carton, on beurre le dessus avec de bon beurre fondu & un doroir, & on jette par-dessus de la petite nomenclature.

Gâteau au lard.

Faites une pâte brisée très-fine; dressez un gâteau à l'ordinaire; mettez par rangées & fort près des lardons de petit lard de la hauteur ou un peu plus du gâteau, qu'il soit bien égal; mettez-le cuire au four, & le servez froid. Il faut un peu coucher les lardons, & ne pas tout-à-fait tant saler la pâte qu'à l'ordinaire par rapport au petit lard.

Gâteau à la Rambouillet.

Coupez deux noix de veau, que vous étendrez

comme une grande assiette ; faites-les piquer de menu lard ; parez-les par dedans ; garnissez une casserole de bardes de lard ; étendez-y une de ces noix de veau , le lard en-dessous ; mettez une farce par-dessus ; faites un ragoût de ris de veau , champignons , queuës d'écrevisses , quelques capres & assaisonnemens , & les faites cuire. Quand il sera cuit , ajoutez à ce ragoût une douzaine de moviettes desossées , & farcies d'une farce de ce qu'elles ont dans le corps , avec lard , une plaque de ris de veau blanchi , graisse de bœuf assaisonnée & liée de deux jaunes d'œufs , que vous avez pliés dans le mortier. Ces moviettes étant farcies , faites-les cuire à la braise ; étant cuites & d'un bon goût , ajoutez-les & les mettez dans le ragoût avec une échalotte hachée & un jus d'orange ; arrangez le tout dans la noix de veau , qui est dans la casserole ; recouvrez d'un peu de farce l'autre noix de veau par-dessus ; ficelez avec une aiguille à brider ; faites cuire , feu dessus & dessous ; étant cuit , dressez-le dans un plat , & le garnissez de hatelettes de ris de veau piqué par-dessus , & servez avec essence de jambon & jus de citron pour entrée.

Gâteau Royal.

Coupez une noix de veau de la largeur d'une assiette , que vous ferez piquer de menu lard ; coupez-en une autre de la même largeur sans la piquer , pour la couvrir ; garnissez une petite casserole de bardes de lard ; renversez la noix piquée dedans , le lard en-dessous ; faites une petite abaisse de farce liée au fond sur la noix de veau ; faites monter un petit bord de la même farce tout autour ; mettez-y un ragoût de foies gras , truffes vertes , &c. Couvrez le ragoût d'un peu de farce fort mince & de l'autre noix de veau ; passez la main dans deux œufs battus .

& le dorez. Couvrez-le de deux ou trois bardes de lard ; mettez-le cuire au feu , dessus & dessous un peu moins. Etant cuit , servez-le avec une essence de jambon , & jus de citron pour entrée.

Gâteau de filets de poisson.

Prenez des filets de saumon , d'éturgeons ; d'anguille , de carpe , de brochet , de ranche & de perche. Quand tous ces filets sont tirés , prenez le reste des chairs , qui sont restées sur les arêtes ; faites-en un godiveau , ou farce bien liée ; frottez le fond de la casserole de beurre ; mettez dessus du papier bien beurré ; étendez la farce dessus en maniere de poupeton , & avec le blanc d'œuf polissez le godiveau de maniere que cela paroisse comme un puits ; arrangez-y vos filets de poissons par rang ; ensuite mettez-y des truffes , des pistaches & des jaunes d'œufs comme à une galantine , étant assaisonné de toutes les épices nécessaires ; couvrez-le du même godiveau , & le mettez cuire au four ; étant cuit , retirez-le & le laissez refroidir ; renversez-le sur un plat ; pannez-le de chapelure de pain bien fine , & le servez sur une assiette blanche pour Entremets.

Gâteau de Savoie.

Fouïettez en neige une douzaine de blancs d'œufs ; mêlez-y peu à peu les jaunes , & autant pesant de sucre en poudre , que les douze œufs ; coupez en long un quarteron de pistaches pelées , & autant d'amandes douces coupées de même ; passez-les dans une casserole avec du sucre , comme pour griller ; ajoutez-y du citron verd rapé ; jetez cela dans votre pâte , & mêlez bien le tout ensemble ; versez-le dans une casserole ou poupetonnière , & le mettez cuire au four ; étant cuit à propos , faites une glace blanche avec du blanc d'œuf , du sucre en poudre & jus de citron ; battez bien le tout ensemble , & en couvrez le

gâteau ; faites-y quelque petit dessein dessus avec de l'écorce de citron confit coupé ; mettez-le un moment au four pour sécher la glace ; ensuite retirez-le de la casserole , dressez-le dans un plat , & le servez pour Entrée.

Autre façon.

Prenez deux livres de sucre bien pilé , vingt jaunes d'œufs , de la fleur d'orange pilée , du citron confit , du citron verd bien haché ; battez le tout ensemble ; ayez vingt - quatre blancs d'œufs à part ; fouettez-les bien ; qu'ils soient bien montés ; mêlez-les avec le sucre & les jaunes d'œufs ; mettez-y légèrement une livre de farine passée au tamis ; mêlez le tout ensemble ; ayez une casserole ronde de la grandeur que vous voulez faire votre gâteau ; passez-y par-tout du beurre fondu affiné ; renversez-le sens-dessus-dessous , pour que le beurre s'égoutte de ce qu'il y aura de trop ; & quand il est figé mettez dedans la casserole votre *gâteau* ; saupoudrez-le de sucre fin ; faites-le cuire ; que le four ne soit pas trop chaud. Quand il est cuit & refroidi , glacez-le d'une glace blanche , & faites quelque dessein avec des confitures. Quand il a belle couleur , on le peut servir sans être glacé.

On peut mettre sur quinze œufs une livre de sucre , & un peu plus d'une demi-livre farine.

Gâteau de Savoye frit.

Prenez du *gâteau* , qui a déjà servi ; coupez-le en tranches , & après en carreaux ; un demi-quart-d'heure , avant que de les frire , trempez-les dans du lait ; vous les égoutterez sur une nape , & les farinerez ; faites-les frire de belle couleur , & les glacez avec du sucre & la pelle rouge ; servez-le pour un plat d'Entremets , ou pour garnir quelques autres plats d'Entremets sucrés.

Gâteau de pistaches.

Ayez six onces de pistaches, & deux onces d'amandes douces pelées; faites blanchir une côte de citron verd confit; hachez-la, & pilez bien le tout ensemble, en y ajoutant deux blancs d'œufs, puis le passez par un tamis; pesez autant de sucre en poudre que de pâte; mêlez le tout ensemble; ensuite fouettez huit autres blancs d'œufs, mêlez-les peu à peu, afin que cela se délaye mieux; ajoutez y quatre jaunes d'œufs, que vous mêlerez bien; faites un moule de papier; versez votre composition dedans, & le mettez cuire deux heures au four. Il faut plus de chaleur dessus que dessous. Quand il est cuit, vous le tirez du four, l'ôtez du papier, & le servez pour Entremets. On peut le servir glacé.

Gâteau de Lievre.

Prenez un ou deux lievres, dépouillez-les; & les desosse; mettez la chair sur une table avec une livre & demie de jambon cru maigre, des champignons, des truffes, du persil, de la ciboule, une rocambole; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs crus, le tout bien haché ensemble; coupez du lard en dés de la grosseur d'une petite lentille: il faut qu'il y ait la valeur de deux tiers de lard, comme de viande; mêlez bien le tout ensemble; garnissez une poupetonniere ou une casserole de bardes de lard; mettez-y la composition du lievre haché; formez du tout une boule; couvrez-la de bardes de lard, & la faites cuire feu dessus & dessous, ou bien au four; étant cuite, si vous voulez la servir chaude pour Entrée, dressez-la dans un plat, & la fendez en quatre, que les morceaux se tiennent; garnissez ce gâteau d'un saingaraz de jambon; jetez le jus par-dessus, & le servez chaudement. L'on sert ce gâteau de

lievre froid pour Entremets ; étant cuit , laissez le refroidir dans son jus , & le coupez par tranches sur une serviette : on s'en sert pour servir d'autres plats d'Entremets , comme jambon , hure & daube.

Gâteau de Lievre frit.

Prenez des tranches de *gâteau* de lievre ; comme celui qui est expliqué ci-après ; trempez-les dans une pâte à frire & les servez ; vous ferez une pâte avec de la farine , une cuillerée d'huile d'olive , un peu de sel & du vin blanc ; vous délayez bien cette pâte avec une cuiller : il ne faut pas qu'elle soit trop claire ; trempez dedans les filets de *gâteau* de lievre ; faites-les frire de belle couleur & servez.

Gâteau de Lievre froid.

Prenez un lievre & un gigot de mouton , ôtez-en toute la viande & toutes les filandres ; hachez bien le tout ensemble avec du jambon , une pointe d'ail , persil , ciboules , champignons ; quand le tout est bien haché , assaisonnez - le de sel , gros poivre , épices mêlées , & le mouillez d'une chopine de crème , ou d'une chopine de vin blanc ; ajoutez-y six jaunes d'œufs , environ deux livres de lard coupé en petits dés ; mêlez le tout ensemble avec la main ; foncez une casserole de bardes de lard & tout le tour , que cela soit bien uni ; mettez-y dedans toute la farce , & la couvrez par-dessus de bardes de lard & d'une feuille de papier ; couvrez d'un couvercle , qui bouche bien , & couvrez le tout avec de la pâte faite de farine & de vinaigre ; faites-le cuire au four pendant trois heures ; laissez-le refroidir dans la même casserole ; retirez-le & le parez , & servez froid dessus une serviette.

Un *gâteau* de lievre est un composé de toutes sortes de gibiers, mais il faut toujours un lievre. Pour faire un *gâteau* de lievre chaud, on le fait encore comme celui-ci, & on met dans le milieu de la farce un ragoût de pigeons ou autres; on le finit de même, & on le sert avec une essence, quand il est bien effuyé de sa graisse.

Gâteau de Lievre. grillé.

Prenez du *gâteau* de lievre, comme celui qui est expliqué ci-dessus; coupez-le en tranches proprement, & trempez chaque morceau dans du beurre fondu; pannez-les & les faites griller de belle couleur, & servez avec une bonne essence.

Gâteau de mille feuilles.

Faites un feüilletage brisé, abattez cinq abaisses de l'épaisseur d'un écu, qu'elles soient toutes d'une égale grandeur de celle de dessus; découpez le milieu en fleur de lys, ou en cœur; faites-les cuire au four; quand elles sont cuites & refroidies, mettez dessus chacune des confitures de l'épaisseur d'un écu, & les mettez après l'une sur l'autre, celle qui est découpée par-dessus toutes les autres; unissez bien tout autour, en coupant ce qu'il y a de trop; s'il y a des trous dans le tour, remplissez avec les rognures; ayez une glace blanche; quand le *gâteau* est bien séché, faites le sécher dans le four; faites après des desseins avec des confitures, comme gelée de groseilles & pistaches pilées & mêlées avec du sucre fin; vous le servez ensuite dessus une serviette.

Gâteau au ris.

Faites cuire une demi-livre de ris, comme pour faire un potage au blanc; quand il est cuit & bien épais, mettez-le dans une pâte brisée, faite avec un litron de farine, trois quarterons de beurre, quatre blancs d'œufs, un peu de sel, ce qu'il en faut pour un *gâteau* ordinaire; mettez

la pâte & le ris dans un mortier ; pilez le tout ensemble ; dressez ensuite votre gâteau à l'ordinaire , dorez-le & le faites cuire au four sur une feuille de papier beurré , & le servez chaud.

Gâteau de puits d'amour.

Faites un feuilletage , étendez-le del'épaisseur d'un écu ou de deux florins ; mettez un plat par-dessus de la grandeur que vous voulez faire votre *gâteau* ; coupez la pâte tout autour ; mettez cette abaisse sur un plafond ; ensuite prenez un autre plat qui soit plus petit d'un pouce ; refaites une autre abaisse ; coupez-la dans le milieu , & en enlevez la pièce de six pouces en rondeur , selon la grandeur du *gâteau* ; mettez le colier sur la première abaisse ; faites quatre parties aussi grandes que vous le jugerez à propos , pour le moins de quatre pouces de hauteur ; elles se font du même feuilletage ; faites cuire le tout au four ; étant cuit , poudrez le *gâteau* de sucre , & le glacez avec la pelle rouge ; que les parties soient glacées de tous côtés ; formez un petit cordon de la longueur de quatre ou cinq pouces , pour imiter les saux d'un puits : le cordon doit être cuit au four , & glacé de même que le reste ; faites ensuite cinq petits choux gros comme le poing ; étant cuits , fendez-les par le coin , & sans les séparer ; farcissez-les de gelée de groseilles , ou de marmelade d'abricots ; dorez-les avec du beurre fondu ; ensuite poudrez-les de sucre , & les glacez avec la pelle rouge ; dressez le *gâteau* dans le plat où vous voulez le servir , & remplissez le cœur de votre puits d'amour de gelée de groseilles , ou de marmelade d'abricots ; ayez ensuite dans une casserole du caramel bien chaud , trempez-y de vos parties & les posez sur votre puits d'amour en croix , en les faisant toucher en haut les unes contre les autres ; ensuite trempez le bout de votre chaîne
dans

dans le caramel, & l'attachez au haut de vos parties, de maniere que cela imite la chaîne & les sœurs d'un puits; mettez ensuite un de vos choux sur le haut, & les autres quatre dans les intervalles des parties; servez votre *gâteau* pour Entremets: on le fait aussi grand & aussi petit qu'on le veut, cela dépend de la fantaisie de l'Ouvrier.

Gâteau de Bœuf.

Prenez un morceau de tranche de bœuf tendre, faites-le hacher avec un morceau de jambon, tetines de veau; étant bien haché, prenez un bon morceau de lard, que vous couperez en dés; maniez-le avec la viande hachée; assaisonnez-le de sel, fines épices, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, échalotes, le tout haché très-fin; thim, laurier, basilic en poudre, un demi-verre d'eau-de-vie; foncez une poupetonnière de bardes de lard; mettez dedans la farce; après l'avoir bien mêlée couvrez-la de bardes de lard; mettez le couvercle de la poupetonnière; bouchez le tour avec une pâte faite avec de la farine & du vinaigre; faites-la cuire cinq ou six heures dans le four à feu doux; laissez le tout refroidir dans sa braisè, le servez froid sur une serviette pour Entremets.

Gâteau à l'Angloise.

Prenez deux poignées de farine, une chopinée de lait, un demi-setier de crème; délayez la farine avec le lait & la crème; mettez-y une demi-livre de raisin sec haché avec une demi-livre de graisse de bœuf, un peu de coriandre, des muscade rapée, un quarteron de sucre, de l'eau de fleurs d'orange, un peu d'eau de vie; mêlez bien le tout ensemble; beurrez le fond d'une casserole de la grandeur du plas d'Entre-

mets que vous devez servir ; mettez dedans ce gâteau ; faites-le cuire au four ; quand il est cuit retirez-le & le glacez avec du sucre & la pelle rouge.

Gâteau à l'Italienne.

Mettez dans une casserole un demi - setier d'eau , un peu de sel , un quarteron de beurre , deux ou trois zestes de citron verd ; faites bouillir cette eau sur un fourneau ; ôtez les zestes de citron ; mettez de la farine autant que l'eau en pourra boire ; faites-la bien sécher & la mettez refroidir ; délayez ensuite cette pâte avec des œufs autant que la pâte en peut boire ; mettez-y ensuite de l'eau de fleurs d'orange , biscuits d'amandes écrasées ; dressez-les sur un plat-fond de la grosseur d'un œuf ; faites-le cuire au four ; glacez-les avec du sucre & pelle rouge.

Gâteau de verjus en bignets.

Prenez une pâte de feuilletage , coupez-la comme si vous vouliez faire de petits pâtés ; mettez dedans des confitures de verjus , couvrez-les d'une autre abaisse ; mouillez les bords pour bien souder ensemble ; faites-les frire de belle couleur dans du sain-doux ; mettez-les égoutter sur un linge blanc : on peut avec toutes sortes de confitures faire de ces especes de gâteaux.

Gâteau à la Brie.

Prenez du fromage de brie qui soit bien gras , pétrissez-le avec un litron & demi de farine , trois quarterons de beurre , très-peu de sel ; mettez cinq ou six œufs pour délayer votre Pâte. Quand elle sera bien pétrie , vous la mouillerez pour la laisser reposer une heure , ensuite formez votre gâteau à l'ordinaire pour le faire cuire.

Gâteau fourré.

Prenez de la pâte à feuilletage , formez deux gâteaux égaux , pour en faire un plat d'Entre-

mets , de l'épaisseur de deux écus chacun ; mettez sur le premier des confitures ; laissez un doigt de bord , que vous mouillerez avec un doroir trempé dans l'eau ; mettez le second gâteau sur le premier , & les collez bien ensemble en les maniant avec les doigts tout autour ; après les avoir un peu façonnés , dorez-les avec de l'œuf battu , & faites-le cuire au four.

Quand il est cuit & sortant du four , passez dessus un doroir trempé dans du beurre ; jetez par-tout par-dessus de la petite nompaille : une autre fois pour changer en la place de nompaille , mettez-y du sucre fin , & la pelle rouge par-dessus pour le glacer.

Autre manière de faire un Gâteau.

Prenez deux blancs d'œufs frais , ôtez-en le germe ; frotez-les le plus long-tems que vous pourrez ; mettez dedans un quarteron de fleur de farine , autant de sucre broyé ; battez bien le tout ensemble ; versez - y un peu d'eau-de-vie , un peu de corriandre en poudre ; mêlez le tout ensemble ; étendez-le sur du papier menu , large comme des assiettes ou environ ; saupoudrez-le de sucre , & les faites cuire au four.

G A U F R E , *Crustolum tessellatum*. Menuë piéce de pâtisserie , qui se fait beaucoup dans certaines Provinces , & chez les bourgeois.

Façon de faire des Gaufres.

Prenez de la fleur de farine , la plus fine que vous pourrez avoir , & selon la quantité que vous voudrez faire de *gaufres* ; mettez cette farine dans une terrine ou autre vase ; versez-y petit à petit du lait pour détremper la farine ; assaisonnez-la de sel à discrétion , & de beurre fondu filé.

Délayez bien le tout avec une cuiller de manière qu'il n'y reste point de pâtons ; ajoutez-y

du sucre en poudre ; remuez bien la pâte , & qu'elle soit un peu plus forte que de la botuillie , quand elle est cuite.

Cela fait , prenez le *gaufrier* , mettez - le chauffer sur un petit feu clair , il faut qu'il soit presque rouge ; étant chaud d'un côté , vous le tournez de l'autre , afin qu'il chauffe également , & quand il l'est des deux côtés , ouvrez - le , graissez - en le dedans de beurre ou de lard ; ensuite versez - y de la pâte avec une cuiller à pot , & l'étendez.

Fermez doucement ce *gaufrier* , remettez - le sur le feu ; laissez - l'y jusqu'à ce que vous jugiez à propos que la *gaufre* soit cuite de ce côté - là ; tournez alors le *gaufrier* de l'autre côté ; la *gaufre* étant cuite , tirez - la de dedans le *gaufrier* avec un couteau.

Gaufres à fromage.

Détrempez la pâte , comme on l'a dit , sans sucre ; ayez de bon fromage affiné , de gruyere ou autre ; coupez - le par petits morceaux fort minces ; jetez - les dans la pâte ; délayez bien le tout ; mêlez - y un verre de vin , & faites les *gaufres* à l'ordinaire.

Les premières *gaufres* ne sont pas quelquefois bien ; souvent le *gaufrier* trop chaud ou pas assez chaud en est la cause ; cela provient aussi de la pâte trop forte ou trop claire ; on juge de cela aisément : il y en a qui ne détrempent leurs *gaufres* qu'avec de l'eau , elles ne sont pas si délicates que les premières.

Gaufres au sucre.

Ayez huit œufs , une livre de sucre , autant de beurre fondu ; mêlez bien le tout en le battant ; ajoutez - y trois quarterons de farine ; délayez - la petit à petit avec les œufs & le sucre , jusqu'à ce que cette pâte ait acquis un peu de consistance ; on en fait d'abord l'essai , afin

de juger au goût si cette pâte est assez fine , si-non on y ajoutera du sucre & du beurre.

La pâte étant en bon état , on prend les fers , qui doivent être chauds comme il faut ; on les frotte de beurre frais fondu , avec une plume , ou autre chose , puis avec une cuiller on verse de cette pâte dessus : une bonne cuillerée à bouche suffit pour chaque gaufre. On remet les fers sur un feu clair , pour cuire les gaufres : on les retourne ; étant cuites , on les tire ; ainsi du reste.

Autre façon.

Prenez une demi-livre de sucre fin , une demi-livre de farine , deux œufs , du citron verd haché très-fin , de l'eau de fleurs d'orange , une demi bouteille de vin de Champagne , un peu de beurre fondu ; délayez bien le tout ensemble ; que la pâte soit un peu liquide. Quand on ne veut point mettre du vin de Champagne , l'on peut mettre un poisson d'eau-de-vie , avec de l'eau , ou bien de la crème ; quand la pâte est bien mêlée , faites chauffer le fer à *gaufres* sur un fourneau ; frotez - le un peu avec de la bougie , pour que les gaufres ne tiennent pas ; faites cuire ainsi les *gaufres* , & les mettez toutes chaudes sur un rouleau ; quand elles sont faites , il faut les mettre dans un lieu sec.

GELE'E , *Galatina*. On fait les gelées avec le suc des fruits murs , cuits avec du sucre à une consistance convenable.

Les gelées de fruits sont rafraîchissantes , savonneuses & acescentes , & propres par conséquent dans l'alcalescence des sucus contenus dans les premières voies , surtout quand on les dissout dans quelque liqueur convenable.

On fait de la gelée de plusieurs sortes de fruits. On trouvera sous les noms particuliers de ces

fruits, la maniere de faire ces différentes gelées.

Gelées de toutes sortes de fruits.

Prenez de telles sortes de fruits que vous jugerez à propos ; coupez-les par morceaux, faites-les cuire dans de l'eau plus ou moins à proportion de la dureté des fruits. Quand ils sont cuits passez-les dans un linge bien fort , tirez-en le plus de décoction que vous pourrez ; mettez cette décoction dans un poëlon ou dans une bassine avec une pinte d'eau & une livre de sucre ; faites cuire le tout ensemble jusqu'à ce que votre gelée soit toute formée : ce que vous connoîtrez facilement si en prenant dans une cuiller & la renversant , elle tombe par gros morceaux , & non pas en coulant ou en filant ; vous pouvez aussi en mettre sur une assiette , & observer si elle ne coule point. Quand elle est cuite , tirez-la & la dressez.

Remarquez que toutes les gelées rouges & vertes , doivent cuire à petit feu , & être couvertes pendant qu'elles cuisent ; mais les gelées blanches doivent cuire à grand feu & découvertes.

On doit encore remarquer qu'il faut plus de sucre aux coins qu'aux autres fruits.

GELÉE DE GROSEILLES , voyez *Groseilles*.

GELÉE DE GRENADES , voyez *Grenades*.

GELÉE DE FRAMBOISES , voyez *Framboise*.

GELÉE D'ÉPINE-VINETTE , voyez *Poire*.

GELÉE DE VERJUS , voyez *Verjus*.

GELÉE DE CERISES , voyez *Cerise*.

GELÉE DE POMMES , voyez *Pomme*.

GELÉE DE COINS , voyez *Coin*.

GELÉE DE GROSEILLES VERTES , voyez *Groseilles*.

GEE'E DE VIANDES, *Jure carnibus elixis concretum*. On fait des gelées de viandes qui servent pour Entremets. La gelée de viande est un espèce de restaurant, mais plus alimentaire que médicameuteuse.

Façon de faire les Gélées de viande.

Prenez des pieds de veau, selon la quantité de gelée que vous voulez faire, un bon coq. Ayant bien lavé & épluché le tout, mettez-le dans une marmite avec de l'eau à proportion; faites cuire ces viandes & les écumez avec soin. Quand elles sont presque défaites, c'est signe que la gelée est assez faite: Il ne faut pas qu'elle soit trop forte.

Cela fait, ayez une casserole, mettez-y votre gelée; après l'avoir passée par l'étamine ou un linge, & l'avoir bien dégraissée avec deux ou trois ailes de plume, on y met du sucre à proportion, de la canelle en bâ: on, deux ou trois clous de giroffe, l'écorce de deux ou trois citrons dont on garde le jus. On fait cuire la gelée quelque peu avec ces ingrédients; puis pendant ce tems-là on fait la neige avec quatre ou cinq blancs d'œufs; on y presse le jus de citron, on verse le tout dans la gelée en le remuant un peu de tems en tems sur le fourneau.

On la laisse ensuite reposer jusqu'à ce que le bouillon s'éleve au dessus de la casserole, & qu'il soit prêt à se répandre; ayez alors une chauffe toute prête, vuidez la gelée dedans & la passez deux ou trois fois jusqu'à ce qu'elle soit toute claire; après quoi on la sert.

Il y en a lorsque la gelée cuit avec les viandes, qui y mettent un peu de vin blanc, & pour la servir il faut la mettre dans un lieu bien froid, afin qu'elle se prenne mieux.

La gelée est susceptible de plusieurs couleurs ; on la mange dans sa couleur naturelle ; on en blanchit d'autre avec les amandes pilées & passées à l'ordinaire. Pour la gelée jaune , on y met quelques jaunes d'œufs , à la grise de lin , un peu de cochenille , & pour la rouge du jus de betterave , pour la violette du tournesol violet , & pour la verte du jus de poirée qu'on fait cuire dans un plat pour en ôter la crudité.

Le blanc-manger est encore une gelée pour le faire. Voyez au *Blanc-manger* & à l'article de *Corne de cerf*.

GELINOTTE DES BOIS, *Galina silvestris*. Elle a la chair extrêmement délicate , & très-aitée à digérer , parce qu'elle n'est nullement fibreuse ; elle nourrit beaucoup & fournit les sucres les plus épurés. On la recommande pour guérir les douleurs néphrétiques. Cette poule sauvage ressemble à la perdrix ; il y en a qui appellent gelinotte la femelle du faisan. Tous ces oiseaux donnent un grand relief à un repas dans leur saison. Voyez *Faisan* pour sçavoir comment elles s'apprentent en cuisine. Il y a des gelinottes d'eau , qui sont moitié poule & moitié canne , de différens plumage & grandeur. Comme c'est un oiseau de riviere , voyez *Canard sauvage* pour l'apprêt.

GENIEVRE. Nom que l'on donne aux baies du genévrier , qui est un arbrisseau fort commun , dont le bois est dur , approchant de la couleur rougeâtre , revêtu d'une écorce rude ; il pousse quantité de branches , ses feuilles sont étroites , toujours vertes & garnies d'épines ; ses fleurs sont de petits chatons qui ne laissent aucun fruit. Ses baies sont rondes , semblables à celles du lierre , vertes d'abord , & noires quand elles mûrissent ; elles renferment trois ou quatre graines

graines oblongues , triangulaires. On donne à ces baies le nom de genièvre.

On attribue beaucoup de propriétés à la graine de genièvre ; elle conserve le cerveau , elle conforte la vuë , nettoye la poitrine , chasse les vents , & facilite la digestion. On l'emploie fréquemment en médecine.

Eau ou Ratafiat de Genièvre.

Prenez des baies de genièvre bien grosses & bien mûres ; mettez-les infuser dans de l'eau-de-vie , ajoutez-y du sucre à proportion. On en prend le matin , ou après le repas une ou deux cuillerées.

Syrop de Genièvre.

Faites infuser chaudement pendant neuf jours des baies de genièvre fraîchement cueillies & bien mûres ; faites-les bouillir ensuite pendant un peu de tems , & après les avoir écrasées , remettez-les bouillir encore un peu , puis passez la liqueur avec une forte expression ; mettez-la sur le feu avec une suffisante quantité de sucre , & la faites cuire en consistance de syrop. On en peut prendre depuis quatre gros jusqu'à une once.

Ce syrop , ainsi que le ratafiat , est cordial & stomacal , & bon pour faciliter la digestion.

GENOISES. Hachez du citron verd & du citron confit même ; pilez-le ensuite dans le mortier avec deux macarons , six biscuits d'amandes amères , un morceau de moëlle de bœuf , de la marmelade de fleurs d'orange , gros comme deux œufs de crème pâtissière , quatre jaunes d'œufs , avec une quantité convenable de sucre. Le tout étant bien pilé & mêlé ensemble , faites deux abaissés de pâte fine bien mince ; mouil-
lez le dessus légèrement avec un peu d'eau ;

mettez dessus de votre composition par petits morceaux à quelque distance les uns des autres ; couvrez-les ensuite de l'autre abaisse , & avec le bout du doigt enfermez chaque petit morceau entre les deux pâtes , & avec un fer propre pour cela , coupez-les un à un ; rangez-les proprement sur une feuille de papier , & les faites frire ou cuire au four sur une feuille de cuivre ; glacez-les ensuite & les servez pour Entremets.

Cette espece de pâtisserie est assez saine & fort agréable au goût ; mais les amandes qu'on y fait entrer avec le citron , ne servent qu'à la rendre plus indigeste , l'écorce de citron ainsi que les amandes étant très-difficiles à digérer ; il en est de même de la moëlle de bœuf qui se digère difficilement , & qui est propre à produire un sang épais & grossier , & à exciter des nausées : il faut donc bien ménager ces ingrédients.

GIBIER, *Venatio caro ferina*. On entend par-là les animaux bons à manger qu'on a pris à la chasse : il y a du gros & du menu gibier.

Le gros gibier comprend les bêtes fauves.

Le Chevreuil.

Le Daim.

Le Faon.

Le Cerf.

La Biche.

Le Sanglier.

Le Marcastin.

On comprend sous le nom de menu gibier.

Les Faisans.

Les faisandeaux.

Les Canards sauvages.

Les Sarcelles.

Les Rouges.

Les Allebrans.

Les Allouettes.

Les Ramiers.

Les Ramereaux.

Les Perdrix.

Les Perdreaux.

Les Beccaffes.
 Les Beccaffines.
 Les Becots.
 Les Cailles.
 Les Cailleraux.
 Les Guignards.
 Les Ortolans.

Les Merles.
 Les Grives.
 Les Gelinotes.
 Les Pluviers.
 Les Rouges gorges.
 Les Vanneaux.

Gibier à Poil.

On comprend sous ce nom.

Les Lievres.
 Les Levrauts.

Les Lapins.
 Les Lapereaux.

Voyez à l'article *Animaux*, les propriétés générales du gibier, & sous les noms particuliers, les qualités & les vertus particulières à chaque espèce.

Le gibier doit être mangé à propos dans le tems que son fumet est le plus agréable. Quand on l'apprête trop frais, il est insipide, & lorsqu'on tarde trop, il porte au nez.

La haute venaison veut être un peu morifiée pour être d'un bon goût.

On trouvera sous les articles particuliers les différentes manières d'apprêter tous ces Animaux.

GIGOT. Partie du Quartier de mouton de derrière. Cette partie s'accommode en cuisine de bien des façons ; on en a déjà vu plusieurs à l'article de *l'Eclanche* : voici celles qui n'y sont pas comprises.

Gigot à la daube.

Prenez un gigot de mouton, ôtez-en la peau, & le faites blanchir ; piquez-le de menu lard ; mettez-le tremper dans du verjus & du vin blanc pendant un demi-jour avec sel, poivre, laurier, clous, bouquet de fines herbes ; faites-le rôtir ensuite à la broche ; arrosez-le de sa marinade ;

& quand il est cuit faites une sauffe avec le dégoût , un peu de farine frite & un jus de champignons : vous pouvez ajouter à cette sauffe un anchois , y laisser mironner le gigot quelque tems , & servir chaudement pour Entrée.

Autre façon.

Otez la peau du gigot , battez-le avec un bâton pour en rendre la chair plus courte ; coupez le bout de l'osselet, piquez-le de gros lardons, mettez-dessus sel & poivre ; prenez ensuite un pot où vous le ferez bouillir d'ans l'eau. Quand il est cuit , mettez-y du vin , un peu de verjus , du citron & des clous ; tirez-le ensuite , & avant de le servir , versez dessus un peu d'essence d'ail, & servez chaudement.

Gigot roulé piqué de menu lard avec une essence.

Désossez votre gigot , levez-en la moitié de la viande , faites-en une farce , & piquez le dessus du gigot ; mettez-ensuite la farce dedans, coulez-le tout autour , faites-le cuire & glacer comme un fricandeau & servez avec une bonne essence.

Gigot à la Paisanne.

Dégraïfiez & désossez un gigot de mouton ; ne laissant que l'os du manche ; après l'avoir bien battu , ôtez la peau de dessus large comme les deux mains ; piquez-le de menu lard , arrangez dedans une bonne farce ; faites un ragoût de pigeons, ou d'ailerons ou de ce qu'il vous plaira , que vous mettrez dedans ; recouvrez de farce & mettez cuire à la braïse. Quand le gigot est cuit, égouttez-le & le servez avec une essence de jambon & jus de citron pour Entrée.

Gigot à l'Espagnole.

Parez le manche de votre gigot , ôtez l'os du milieu & toute la chair , à la réserve d'un pouce d'épaisseur que vous laissez à la peau ; battez-la

légèrement ; hachez la chair que vous en avez tiré avec fines herbes & fines épices ; mettez-y du lard coupé en dés , & mettez cette farce dans votre gigot ; ficelez-le , & mettez cuire à la braïse.

Quand il est cuit , servez-le avec une sauffe à l'Espagnole. (Voyez au mot *Sauffe* , la manière de la faire.)

Ou bien mettez dans une casserole du jus de bœuf & du coulis de veau & de jambon , un petit oignon ; deux clous de girofle , sel , poivre , un verre de bonne huile , capres & anchois , une gouffe d'ail , un verre de vin de Champagne ou d'autre vin blanc ; faites bouillir le tout & l'écumez ; passez cette sauffe dans un tamis de crin & vous en servez. Vous pouvez au lieu de la chair du gigot , vous servir de celle de perdrix rôtie.

Gigot de Mouton en saucisson.

Prenez un fort gigot de mouton , ouvrez-le en deux , ôtez les os , ne laissez que le manche pour marquer que c'est un gigot ; prenez une partie de la chair du dedans de votre gigot ; coupez en dés du jambon , des truffes fraîches dans la saison & du lard ; assaisonnez le tout de sel , poivre , fines herbes , fines épices , ciboules , persil haché , une pointe d'ail ; lardez votre gigot par dedans de gros lard bien assaisonné , mettez-y le salpicon , & l'ayant roulé en saucisson & ficelé , mettez-le cuire à la braïse. Quand il est cuit & égoutté , dressez-le dans un plat , & servez par-dessus un petit coulis avec un jus de citron pour Entrée.

Gigot de Mouton à l'eau.

Prenez un gigot de mouton mortifié , battez-le avec le plat d'un couperet , cassez-en le gros os , mettez-le cuire dans une marmite avec de l'eau , sel , poivre , clous , fines herbes , quel-

ques bardes de lard & une bouteille de vin blanc; quand il est cuit, tirez le, dressez-le dans un plat, mettez dessous une sauffe à l'Italienne, & servez chaudement pour Entrée. (Voyez au mot *Sauffe*, l'article *Sauffe à l'Italienne*.)

Gigot de Mouton à la Périgord.

Coupez des truffes en petits lardons, coupez du lard de la même façon; assaisonnez ces lardons de sel, poivre, fines épices, persil, ciboules, une pointe d'ail, le tout bien haché; lardez par-tout votre gigot de votre lard & des truffes; enveloppez-le pendant deux jours dans du papier, de façon qu'il ne prenne point l'air; & après ce tems-là, faites-le cuire à petit feu dans une casserole dans son jus envelopé de tranches de veau & de lard. Quand il est cuit, dégraissez la sauffe, ajoutez-y une cuillerée de coulis & servez chaudement.

Gigot de Mouton aux légumes glacés.

Prenez un gigot mortifié que vous parez de sa graisse & du bout du manche, ficelez-le & le mettez dans une marmite avec bon bouillon; prenez la moitié d'un chou, une douzaine de racines tournées en rond, six gros oignons, trois pieds de céleri, six navets; faites blanchir le tout ensemble un demi-quart d'heure; mettez-les ensuite dans l'eau fraîche, pressez le tout pour qu'il ne reste point d'eau; ficelez le chou & le céleri; mettez ces légumes cuire avec le gigot avec peu de sel. Quand le tout est cuit, retirez le gigot & les légumes sur un plat; essuyez-le bien de sa graisse avec un linge blanc, dressez-le dans un plat, les légumes autour; dégraissez ensuite & passez au tamis le bouillon dans lequel a cuit le gigot, faites-le réduire à deux cuillerées: c'est ce qui fait votre glace; mettez-la légèrement sur le gigot & sur les légumes pour le

glacer également ; ensuite vous mettrez un coulis clair dans la casserole où vous avez fait glacer votre bouillon pour en détacher ce qui reste ; passez cette sausse au tamis pour la rendre plus claire , & servez sur les légumes sans toucher à la glace.

Gigot de Mouton à la persillade.

Prenez un gigot mortifié que vous parez & ficellez ; faites-le cuire ensuite avec du bouillon , très-peu de sel & un bouquet garni. Quand le gigot est cuit , retirez-le , faites réduire le bouillon après l'avoir dégraissé jusqu'à ce qu'il soit en glace ; remettez ensuite le gigot dans la casserole , ayez soin de le remuer crainte qu'il ne s'attache. Quand il ne reste plus de sausse dans la casserole , dressez le gigot dans un plat ; mettez dans la casserole un coulis clair pour détacher ce qui reste ; faites blanchir une bonne pincée de persil pendant un demi-quart d'heure dans de l'eau bouillante , retirez-le pour le mettre dans l'eau fraîche , pressez-le & le hachez très-fin ; mettez-le persil dans votre sausse , assaisonnez de bon goût , & servez sur le gigot.

Gigot de Veau farci.

Prenez un gigot de veau , levez-en la peau de façon que le manche y tienne ; tirez-en toute la chair , faites-en une farce avec de la graisse , lard , fines herbes , fines épices , ciboules hachées , champignons , un peu de mie de pain trempée dans de la crème avec quatre ou cinq jaunes d'œufs , le tout haché ensemble & pilé dans le mortier ; farcissez-en votre gigotin ; ayez la peau d'un autre gigotin que vous mettez par-dessus , & que vous cousez ensemble ; faites-le cuire à la braise , & quand il est cuit , servez-le avec un ragoût de champignons , ou une sausse hachée , ou un saingaras.

Gigot de Veau à l'étouffade.

Lardez votre gigot de gros lard , & le passez à la casserole ; mettez-le ensuite étouffer dans une terrine avec champignons , une cuillerée de bouillon , un verre de vin blanc , sel & poivre , bouquet de fines herbes , clous de girofle & muscade. Quand il est cuit, liez la sausse avec farine frite , & servez pour Entrée garni de pain frit avec jus de citron.

Ou bien quand il est cuit , liez-le d'un coulis & servez de même chaudement.

GIMBLETTE. Sorte de pâtisserie dure de la grosseur du petit doigt tournée en rond en maniere d'anneau.

Maniere de faire des Gimblettes.

Prenez un quarteron de farine ou plus , suivant la quantité que vous voulez faire , avec une once & demie , ou tout au plus deux onces de sucre en poudre, deux ou trois jaunes d'œufs, un blanc d'œuf tout au plus, un peu de fleur d'orange, un peu de musc & d'embre préparés, mais fort peu ; pétrissez le tout ensemble & en faites une pâte ferme ; si la pâte n'étoit pas maniable & ne pouvoit pas se filer pour la mettre en petits anneaux , mettez-la dans le mortier ; versez-y une petite goutte d'eau de fleurs d'orange & d'eau claire pour la rendre plus maniable , puis ficellez-la en petits ronds , faites-la revenir dans l'eau bouillante comme les biscotins ; dressez-la sur des feuilles de fer blanc ou sur du papier , & faites cuire de même que les biscotins. Voilà ce que l'on appelle gimblettes d'Alby ou de Toulouse & de Rome.

GINGEMBRE , *Zinziber*. Racine d'un petit roseau qui croit aux Indes & aux Isles Antilles d'où on nous l'apporte présentement. Elle s'étend beaucoup , rampe & multiplie dans la terre ; elle est un peu platte , nouée à demi ;

ronde, longue & large à peu près comme le pouce. On la fait sécher avec grand soin sur les lieux au soleil & au four; car elle est chargée de beaucoup d'humidité qui la pourriroit en peu de tems. Quelques Marchands l'entourent d'un bol rouge pour l'empêcher de se carier, & pour la conserver plus long-tems: avant de l'employer on a soin de la bien monder de son écorce.

On la mêle dans les épices, principalement quand le poivre est cher, à cause de son goût âcre & aromatique qui excite l'appétit.

On doit choisir le gingembre nouveau, bien nourri, qui n'ait point été carié, qui soit d'une bonne odeur, de couleur grise, rougeâtre en dehors & blanche en dedans, & d'une saveur âcre, piquante & aromatique.

Le gingembre contient beaucoup de sel âcre, & d'huile.

Il approche de la nature du poivre; mais comme le remarquent de sçavans Médecins, il est d'une substance moins volatile qui le rend plus lent à agir.

Il chasse les vents, il pousse par les urines, il divise les humeurs grossières, il aide à la digestion, il provoque l'appétit à cause de son sel âcre fort incisif & pénétrant, capable de produire de semblables effets.

Son usage trop fréquent enflamme les humeurs par la grande raréfaction que son sel y excite.

Le gingembre convient dans les tems froids aux vieillards, aux phlegmatiques, à ceux dont les humeurs sont grossières & peu en mouvement, qui digèrent avec peine, & qui sont sujets aux vents; mais il est pernicieux aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux.

Gingembre en salade.

Quand le gingembre est encore tendre, on

le coupe sur les lieux par tranches & on le mange en salades avec du vinaigre, de l'huile & du sel. On dit qu'étant ainsi accommodé, il est fort agréable; il n'est pas si âcre que quand il a été séché, parce qu'il contient pour-lors beaucoup d'humidité qui étend ses sels âcres. Pour nous nous ne pouvons le manger de cette manière, parce qu'on ne nous l'envoie que quand il est bien sec.

Gingembre confit.

On confit aussi le gingembre récemment tiré de la terre avec le sucre dans les lieux où on le cultive. On le fait auparavant tremper dans l'eau pour diminuer son âcreté; cette confiture est d'un grand usage pour ceux qui vont sur mer, elle est propre pour résister au venin, pour fortifier les parties, & pour aider à la digestion.

On doit choisir le gingembre confit, gros, molasse, de couleur dorée, d'un goût agréable. Son syrop doit être blanc & assez cuit; on en mange à chaque fois un petit morceau gros comme le bout du doigt.

GIROFLE, *Caryopscillus*. C'est le fruit d'un arbre à grandes & longues feuilles qui croît aux Molucques. Quand les girofles commencent à paroître, ils sont d'une couleur verte, blancheâtre, ensuite ils deviennent roux & enfin bruns comme nous les voyons. On les appelle clous de girofle à cause qu'ils ont la figure d'un clou un peu émouffé avec quatre petites cornes à son sommet, du milieu desquelles s'éleve une petite tête ronde, creuse & friable qui tombe aisément.

Il y en a de deux sortes; les premiers sont ceux qui tombent en secouant l'arbre qui les porte; les seconds étant plus fortement attachés à l'arbre, ne tombent point, & ils y augmentent

dans la suite si bien en grandeur qu'ils deviennent gros comme le pouce ; ainsi les premiers girofles ne diffèrent des seconds , qu'en ce qu'ils sont moins gros & moins murs. Ces derniers sont très rares , & on les appelle chez nous meres de girofles ; il naît dessus une gomme noire , fort odorante & d'un goût aromatique.

On doit choisir les girofles gros , bien nourris , récents , faciles à rompre , d'un goût & d'une odeur agréable & aromatique.

Ils fortifient les parties , ils resserrent , ils arrêtent le vomissement , ils résistent à la malignité des humeurs , ils apaisent le mal des dents , ils atténuent les humeurs grossières & visqueuses , ils aident à la digestion , & rendent l'haleine agréable.

Ils sont fort usités dans les fausses pour leur goût & leur odeur aromatique. Ils produisent les bons effets que nous leur avons attribué par leurs principes volatils & exaltés , qui divisent & atténuent les aimens grossiers contenus dans l'estomac , qui conservent les liqueurs dans une juste fluidité , & qui augmentent la quantité des esprits animaux.

Ils échauffent beaucoup quand on en use avec excès ; ils contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile aromatique. L'huile qu'on en tire est plus grossière qu'aucune de celles qui se tirent des autres aromates , puisqu'elle va au fond de l'eau , & cette grossiereté même fait la qualité brûlante & caustique qu'on remarque dans le girofle ; c'est pourquoi cet assaisonnement demande encore plus de précaution que le poivre & le gingembre.

Le girofle convient en hiver aux vieillards , aux phlegmatiques , & à ceux qui abondent en humeurs grossières ; mais les jeunes gens d'un tem-

perament chaud & bilieux doivent s'en abstenir ou en user modérément.

Il y a une autre espece de girofle très-rare & très précieux appellé girofle Royal ; il est gros & long à peu près comme un grain d'orge , & il porte en son sommet une petite couronne , ce qui lui a peut-être fait donner le nom de girofle Royal. Il a plus de goût & plus d'odeur que le girofle ordinaire , & il croît sur un arbre que l'on dit être unique en son espece , & qui vient au milieu de l'Isle Maccia dans les Indes orientales. Nous ne voyons point de ce girofle , parce que le Roi de l'Isle fait , dit-on , garder à vuë l'arbre qui le porte , & ne veut point que d'autres que lui s'en servent.

GLACE , *Saccarum concretum*. En terme de confiseur est un sucre épaissi sur les fruits qu'on a confi , & qui y forme une maniere de glace qui en fait la beauté.

La glace pour les marons se fait avec du sucre cuit à liffé. Voyez au mot *Maron* , comment cela se fait.

GLACE , *Saccarum cum ovi albumine mixtum*. Terme de Pâtissier ; glace dont on se sert pour froter les biscuits, les macarons & semblables fortes de pâtisserie : voici comment elle se fait.

Prenez un quarteron de sucre en poudre , ou davantage si vous en avez besoin , avec un blanc d'œuf & un peu d'eau de fleur d'orange ; mettez le tout dans une écuelle , & le battez bien jusqu'à ce qu'il soit réduit en maniere de syrop bien épais ; & lorsque vous voudrez vous en servir , prenez un couteau avec la pointe duquel vous étendrez cette glace sur vos biscuits , macarons ou autre piece de pâtisserie qu'il faut glacer pour être belle.

GLACE , *Glacis* , dont on se sert pour rafraichir les liqueurs. Voyez *Glacer*.

GLACER. Terme de confiseur ; former une espece de glace sur les fruits qu'on confit , ce qui se fait avec du sucre & un blanc d'œuf : on dit aussi glacer des marons. Voyez au mot *Maron*, l'article *Marons glacés*.

GLACER DES LIQUEURS, *Aguas glaciare*. Pour rendre plus agréables les eaux ou liqueurs que l'on boit dans les grandes chaleurs de l'été pour se rafraîchir ; on les glace voici comment.

Prenez des boîtes de fer blanc pleines de liqueurs bonnes à boire, comme d'eau de cerises, de framboises, de fraises ou autres ; mettez-en ce que vous voudrez dans un seau à un doigt de distance l'une de l'autre ; prenez ensuite de la glace, broyez-la bien & la falez lorsqu'elle sera broyée ; mettez-en promptement dans le seau & tout autour des boîtes de fer blanc dans lesquelles sont vos eaux, jusqu'à ce qu'il soit plein & que les boîtes soient couvertes.

Si vous voulez que les eaux glacent promptement, mettez deux litrons de sel ou environ, laissez reposer les eaux une demi-heure ou trois quarts d'heure, prenant garde de tems en tems que l'eau ne surmonte les boîtes à mesure que la glace se fond, & qu'elle ne pénètre jusqu'aux liqueurs. Pour éviter cet inconvenient, vous ferez au bas du seau un trou où vous mettrez un fauffet, & par-là vous tirerez l'eau de tems en tems ; après cela rangez la glace de dessus vos boîtes, remuez la liqueur avec une cuillier pour la faire glacer en neige ; si elle se glaçoit en trop gros morceaux, il faudroit la remuet avec la cuillier, afin de la dissoudre, parce que les eaux ainsi glacées n'ont plus qu'un goût insipide.

Lorsque vous aurez ainsi remué toutes vos boîtes & vos liqueurs, en prenant garde qu'il

n'y entre point de glace salée , recouvrez - les de leur couvercle , puis de glace & de sel pilé , comme la première fois : plus vous mettrez de sel avec la glace , & plutôt les eaux se congèlent : ne les tirez du seau que quand vous voudrez les servir.

Nous avons déjà dit à l'article de l'*Eau* , que l'usage de la glace peut être quelquefois convenable dans de certains pays & à de certains tempéramens , pourvu qu'on en use avec prudence & avec modération ; mais en général on ne peut que regarder comme très-pernicieux cet usage dans un climat aussi tempéré que le nôtre.

Quelques auteurs prétendent pourtant que l'usage de la glace est fort salutaire. Entr'autre Pisanelle tâche d'en prouver la nécessité , parce qu'on rapporte qu'avant que l'usage de la glace fût introduit chez les Siciliens , comme ils vivent dans un climat fort chaud , & que leurs eaux sont aussi fort chaudes , ils étoient tous les ans exposés à des fièvres malignes très - cruelles , qui enlevoient beaucoup de monde , & l'on assure que ces fièvres discontinuèrent depuis l'usage de la glace , à un point que dans la seule Ville de Messine il mourroit tous les ans mille personnes de moins qu'auparavant , ce qui fut causé que dans la suite ceux-mêmes de la lie du peuple faisoient chaque année leur provision de glace pour se préserver des maladies auxquelles ils étoient auparavant si sujets.

On convient avec Pisanelle que l'usage de la glace peut être salutaire dans des pays chauds , d'autant que l'air y étant excessivement échauffé par l'ardeur du soleil , les corps ont besoin d'une liqueur qui puisse arrêter le mouvement impétueux de leurs humeurs , & les rendre d'une consistance un peu plus épaisse : mais s'ensuit-

il de-là que l'usage de la glace soit également convenable par-tout ? Nos humeurs n'étant pas dans un mouvement aussi rapide & aussi tumultueux qu'elles le sont chez les Siciliens, ne donnent elles pas plus de prise à l'action de la glace, qui peut les congeler beaucoup plus facilement, vivant dans un climat tempéré ? Nous n'avons besoin que d'alimens tempérés, qui entretiennent nos liqueurs dans une juste fluidité. Si elles devenoient ou trop grossières ou trop tennës, elles pourroient causer différentes maladies.

Enfin ces liqueurs extrêmement froides, que l'on boit à profusion dans les grandes chaleurs de l'été, jettent tout d'un coup le corps dans un état opposé à celui où il étoit auparavant : or ces passages subits d'un état à un autre, sont toujours dangereux, comme le remarque Hippocrate, parce que tout ce qui est excessif est ennemi de la nature,

Encore si l'on se contentoit de boire modérément frais, les accidens ne seroient pas si fréquens : mais outre que l'on rend les liqueurs les plus froides que l'on peut, en les faisant tremper long-tems dans la glace, on en jette encore dans ces mêmes liqueurs, & l'on avale ensemble la glace & la liqueur.

Les Italiens & les Espagnols font la même chose, & quoique la chaleur de leur pais, qui est beaucoup plus considérable que celle du nôtre, les autorise davantage à se servir de ces sortes de boissons, ils ne laissent pas cependant de payer assez souvent ce plaisir par la perte de leur vie, & c'est acheter très cher un repentir.

GLACIERE, *Glacici receptaculum*. Lieu creusé en terre, où l'on conserve de la glace pour boire frais en été.

Une glaciere se creuse ordinairement en rond,

112 GLAC. GLAN. GOD.

cinq ou six toises avant dans la terre : on peut lui donner trois toises de diamètre. Quand on la creuse , on doit toujours aller en étrécissant par le bas , de crainte que la terre ne s'affaisse. Cela fait , environ à trois pieds du fond , on fait une espece de plancher de charpente , & l'on met des douves de bateau dessus , afin de laisser écouler l'eau qui peut distiller de la glace , & qui la feroit fondre sans cette précaution : on couvre ensuite la glaciere de grande paille ; cette couverture est faite en forme de pyramide qui porte à terre : on y fait une double porte pour y entrer : le passage pour aller de l'une à l'autre est une petite allée couverte : ces portes doivent être toujours tenues fermées , de peur que l'air chaud y entrant en fasse fondre la glace.

Lorsqu'on remplit la glaciere de glace , il faut avoir soin de la briser , afin que s'entassant mieux elle ne fasse qu'une masse ; quand la masse est faite , on la couvre de paille.

Quand on veut tirer de la glace de la glaciere , on en casse avec la tête d'une coignée ou tout autre instrument , & on s'en sert , comme on l'a dit , pour rafraîchir les liqueurs.

GLANDE , *Glandula*. Chair molle , spongieuse & grasse , qui sert à affermir & à conserver la séparation des vaisseaux , à boire les humeurs superflus & à en humecter d'autres.

Les glandes sont presque toutes tendres , friables & agréables au goût , de bon suc , nourrissantes & aisées à digérer , principalement quand l'animal s'est bien porté , & qu'on lui a donné de bons alimens.

GODIVEAU , espece de pâté qui se fait de veau haché & d'andouillettes , avec plusieurs sortes d'ingrédiens , comme asperges , culs d'artichaux , champignons , palais de bœuf , jaunes d'œufs.

Godiveau

Godiveau d'un Poupeton.

Prenez de la cuisse de veau , de bonne graisse blanchie & du lard blanchi , le tout bien haché ; ajoutez-y truffes , champignons hachés , persil , ciboule , mie de pain imbibée de bon jus ou trempée dans de la crème , quatre œufs , deux entiers & deux jaunes ; formez votre poupeton avec cette farce , & le mettez dans une poupetonnière ou dans une casserole avec des bardes de lard dessous.

Prenez ensuite de petits pigeons avec des crêtes , quelques ris de veau , champignons , truffes , que vous passez dans la casserole avec un peu de lard fondu , & que vous mouillez d'un peu de jus ; quand le tout est cuit , dégraissez bien , & liez d'un coulis de veau & de jambon.

Arrangez ensuite vos pigeonneaux avec leurs garnitures dans le poupeton , & les couvrez de la même farce avec des bardes de lard tout autour , & avec un œuf battu ; unissez votre poupeton , & le mettez cuire au four , ou bien à la braise , à petit feu dessus & dessous.

Quand il est cuit , dégraissez-le bien ; renversez-le dans un plat ; qu'il soit de belle couleur , & au - dessus faites un trou de la largeur d'un écu , & y mettez un coulis clair ou une essence de jambon.

Si c'est pour une moyenne entrée , garnissez-le de petites feuillantines ; c'est-à-dire du même godiveau que vous avez fait votre poupeton ; faites des boules comme des petits œufs , que vous trempez dans un œuf battu , & que vous pannez d'une mie de pain bien fine ; faites-les frire & en garnissez le bord de votre poupeton.

L'on fait des poupetons de cailles , de perdreaux , de faisandeaux , d'ortolans & de tout ce que l'on veut : il n'y a que le ragoût qu'on

met dedans qui fait la différence ; le même godiveau sert toujours.

Pâté de Godiveau.

Hachez bien un morceau de roüelle de veau, avec graisse de bœuf & un peu de lard ; mettez-y ensuite le blanc d'un œuf cru, & mêlez bien le tout avec la gache, & l'affaïsonnez de sel, poivre, clous, muscade, fines herbes & ciboulé ; dressez votre pâté dans une abaïsse fine de telle forme que vous voudrez, ronde ou ovale, & de trois ou quatre doigts de hauteur ; garnifiez-le de champignons, truffes, ris de veau, crêtes, culs d'artichaux, morilles & andouillettes à l'ouverture du milieu ; couvrez-le de la même pâte, mais non pas tout-à-fait, c'est-à-dire, laissez-lui une ouverture au milieu ; dorez-le & le faites cuire pendant deux heures.

Quand il est cuit, mettez-y un coulis clair de veau & de jambon, & servez chaudement pour Entrée.

Les pâtés d'assiette qui se façonnent en rond se font de même, excepté qu'on les couvre entièrement, & l'on fait un petit dôme au milieu : on les dore, & il ne faut qu'une heure pour les cuire : on y met un coulis de même.

Ces sortes de godiveaux dans lesquels il entre beaucoup de lard, de graisse & semblables affaïsonnemens, sont indigestes & pesans sur l'estomac ; & pour peu que l'on soit attentif à sa santé, on doit en manger sobrement.

GOGUE AU SANG. Ratiffez un foie de veau, afin d'en ôter les filandres, & le hachez grossièrement ; mettez-y de la panne & de l'oignon en petits dés, des herbes fines avec affaïsonnement convenable ; détrempez le tout avec du sang de veau ou de porc, de façon que cela ne soit point trop liquide ; mettez-y quelques

GOG. GOUJ. GOUR. 115

jaunes d'œufs crus & de la coriandre en poudre, une mie de pain trempée dans de la crème, le tout bien mêlé ensemble; garnissez une poupettonniere ou casserole de bardes de lard & d'une crépine de porc dessus; mettez votre foie dedans; enveloppez bien le tout; garnissez de quelques bardes de lard, & faites cuire dans le four, feu dessus & dessous, pendant environ deux heures; quand votre gogue est cuite, dressez-la dans un plat, & servez avec une essence de jambon pour Entrée.

La même composition sert à faire des saucisses plates, que l'on fait griller dans une abaisse, & qui se servent de même avec une essence de jambon.

Il est évident que cette gogue est très-indigeste: le sang des animaux de quelque manière qu'on le prépare est toujours difficile à digérer: il se coagule aisément, & fournit quantité d'humeurs grossières.

GOUJON, *Gobius*. Il y en a de deux espèces, l'un de mer, qui est blanc ou noir, & l'autre de riviere.

Le goujon de mer & celui de riviere doivent être choisis longs & menus: le plus gros goujon est ordinairement œuvé & n'a pas à beaucoup près une saveur si agréable que le petit.

La chair du goujon est molle, peu ferrée en ses parties, & peu chargée d'humeurs grossières & visqueuses; c'est pourquoi il produit un assez bon suc, & se digère facilement: il ne nourrit que médiocrement: il ne produit de mauvais effets qu'autant qu'on en use avec excès.

Il convient en tout tems, à toute sorte d'âges & de tempéramens.

On frit le goujon & on l'apprête de même que l'éperlan. Voyez *Eperlan*.

GOUROT, *Spira*. Espèce de gâteau rond.

116 GOUR. GOUT.

fait avec du fromage. Voici la maniere d'en faire.

Prenez de la fleur de farine , pétrifiez-la , faites-en une abaisse fine , & l'étendez sur le tour ou sur une table bien propre.

Faites à part une farce avec du fromage mou qui ne soit point écrémé , bon beurre frais & du sel ; mêlez & maniez bien le tout ensemble ; ajoutez-y du lait pour le détremper : la crème rendra encore la pâte plus fine.

Eparpillez de cette farce sur votre abaisse , de l'épaisseur d'un écu , roulez ensuite l'abaisse & la pliez ; quand elle est roulée & pliée , maniez-la & la mettez en pain ; applatissez - la encore , & y étendez une seconde fois de la farce ; faites la même qu'auparavant jusqu'à trois fois , & à la troisième , formez de cette pâte des especes de boudins , que vous roulez sur le tour en colimaçon , de sorte qu'ils soient attachés l'un à l'autre , & que le tout forme un gâteau rond ; cela fait , mettez votre gourot au four , qui doit être un peu chaud de tous côtés , pour le faire bien cuire & lui donner belle couleur : quand il est cuit & bien coloré , servez-le chaudement : on peut aussi le manger froid.

GOUTER , *Miranda*. Petit repas qu'on fait entre le dîner & le souper. Les personnes qui travaillent beaucoup , qui sont dans un exercice continuel , faisant beaucoup de dissipation , sont dans une espece de nécessité de prendre quelques alimens dans l'intervalle du dîner au souper , pour réparer par-là les pertes qu'ils font ; mais ceux qui menent une vie molle , oisive & paresseuse , & qui conséquemment dissipent peu , ne sont par-là que surcharger leur estomac , peut-être encore chargé de viandes du dîner , & qui doit bientôt l'être par celles du souper.

GRAISSE, *Adeps.* Cette partie des animaux est d'une substance insipide, difficile à digérer, propre à produire au suc épais, à rébuter l'estomac & d'exciter des nausées : on ne laisse pas d'en faire un fréquent usage dans les cuisines, mais les viandes ainsi assaisonnées n'en sont que plus indigestes.

La graisse de bœuf sert à faire toutes sortes de farces, à nourrir des braises & à cuire des cardons d'Espagne.

On n'emploie gueres la graisse de mouton, parce qu'elle est sujette à sentir le suif.

Ce mot s'entend aussi de la graisse de rôt, qui tombe dans la lechefrite, & qu'on ramasse dans des pots pour servir au besoin.

La graisse de volaille est la plus fine & la meilleure : on l'emploie pour quelque ragoût : on comprend sous ce genre la graisse de chapon, de poularde & même d'oie, qui sont toutes bonnes : elles sont quelquefois mêlées d'un dégoût de perdrix ou d'autre gibier ; mais elles n'en sont que meilleures.

La graisse de cochon rôti plaît assez au goût, & plusieurs s'en servent volontiers ainsi que des autres dans les maisons où la dépense est bornée.

GRAS-DOUBLE. Ces parties étant d'une substance membraneuse, sont aussi comme les autres membranes, dures, visqueuses, glutineuses, difficiles à digérer & propres à produire des obstructions.

Gras-double grillé avec une sauce piquante.

Prenez du gras-double le plus gras & le plus épais, bien lavé & bien raiffé, faites-le cuire avec de l'eau, du sel, deux oignons piqués de clous de girofle ; quand il est bien cuit, mettez-le refroidir, & le faites mariner avec de l'huile,

fel, gros poivre ; persil, ciboules, ail, échalotes, le tout haché très-fin ; trempez-le dans la marinade ; pannez-le de mie de pain, & faites griller ; pendant qu'il cuit, arrosez-le de tems en tems avec le reste de la marinade ; quand il est bien coloré, servez avec une sausse claire piquante.

Gras-double à la braïse avec une sausse à l'échalote.

Choisissez du gras-double bien épais ; quand il est bien lavé & bien ratiffé, faites-le blanchir à l'eau bouillante ; mettez-le ensuite dans une petite marmite avec de bon bouillon, un demi-setier de vin blanc, la moitié d'un citron en tranches, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, ail, thim, laurier, basilic, deux oignons piqués de trois clous de girofle ; quand il est cuit, servez-le avec une sausse à l'échalote.

Gras-double à la Polonoïse.

Prenez du gras-double qui soit bien cuit & bien blanc ; mettez dans une casserole un morceau de beurre, ciboules, persil haché, sel, poivre, fines herbes, fines épices ; mettez-y ensuite vos morceaux de gras-double ; faites-les mitonner tout doucement sur un fourneau, pour qu'ils prennent du goût ; pannez-les ensuite de mie de pain, & les faites griller d'une belle couleur des deux côtés ; quand ils sont grillés, dressez-les dans un plat ; mettez un beurre roux par-dessus avec un jus de citron, & servez chaudement.

Gras-double au safran à la Polonoïse.

Votre gras-double étant cuit, comme on l'a dit, coupez-le en filets longs comme le doigt ; mettez un morceau de beurre dans une casserole avec un oignon haché bien fin ; passez-le quelques tours sur le feu ; mettez-y ensuite votre gras-double, & après quelques tours, poudrez-

le d'une bonne pincée de farine , & le mouillez d'une cuillerée de bouillon ; assaisonnez de sel, de poivre & d'un bouquet , & faites mitonner tout doucement.

Prenez une pincée de safran en poudre , & la détrempiez avec un peu de bouillon ; que votre gras-double soit d'un bon goût ; mettez-y un jus de citron , & ensuite votre safran , jusqu'à ce que la couleur soit assez foncée ; n'en mettez pas trop , la grande quantité n'en vaut rien ; dressez votre gras-double dans un plat , & servez chaudement pour Entrée , ou pour Hors-d'œuvre.

Autre gras-double à la Polonoise au safran & au ris.

Prenez du gras-double bien nettoyé & bien blanc ; faites-le blanchir & le mettez dans une marmite ; assaisonnez de sel , d'un bouquet de fines herbes & de quelques oignons ; mouillez avec de l'eau & faites cuire.

Prenez le gros boyau , qu'il soit bien lavé & bien nettoyé ; prenez du ris ; épluchez - en la quantité que vous jugerez convenable , & le lavez ; assaisonnez-le ensuite d'un peu de sel & de poivre concassé , de racines de persil coupées en petits dés , de persil haché , d'une pincée de fleurs de muscade concassées ; mêlez bien le tout ensemble & en remplissez votre boyau , & que le gras se trouve en dedans ; ficelez-le par les deux bouts , & quand votre gras-double est à moitié cuit , mettez-le cuire avec. (On fait ordinairement cuire ces sortes de gras-double un jour avant qu'on en ait besoin.)

Prenez une demi-douzaine d'oignons , & les coupez par tranches ; mettez-les dans une casserole avec de l'eau sur le feu ; assaisonnez-les d'un peu de sel & de poivre , & les faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient en bouillie ; passez-les alors à

120 GRAS. GRAS. GRE.

l'estamine, comme un coulis, & les conservez chaudement.

Coupez alors votre gras-double en filets de la longueur & de la largeur du doigt; mettez-les dans une casserole avec un morceau de bon beurre; passez-les quelques tours sur le feu; ensuite mouillez-les d'un peu de bouillon; assaisonnez d'un peu de sel & d'un bouquet; mettez-y votre coulis d'oignons, & deux morceaux du boyau de bœuf remplis de ris, chaque morceau long de cinq à six pouces; laissez-les mitonner pendant quelque tems.

Prenez ensuite une pincée de safran en poudre, détrempez-la avec un peu de bouillon; que votre gras-double soit d'un bon goût; mettez-y votre safran, jusqu'à ce que vous voyez que la couleur en soit belle; dressez ensuite dans un plat, & servez chaudement.

Gras-double à la Bourgeoise.

Prenez du gras-double cuit à l'eau, après l'avoir bien nettoyé, coupez-le de la grandeur de quatre doigts, & le faites mariner avec sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, un peu de graisse du pot; faites tenir tout l'assaisonnement au gras-double; pannez-le de mie de pain; faites-le griller & le servez avec une sauce au vinaigre.

Gras-double à la sauce-Robert.

Coupez de l'oignon en dés, que vous passez sur le feu avec un peu de beurre; quand il est à moitié cuit, mettez-y du gras-double cuit à l'eau & coupé par morceaux en carré; mettez-y sel, poivre, un filet de vinaigre, un peu de bouillon; laissez bouillir une demi-heure, & en servant mettez-y un peu de moutarde.

GRENADE, *Malum punicum* ou *Grenatum*. Fruit assez connu, dont on se sert plutôt pour le plaisir, que comme d'aliment.

On

On connoît trois especes générales de grenades, les aigres, les douces & les vineuses, qui tiennent le milieu entre les aigres & les douces.

La différence de goût qui se rencontre entre les trois especes de grenades, provient de ce que dans les douces les parties huileuses étant plus abondantes que les salines, ôtent à ces dernières toute leur acidité, en les embarrassant, au lieu que dans les aigres les sels se trouvent en plus grande quantité que les principes huileux, & peuvent communiquer une impression assez forte d'acidité. Enfin les vineuses n'ont un goût doux & piquant, que parce que leurs principes huileux & salins se rencontrent dans une juste proportion, qui fait que les acides n'étant pas entièrement absorbées par les parties huileuses, ont encore assez de force pour chatouïller agréablement les fibrilles nerveuses de la langue par le plus subtil de leurs pointes.

Les grenades douces contiennent beaucoup de soufre, de phlegme, & une médiocre quantité de sel; les vineuses contiennent beaucoup de sel acide, de phlegme & d'huile; enfin les aigres contiennent beaucoup d'acide, de phlegme & une médiocre quantité d'huile.

Les grenades douces appaisent la toux, adoucisent les âcretés de la poitrine, humectent & rafraîchissent par leurs parties aqueuses & sulfureuses propres à étendre & à embarrasser les sels âcres, & à calmer leur trop grand mouvement; mais elles excitent des vents.

Les aigres, fortifient le cœur, excitent l'appétit, précipitent la bile; elles conviennent dans les inflammations; elles appaisent les ardeurs de la fièvre, en épaisissant & coagulant un peu les liqueurs par les sels acides, & de plus, en précipitant les sels âcres & exaltés, qui excitent dans les humeurs un bouillonnement & une fer-

mentation extraordinaire ; mais elles incommo-
dent la poitrine, les dents & les gencives en pi-
cotant trop fortement ces parties.

Les grenades douces & les vineuses con-
viennent en tout tems , à toute sorte d'âge &
de tempérament , pourvu qu'on en use modé-
rément.

Les aigres sont salutaires dans les grandes
chaleurs aux jeunes gens bilieux ; mais elles
sont nuisibles aux vieillards , parce qu'elles res-
serrent & picotent un peu la poitrine , & qu'elles
rendent la respiration plus difficile qui ne se
fait déjà chez eux qu'avec assez de peine.

Conserve de Grenade.

Prenez des grenades , pressez-les dans une
serviette, tirez-en le jus & le mettez dans un
plat avec un peu de sucre en poudre ; faites
chauffer le tout jusqu'à ce que le sucre soit fon-
du ; faites cuire ensuite du sucre à soufflé , ti-
rez-le de dessus le feu , mettez-y votre jus de
grenade , & dressez votre conserve lorsque la
glace commencera à se former.

Gelée de Grenades.

Pressez des grenades & les passez dans un
linge, mesurez le jus que vous en tirerez, & sur
une pinte mettez trois quarterons de sucre ; mê-
lez le tout & le faites cuire ensemble : vous
connoîtrez que votre gelée est cuite, si en en met-
tan sur une assiette elle se leve sans s'attacher.

Autre façon.

Prenez autant de fruits que de sucre cuit à
cassé , faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il n'écume
plus , & que votre syrop soit entre lissé & perlé.

Cela fait , égouttez vos grenades sur un tamis
qui soit fin sans les trop presser ; quand elles
sont égouttées, prenez le suc, mettez-le dans un
poëlon , faites-lui prendre un bouillon , & après
l'avoir bien écumé empotez-le.

Il faut avoir grand soin d'ôter cette petite écume qui se forme sur la gelée avant de l'emporter, elle en est plus belle & plus nette.

Syrop de Grenades.

Passer des grains de grenades dans un linge, tirez-en le jus, mettez-le dans une bouteille de verre qui ne soit point couverte; exposez cette bouteille au soleil, ou la mettez devant le feu jusqu'à ce que votre jus soit bien clarifié; ôtez-le alors de la bouteille, sans remuer la lie, faites cuire une livre de sucre à soufflé, prenez quatre onces de jus de grenades, mettez-les dans le sucre; mêlez le tout ensemble, & servez ce syrop dans une bouteille.

S'il étoit trop décuit, il faudroit le faire cuire à perlé, c'est là la vraie cuisson de tous les syrops le garde, & s'il ne l'étoit pas assez, il y faudroit mettre du jus pour achever de le cuire.

GRENADE. Terme de cuisine; c'est un ragoût fait avec des fricandeaux qu'on apprête comme on va le dire.

Prenez ce que vous voudrez de fricandeaux coupés de petit lard; mettez-les dans un pot avec les bardes de lard par-dessus; faites-les tenir ensemble avec du blanc d'œuf battu, dans lequel vous mouillez votre main pour les humecter par les bords qui doivent être plus minces que le reste. Il faut que les fricandeaux soient ajustés de manière qu'il y ait un creux dans le milieu qu'on remplit d'un bon godiveau friand avec ris de veau, champignons & bons assaisonnemens.

Le tout ainsi accommodé, couvrez de bardes de lard; couvrez le pot & mettez cuire à la braîse comme les pigeons. Quand le tout est cuit, renversez sans dessus dessous, ôtez la graisse & les bardes de lard & servez après avoir ouvert les fricandeaux en deux comme une grenade.

Autre grenade.

Arrangez des bardes de lard au fond d'une casserole ronde ; mettez dessus des fricandeaux piqués de petit lard en dehors , qu'ils soient en pointe au milieu & qu'ils se touchent l'un l'autre de peur qu'ils ne se dérangent en cuisant ; faites-les tenir ensemble avec un œuf battu comme on vient de le dire ; mettez dans le creux qu'ils font & tout autour un peu de la farce des mirotons ou autre godiveau , réservant le milieu pour y mettre six pigeons passés dans un ragoût de ris de veau , truffes , champignons , & petites tranches de jambon , le tout bien assaisonné ; mettez-y aussi le ragoût comme si c'étoit un poupeton ; couvrez le dessus du reste de la farce , la façonnant avec la main trempée dans l'œuf ; joignez bien les fricandeaux , mettez encore par-dessus quelques bardes de lard & faites cuire à la braïe , & servez comme on vient de le dire.

Grenade au gans.

Garnissez votre grenade comme on vient de le dire ; au lieu du ragoût de pigeons prenez les blancs d'une poularde, d'une perdrix & d'un faisan cuit ; coupez-les par petits dés , coupez de même en dés une demi livre de panne ; assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices ; prenez le sang de huit ou dix pigeons , mêlez-le avec la viande & la panne coupées en dés , & mettez tout cela dans votre grenade au lieu du ragoût de pigeons ; couvrez la grenade du même godiveau , & la faite cuire de la même manière que celle de pigeons. Quand elle est cuite , renversez-la , & ayant levé la pointe des fricandeaux , faites-y un trou avec la pointe d'un couteau & l'humectez d'une essence de jambon , ou d'un petit coulis clair de perdrix , & servez chaudement.

*Autre Grenade ; cinq pigeons garnis de ris de veau
& de culs d'artichaux.*

Coupez par tranches bien larges une belle noix de veau , applatissez chaque morceau & les piquez de petit lard ; foncez une casserole à queue de bardes de lard bien unies ; arrangez dessus vos tranches de veau coupées en pointes , le lard du côté des bardes , & mettez entre ces tranches de veau , des tranches de jambon aussi coupées en pointe ; que le tout joigne bien & frotez avec un œuf battu afin que rien ne se sépare.

Faites une farce avec du veau , de la graisse de bœuf , du lard blanchi & six jaunes d'œufs pour liaison , sel & poivre pour assaisonnement ; mettez de cette farce sur le veau & sur le jambon dans le fond , tout autour , également par-tout de l'épaisseur de deux écus.

Mettez ensuite sur cette farce un bon ragoût de pigeons , ris de veau , champignons , petits œufs liés d'un bon coulis & d'un jus de citron , l'estomac des pigeons en dessous ; couvrez le ragoût avec la même farce bien unie , joignez par-dessus les tranches de veau & de jambon, frotez bien avec de l'œuf battu ; couvrez de bardes de lard & faites cuire à la braise.

Quand le tout est cuit & dégraissé , garnissez tout autour avec des ris de veau piqués & glacés , & des culs d'artichaux tournés & cuits dans un blanc avec une bonne essence par-dessus , & servez chaudement.

Grenade de Choux-fleurs.

Prenez des choux-fleurs les plus blancs , épluchez-les par petits boutons , faites-les blanchir jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits ; mettez au fond d'une casserole ou poupetonniere des bardes de lard bien minces ; arrangez dessus vos boutons de choux-fleurs bien pressés l'un contre

l'autre jusqu'à ce que le tout de votre casserole soit tout couvert.

Faites ensuite une farce comme pour du godiveau, qui puisse se soutenir; étendez de cette farce sur les choux-fleurs de l'épaisseur d'un écu, frottez ensuite avec la main trempée dans un œuf battu pour bien coller les choux-fleurs.

Ayez un salpicon de toutes sortes de volailles cuites, mettez-le dans une essence bien liée, & quand il est froid, mettez-le dans le puits de votre grenade; couvrez ensuite avec votre godiveau, tranches de lard & de veau battues, assaisonnez légèrement & faites cuire au four sous un plat d'argent. Il faut que les choux soient bien blancs.

Quand votre grenade est cuite, dégraissez-la bien, renversez-la légèrement sens dessus dessous dans un plat & servez avec une petite essence de jambon & gros poivre.

La grenade de concombre se fait de même.

Pour la grenade de choux de Milan, coupez les choux en petits quartiers, faites-les blanchir, mettez le blanc du côté du lard, du reste faites la même chose qu'aux choux-fleurs, & servez de même.

GRENADIN. Terme de cuisine; mets qui se fait de poulardes, poulets, perdrix, & de toute sorte de volaille avec un bon godiveau fait de même que celui pour la grenade.

Mettez ensuite des bardes de lard bien minces au fond d'un pot., le godiveau par-dessus & une poularde crüe ou autre volaille au milieu avec bardes de lard par-dessus; couvrez bien votre pot, mettez le à la braise, & le tout étant presque cuit, quand il y a peu de sausse, rangez la volaille dans votre grenadin accommodé dans une tourtière; pannez-le & lui faites prendre couleur au four; tirez ensuite votre grenadin,

faites-le bien égoutter, ôtez-en les bardes & servez chaudement sur un plat avec un jus de citron par-dessus, ou bien un coulis de champignons. (Voyez au mot *Champignons*, la manière de le faire.)

Autre façon.

Ou bien votre godiveau étant fait comme on l'a dit, & placé sur les bardes de lard au fond d'une tourtiere, prenez vos poulardes crûes ou autre volaille, coupez-les en deux & les battez bien; passez-les ensuite dans une casserole avec du lard, du persil & de la ciboule, un peu de farine; mettez-y ensuite un peu de jus & de bon assaisonnement; ajoutez-y encore des truffes en tranches, des champignons & des ris de veau. Le tout étant presque cuit, rangez ces volailles dans votre grenadin, pannez-le proprement par-dessus & le mettez au four pour lui faire prendre couleur. Egouttez-le quand il est cuit, coupez les bardes autour & les faites couler sur un plat, & servez comme on l'a dit.

GRENOUILLE, *Rana*. Petit Animal amphibie quadrupede qui ne marche qu'en sautant & qui nage fort vite, qui est couvert d'une peau dure, verte, plissée; elle a la tête grosse la bouche très-fendue, les yeux à fleur de tête, le dos large & plat, le ventre ample & gonflé, les pates écrasées, enfin elle ressemble fort au crapeau.

Il y a beaucoup d'espèces de grenouilles qui diffèrent par leur grandeur, par leur couleur, & par le lieu où elles habitent.

Les grenouilles de mer sont monstrueuses, & ne sont point employées parmi les alimens.

Les grenouilles terrestres sont faites à peu près comme les aquatiques, excepté qu'elles sont plus petites: on ne s'en sert point non plus parmi les alimens.

Les grenouilles aquatiques sont bonnes à manger; elles doivent être choisies bien nourries, grasses, charnuës, vertes, ayant le corps marqué de petites taches noires, & qui aient été prises dans une eau claire, pure & limpide.

Elles contiennent beaucoup d'huile & de phlegme, & un peu de sel volatil.

Plusieurs auteurs en condamnent l'usage, non seulement par rapport à la maniere de vivre de ces Animaux, mais encore par rapport au lieu où elles habitent; il est vrai que celles qui se trouvent dans les étangs & dans les marais où elles vivent de mauvais alimens, ne sont pas si salutaires que celles des rivières; mais pour ces dernières elles produisent un suc assez louable. Leur chair est chargée de principes huileux & balsamiques, propres à adoucir les âcretés de la poitrine & à nourrir.

Cependant cette même chair a quelque viscosité qui la rend difficile à digérer; mais quand on a l'estomac bon elle nourrit beaucoup.

Quelques-uns conseillent aux hétiques, aux phthifiques & à ceux que de longues maladies ont déséchés, de manger des grenouilles; mais ce sont les bouillons de grenouilles & non les grenouilles en substance qui conviennent dans ces occasions. La chair de ces Animaux est trop difficile à digérer pour être propre dans les maladies où l'on remarque que l'estomac est beaucoup plus débile que dans aucun autre.

Les bouillons de grenouilles sont encore fort bons dans les toux invétérées, ils humectent, ils rafraîchissent, ils font dormir.

Quand on veut manger les grenouilles, il faut après qu'elles sont écorchées les jeter d'abord dans l'eau chaude, puis dans l'eau froide, cela les attendrit & les rend plus faciles à digérer.

Elles se mangent apprêtées de plusieurs façons différentes : on en prépare surtout des potages qui sont fort sains , & dont même quelques Dames usent pour entretenir la fraîcheur de leur teint.

Quelques-uns disent que le fréquent usage des grenouilles donne mauvais visage & cause la fièvre ; mais on a des expériences contraires.

Les grenouilles conviennent en tout tems aux jeunes gens bilieux qui ont un bon estomac & qui s'exercent beaucoup ; mais les vieillards & les pituiteux doivent s'en abstenir ou en user fort sobrement.

Maniere d'apprêter les Grenouilles.

Ne prenez que les cuisses, faites-les mariner avec un peu d'eau, sel, poivre, vinaigre, du beurre manié de farine, persil, ciboules, clous de girofle ; faites un peu tiédir la marinade seulement pour que le beurre fonde ; car si elle étoit trop chaude elle racorniroit les grenouilles ; retirez-les ensuite de la marinade, essuyez-les & les farinez ; faites les frire ensuite & servez pour Entremets avec du persil frit pour garniture.

Grenouilles en fricassée de Poulets.

Ecorchez-les, ne leur laissez que les deux cuisses & l'arête du dos ; apprêtez-les ensuite en fricassée de poulets. (Voyez au mot Poulet, l'article *Fricassée de Poulets.*)

Potage de Grenouilles.

Prenez des grenouilles la quantité qu'il vous en faut , lavez-les bien , ôtez les os des cuisses , réservez les plus grosses pour frire. Pour cela faites les mariner avec verjus, sel, poivre & fines herbes. Quand elles sont marinées, passez-les dans une pâte claire ou les farinez ; faites-les frire de belle couleur dans du beurre fondu bien chaud : elles vous serviront à faire un cordon

autour de votre potage : faites un ragoût des autres avec laitances , champignons & autres garnitures, le tout au blanc pour masquer votre potage : ou bien vous faites un coulis blanc maigre, & vous vous servez des grenouilles pour piler dedans à la place des poissons, (voyez *Coulis blanc maigre*,) & vous vous en servez pour mettre sur votre potage après que vous l'avez mitonné d'un bon bouillon de purée claire. Vous masquez votre potage du ragoût de grenouilles , ou bien avec le coulis blanc fait avec les grenouilles pilées. Vous faites un cordon autour du plat de vos grenouilles frites, & vous servez chaudement.

GRIBLETTES. Terme de cuisine ; c'est une tranche de porc frais ou de mouton rotie sur le gril. On les sert comme les côtelettes. Voyez cet article.

GRILLADE. C'est en cuisine de la viande qu'on fait rôtir sur le gril. Quand on a quelque dindon ou autre pièce pour en faire une entrée ; on peut prendre les ailes , les cuisses & le croupion, les griller avec du sel & du poivre ; passer de la farine à la poêle avec du lard fondu, y mettre des anchois , un filet de vinaigre , un peu de bouillon, sel & poivre , faire mitonner le tout & servir chaudement.

Quand elles sont grillées on peut aussi les servir avec une essence de jambon, ou bien avec un coulis clair par-dessus , ou une sausse Robert. (Voyez aux mots *Jambon* , *Coulis* & *Sausses*.)

GRIOTE. Grosse cerise à courte queue, plus douce que les autres & qui tire sur le noir. Il y en a aussi quelques-unes qui sont aigres. Voyez pour le reste au mot *Cerise*.

GRIVE, *Turdus*. Petit oiseau noir & blanc un peu plus gros qu'une alouette. On la sert sur les tables les plus délicates à cause de son

bon goût ; les grives sont meilleures dans la saison des vendanges , parce qu'elles s'engraissent de raisin.

Les grives vivent des baïes de mirte , de genièvre , de sureau , d'olives , de glands , de vers , d'insectes , de moufférons & de raisins dans la saison.

On doit les choisir tendres , jeunes , grasses , bien nourries , & qui aient été prises en tems froid ; car elles sont pour-lors plus délicates & d'un goût plus exquis.

Elles contiennent beaucoup d'huile & de sel volatil ; elles conviennent à toute sorte d'âge & de tempérament , principalement en tems froid.

Elles excitent l'appétit , elles fortifient l'estomac , elles nourrissent beaucoup , elles produisent un bon suc , elles sont salutaires aux convalescens.

La grive vit de bons alimens , elle jouit d'une transpiration libre , & elle fait un exercice convenable ; ses sucs sont aussi fort tempérés à cause de l'union & de la proportion exacte de leurs principes huileux & salins. C'est pour cela que la chair de la grive est d'un goût exquis ; elle est fort nourrissante parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques , elle excite l'appétit & elle fortifie l'estomac par ses principes volatils & exaltés ; elle produit un bon aliment , & elle est propre pour les convalescens , parce que sa chair n'est ni trop grossiere ni trop tenue , & qu'elle contient peu de sucs visqueux , parce qu'elle se digère facilement , & enfin parce qu'elle renferme des principes propres à rétablir les parties solides , & à augmenter la quantité des esprits Animaux.

On apprête les grives de plusieurs façons dans les cuisines.

Grives rôties.

Plumez vos grives & les faites refaire fans les vuidier ; elles se servent cuites à la broche avec des rôties dessous comme les mauviettes.

Ou bien tandis qu'elles rôttissent à la broche, on les flambe, on les poudre de pain & de sel & on les sert avec verjus & poivre, après avoir fro-té le plat d'une échalote ou d'une rocambole.

On en fait aussi différentes Entrées comme des beccasses. Voyez cet article.

Entrée de Grive au genièvre.

Vos grives étant plumées, épluchées & re-troussées, couvrez-les de bardes de lard & de papier ; attachez-les sur une broche & les faites cuire.

Mettez dans une casserole un peu de jus & de coulis, un verre de vin blanc, faites bouillir, mettez-y un jus de citron ; faites ensuite blanchir une douzaine de grains de genièvre, quand ils sont blanchis, mettez-les dans votre coulis.

Vos grives étant cuites, ôtez-en les bardes de lard & le papier, & les mettez mitonner dans votre coulis. Quand vous êtes prêt à servir, dressez-les dans un plat, dégraissez le coulis & servez chaudement pour Entrée.

Grives en ragoût.

Accommodez proprement vos grives, passez-les après cela à la casserole avec lard fondu, un peu de farine pour lier la sauce, un verre de vin blanc, assaisonnement ordinaire, & bouquet de fines herbes ; laissez mitonner un peu le tout, & servez avec un jus de citron.

Grives à la braïse.

On en met encore à la braïse, & on les sert avec une sauce hachée par-dessus.

Grives à l'eau-de-vie.

Prenez des grives bien épluchées, écrasez-les un peu sur l'estomac; mettez-les dans une casserole avec du lard fondu, deux petits oignons, champignons, truffes, quelques morceaux de ris de veau; faites leur faire quelques tours, mouillez-les de deux verres d'eau-de-vie, poussez-les à grand feu; faites-y prendre le feu avec du papier allumé. Quand il est éteint, mettez-y un peu de réduction & de coulis; achevez de les cuire tout doucement, dégraissez-les.

Quand le ragoût est cuit & assaisonné de bon goût, servez à courte sauffe.

Vous pouvez servir de cette façon toutes sortes d'oiseaux.

Grives à la Polonoise.

Epluchez vos grives proprement, applatissez-les sur l'estomac; passez-les quelques tours dans une casserole avec lard fondu, champignons, truffes, cinq ou six petits oignons, un bouquet, un ris de veau blanchi, une tranche de jambon; mouillez-les ensuite d'un verre de vin de Champagne & d'un peu de réduction & de coulis, ajoutez sel & poivre, faites cuire à petit feu & dégraissez le ragoût. Quand elles sont cuites, mettez-y un jus de citron, ôtez le bouquet & la tranche de jambon, & servez à courte sauffe.

Pâté chaud de Grives.

Vuidez proprement vos grives, gardez-en le foie; retroussez-les & les battez sur l'estomac avec un rouleau; piquez-les ensuite de gros lard & de jambon; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices; quand elles sont piquées, fendez-les par le dos.

Pilez les foies avec du lard rapé, champignons, truffes, ciboule & persil, sel, poivre, fines herbes & fines épices; le tout bien pilé, farcissez-en le corps de vos grives.

Hachez encore & pilez du lard; faites une pâte composée d'un œuf, de bon beurre, de farine avec un peu de sel; formez deux abaisses; jetez-en une sur du papier beurré; prenez du lard pilé dans le mortier; étendez-le proprement sur l'abaisse; assaisonnez vos grives & les rangez sur votre lard après leur avoir cassé les os; ajoutez-y quelques truffes & quelques champignons, une feuille de laurier, le tout bien couvert de bardes de lard; couvrez le tout de votre seconde abaisse; formez-en les bords tout autour; dorez votre pâté & le mettez au four.

Quand il est cuit, tirez-le; ôtez la feuille de papier de dessous; ayez un bon coulis, quelques ris de veau, champignons & truffes; lèvez le couvercle du pâté; ôtez les bardes de lard qui sont dessus, & avant de servir, mettez-y votre ragout en y pressant un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

GROSEILLE, *Grossularia acinus*. Il y en a le deux sortes, la verte, dont le bois est piquant & qu'on employe en forme de verjus, sur-tout dans le tems du maquereau frais, & la rouge, qui est la plus estimée: Il y en a aussi le deux sortes, la rouge & la perlée.

Le sel acide, dont les groseilles abondent, est la cause des principaux effets qu'elles produisent; elles excitent l'appétit, parce que ce sel picote légèrement les petits fibres de l'estomac; elles rafraichissent & conviennent à ceux qui ont la levre, parce que ce sel donne un peu plus de consistance aux humeurs, & en arrête le mouvement trop violent & trop impétueux.

Les groseilles ne sont point bonnes aux mélancoliques ; elles incommodent quelquefois l'estomac en le picotant, & le resserent un peu trop ; elles conviennent dans les tems chauds aux jeunes gens bilieux & sanguins, & à ceux dont les humeurs sont trop âcres & trop agitées.

Pour empêcher le picotement que les groseilles excitent dans l'estomac, on les mêle avec un peu de sucre ; de cette maniere elles incommodent moins ; le sucre joint avec les groseilles, adoucit leur trop grande aigreur par les parties sulfureuses, qui lient & embarrassent les acides des groseilles.

On fait avec les groseilles des confitures fort saines & fort agréables.

On prépare aussi une boisson avec les groseilles, l'eau & le sucre, appelée eau de groseille, qui est en usage dans les grandes chaleurs de l'été, pour rafraîchir & pour humecter.

Enfin l'on fait avec les groseilles un syrop très-usité en medecine & même parmi les alimens ; il est rafraîchissant, humectant & fort agréable au goût : on le mêle dans de l'eau, & on le ait boire aux fébricitans.

Compôte de groseilles vertes.

Prenez des groseilles vertes bien choisies ; mettez-les dans de l'eau sur le feu pour les faire blanchir ; il ne faut pas qu'elles bouillent ; l'eau étant prête à bouillir, ôtez-les de dessus le feu & les couvrez d'un linge.

Faites cuire du sucre à la plume ; il en faut une livre pour un litron de fruit ; mettez-y vos groseilles ; faites leur prendre un grand bouillon couvert ; ôtez-les ensuite & les laissez reposer ; après quoi faites - leur prendre encore un petit bouillon ; ôtez-les & les couvrez pour les faire

revertir. Si votre syrop n'est pas assez fait, vous achevez de le cuire, puis vous dressez votre compôte pour la servir chaude ou froide, comme vous le jugerez à propos.

Compôte de groseilles rouges.

Clarifiez votre sucre dans un poëlon, écumez-le soigneusement; mettez-y ensuite votre fruit. (Il faut un quarteron & demi de sucre sur une livre de fruit & une chopine d'eau.) Faites-lui prendre un grand bouillon couvert; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit en gelée; ôtez-les après cela de dessus le feu; écumez-les; laissez-les un peu refroidir, & les servez chaudement dans des jattes ou compôtieres.

Quelques-uns après avoir fait cuire leur sucre à soufflé, y jettent leurs groseilles, leur font prendre un bouillon, les ôtent & les dressent ensuite, si elles ont assez pris sucre, sinon ils leur font prendre encore un bouillon.

Groseilles vertes au liquide.

Cette confiture se fait comme celle des abricots verts, excepté qu'on ne les pele point, & qu'il en faut ôter les pepins;

Groseilles rouges au liquide.

Prènez de belles groseilles rouges, épilchez bien les queuez; faites cuire du sucre à soufflé, & mettez vos groseilles dedans; faites-les bien bouillir, & les écumez; ôtez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir; remettez-les encore sur le feu, faites-les bouillir, & les écumez, jusqu'à ce que le syrop soit cuit presque en gelée, ce que vous connoîtrez, lorsque trempant une cuiller dedans elle rougira; alors ôtez-les de dessus le feu; écumez-les encore, s'il est nécessaire; dressez-les dans des pots, & les couvrez lorsqu'elles seront froides.

Gelée

Gelée de groseilles vertes.

Préparez vos groseilles comme pour les confire au liquide ; c'est-à-dire , ôtez les grains ; passez-les à l'eau sur le feu ; quand elles seront montées au-dessus de l'eau , ôtez-les de dessus le feu ; laissez-les refroidir ; remettez-les dans une eau nouvelle & les faites reverdir à petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient molettes.

Cela fait , faites cuire du sucre à part , livre de sucre pour livre de fruit ; faites bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit venu à perlé ; écumez-le soigneusement ; passez alors vos groseilles au tamis ; mettez dans des pots ce qui en dégoutte. Cette liqueur s'épaissit en se refroidissant.

Gelée de groseilles rouges.

Prenez des groseilles , pressez-les ; passez-les dans un linge ; mesurez le jus que vous en tirez , & sur une pinte , mettez trois quarterons de sucre ; faites-le cuire ; mêlez le tout & le faites aussi cuire ensemble : vous connoîtrez que le tout est cuit , si en le mettant sur une assiette , il se leve sans s'y attacher.

Autre façon.

Prenez autant de fruit que de sucre cuit à cassé , faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il n'écume plus , & que votre syrop soit entre-lissé & perlé.

Cela fait , égouttez vos groseilles sur un tamis qui soit fin , sans les trop presser ; quand elles sont égouttées , prenez le suc ; mettez-le dans un poëlon ; faites-lui prendre un bouillon , écumez-le & l'empotez.

Pâte de groseilles rouges.

Prenez des groseilles , épluchez toutes les queueës ; faites-les bouillir avec de l'eau qui doit

être en petite quantité ; faites-les ensuite égoutter dans une passoire à petits trous ; mettez dessous un vaisseau pour recevoir ce qui tombe, à mesure que vous remuez & que vous pressez vos groseilles.

Le tout étant passé , mettez-le dans un poëlon ; faites - le sécher à petit feu , le remuant toujours avec l'espatule au fond & dans le tour , crainte qu'il ne brûle , jusqu'à ce que vous vous apperceviez que vos groseilles commencent à sécher , ce que vous connoîtrez lorsqu'elles ne tiendront plus au poëlon ; mettez-y ensuite une demi-livre ou trois quarterons de sucre en poudre , & mêlez le tout ensemble ; cela fait , vous étendrez votre pâte sur des ardoises en telle forme que vous voudrez , & la ferez sécher à l'étuve.

Au lieu de mettre votre sucre en poudre , il vaut mieux le faire cuire à cassé & l'incorporer dans votre marmelade.

Eau de groseilles rouges.

Prenez des groseilles bien mures , passez-les dans un linge ; tirez-en le jus ; mettez-le dans une bouteille de verre découverte , & l'exposez au soleil ou devant le feu , ou dans une étuve , jusqu'à ce qu'il soit devenu clair ; cela fait , versez-le doucement dans un autre vaisseau ; prenez-en un demi setier , & le mettez dans un pot ou dans une terrine avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre ; battez bien cette liqueur en la versant d'un vaisseau dans un autre. Quand on veut la boire à la glace , on la passe seulement ; mais si c'est pour se rafraîchir , on la clarifie à la chauffe.

Groseilles rouges au sec.

Pour bien tirer des groseilles au sec , il faut d'abord les confire en bouquets , c'est-à-dire , avant que de les mettre au sucre ; il faut en faire

de petits bouquets , parce que ce fruit est trop petit pour le faire sécher l'un après l'autre.

Quand les groseilles sont ainsi confites, laissez-les reposer une nuit dans leur syrop; égouttez-les le lendemain; poudrez-les de sucre & les faites sécher à l'étuve comme les abricots jaunes.

Syrop de groseilles rouges.

Exprimez le suc de telle quantité de groseilles qu'il vous plaira; mettez-le en fermentation pendant trois ou quatre jours, afin qu'il ne se forme pas en gelée; faites-le cuire ensuite avec quantité suffisante de sucre, jusqu'à consistance de syrop, & vous en servez au besoin.

Ratafiat de groseilles.

Les groseilles entrent encore dans la composition du ratafiat rouge; on en fait même de groseilles seules. (Voyez à l'article du ratafiat la manière de le faire.)

Nous avons expliqué au commencement de cet article les vertus & les propriétés de ces préparations de groseilles.

GRUAU, *Grutum*. Le gruau n'est autre chose que de l'avoine bien mondée de sa peau & de ses extrémités, & réduite en farine grossière par le moyen d'un moulin fait exprès.

On apporte le meilleur gruau de la Touraine & de la Bretagne.

On doit le choisir nouveau, bien mondé, net, blanc, sec, qui ne sente point le relan & qui ait été fait avec de l'avoine bien nourrie.

Il est humectant & adoucissant, propre pour embarasser les sels âcres de la poitrine, du sang & des autres humeurs; il excite le sommeil; il rafraîchit; il restaure dans les maladies de consommation, & donne une bonne nourriture aux

parties ; il est un peu pesant sur l'estomac & excite des vents.

Il convient en tout tems , à tout âge & à toute sorte de tempérament , principalement à ceux dont les humeurs sont trop subtiles , trop âcres & dans un mouvement extraordinaire.

On s'en sert fort communément ici ; on le prend en décoction dans de l'eau ou dans du lait : il produit les bons effets dont on vient de parler , parce qu'il contient aussi-bien que le ris des parties huileuses , balsamiques & embarrassantes, qui agissent de la même maniere que celles du ris.

Une cuillerée de gruau suffit pour une chopine d'eau ou de lait que l'on fait bouillir ensemble : on peut y mettre un peu de sucre.

Entremets de gruau.

Mettez du gruau dans une petite marmite ; remplissez-la de lait avec un morceau de canelle en bâton , un peu d'écorce de citron vert , de la coriandre , un peu de sel & un clou de girofle ; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il forme une crème délicate ; passez-le ensuite par l'étamine ; vuidez-le dans une cuvette , & y mettez un peu de sucre ; tenez-le sur le fourneau sans le faire bouillir davantage ; remuez de tems en tems légèrement , & quand le sucre sera fondu , posez-le sur de la cendre chaude ; couvrez-le de maniere qu'il se formera comme une toile épaisse dessus ; vous le servirez chaudement dans la même cuvette.

GUIGNE , *Cerasium crassius*. Espece de cerise précoce , mais moins ronde & d'une chair plus compacte que la cerise : il y en a de rouges & de blanches qu'on appelle communément bigarraux : on les mange sans aucune préparation : on n'en fait point d'autre usage. Voyez au mot *Cerise*.

H.

HABILLER en terme de cuisine, se dit de la premiere preparation qu'on fait aux viandes destinées pour manger. Habiller du poisson, *Exenterare pices*, des perdrix ou autres oiseaux, *Eviscerare perdices*. Habiller un agneau & autres viandes, *Agnum deglubere*. Habiller un chapon, une perdrix, c'est plumer & vider proprement ces oiseaux, les flamber sur le feu, & leur trousser les cuillies, pour après les blanchir à la braise, ou à l'eau, selon l'usage qu'on en veut faire. Voyez *Plumer*, ce qui est dit là-dessus, & *Vuider* & *Trousser*.

HACHIS, *Minuta*. C'est en cuisine une preparation de viandes hachées menu & assaisonnées : il se fait des *hachis* de toutes sortes de viandes, tant en gras qu'en maigre, qu'on trouvera aux lieux où ils se rapportent en particulier : en voici un de toutes sortes de viandes.

Hachis de toutes sortes de viandes.

Prenez telle viande que vous voudrez, hachez-la ; mettez dans une casserole du persil, ciboules, champignons hachés, du bouillon & coulis ; faites faire quelques bouillons : quand on est prêt à servir, mettez-y la viande hachée, assaisonnée de bon goût ; il ne la faut pas faire bouillir ; dressez-le sur un plat ; mettez par-dessus des œufs frais pochés ; garnissez autour avec des mies de pain : on peut servir ce *hachis* sans œufs & mie de pain.

HARENG, *Halec* ou *Harangus*. Petit poisson de mer, qui est blanc, & qui se pêche en automne & au printems, & en tems de brouillards. Le *hareng* est un petit poisson de la taille du dard

ou du gardon, bleu sur le dos, blanc sur le ventre, & qui a la figure d'une petite alose. Il n'y a point de poisson en France plus commun que le *hareng*; il se rencontre en grande quantité dans la mer vers l'Ecosse, l'Irlande, la Bretagne, la Norvege & le Danemarck; il multiplie beaucoup. Ce poisson ne vit que peu de tems hors de l'eau; il luit la nuit, & on a remarqué que la pêche de ces poissons étoit plus heureuse & plus abondante de nuit que de jour. Il y a une espece de *hareng* marqué à chaque côté du corps d'une tache ronde, noirâtre aux uns & jaune aux autres, lequel ne passe guères la longueur du doigt: du reste, il ne diffère de l'autre, qu'en ce que le premier ne se nourrit que d'eau, au lieu que celui-ci se nourrit aussi d'algue & d'herbes marines, comme on le voit en l'éventrant. Ils sont l'un & l'autre également bons à manger.

Il y a le *hareng* frais, le *hareng* salé, le *hareng* pec & le *hareng* saur ou foret. Le *hareng* frais, autrement dit *hareng* blanc, est celui qu'on mange au sortir de la pêche: il convient en tems froid à toute sorte d'âge & de tempérament: il est agréable au goût, & produit aussi plusieurs bons effets. La raison en est que sa chair est tendre, peu réservée en ses parties, peu visqueuse, & suffisamment chargée de principes huileux & balsamiques, & de tels volatiles.

Pour le *hareng* salé, il est pernicieux aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux, & il ne convient même à aucun tempérament, à moins que l'on en use avec la dernière modération, & il ne peut convenir qu'à des estomacs forts & robustes. La raison en est que le sel l'a rendu âcre & propre à produire des humeurs de la même nature, & ayant insensiblement perdu

une bonne partie de ses humidités, il ne se digère pas si aisément.

Cependant il est moins pernicieux que le *hareng* fumé ou foret, parce que ce dernier est encore plus sec, plus âcre & moins chargé d'humidités que l'autre. Le *hareng salé* qu'on a fait désaler est moins mal - sain ; mais comme on ne sçauroit en le dépouillant de son sel le rétablir dans son premier suc, il est toujours fort inférieur aux *harengs* frais, & n'a jamais la chair si moëlleuse & si délicate. C'est un mauvais aliment, comme on l'a déjà dit ; il échauffe beaucoup ; il donne des rapports desagréables ; il excite la soif, & des humeurs âcres & picotantes.

Hareng frais grillé.

Ecaillez vos *harengs*, lavez-les ; essuyez-les avec un linge, & les faites cuire sur le gril ; quand ils sont cuits, servez-les avec la sausse suivante.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée de moutarde fine, sel, poivre, un peu d'eau ; faites lier la sausse sur le feu, & servez-la sur les *harengs* frais.

Autre maniere.

Vuidez vos *harengs*, mouillez-les de beurre & les mettez sur le gril : étant rôtis, mettez dessous une sausse rousse, fines herbes hachées menu, sel, poivre, groseilles dans la saison, capres, & un filet de vinaigre, & les servez chaudement pour Entrée, avec tranches de citron.

Autre maniere.

Incisez vos *harengs* le long du dos, frotez-les de beurre fondu, & sel, que vous leur laisserez prendre ; enveloppez-les de fenouil ; faites-les rôtir sur le gril, puis vous les servirez à la

fausse rousse, comme ci-dessus; ou bien à la fausse blanche, avec un ragoût de champignons frits, pour garniture, ou persil frit, ou croûtons frits. On peut aussi les manger frits, & les servir pour Entremets avec jus d'orange.

Harengs frais à la Matelote.

Prenez huit ou dix *harengs frais*, écaillez-les; videz, lavez, essuyez-les, & les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, deux verres de vin de Champagne, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre; poussez-les à grand feu, pour les faire cuire. Quand ils sont cuits servez à courte fausse.

Harengs saurets grillés, fausse à l'huile.

Prenez huit *harengs saurets*, faites-les deffaler dans du lait; essuyez-les ensuite & les faites mariner avec de l'huile, gros poivre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin; trempez-les dans une marinade, & les pannez de mie de pain; faites-les griller de belle couleur; servez-les avec une fausse à l'huile dans une sauffiere.

Harengs saurets à la sainte-Menehould.

Faites deffaler vos *harengs* dans du lait; faites-les cuire un quart-d'heure dans une sainte-Menehould; mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, du lait, persil & ciboule, ail, trois clous de girofle, thin, laurier, basilic, un peu de poivre; faites bouillir & tournez toujours avec une cuiller; mettez dedans les *harengs* pour les faire cuire. Quand ils sont cuits, trempez-les dans un peu de beurre, & les pannez de mie de pain; servez avec une rémoulade dans une sauffiere.

Les *harengs salés* que les Cuisiniers confondent assez souvent avec les *harengs saurets* ou fumés, s'accommodent de la même maniere.

HARICOT. Terme de cuisine, latin *Palmentum carniū diversarū rapis sale & pipere saporatum*. C'est un ragoût fait avec du mouton ou du veau coupé par morceaux & cuit comme on le peut voir au mot *Côtelettes*. On fait des haricots de Brochets de Canards, d'E-turgeon & de Macreuse. Voyez à ces noms ce qui a été dit.

HARICOT, *Faseolus* ou *Faselus*. Légume assez connu. On mange les haricots ou féveroles avec leurs gouffes ou sans gouffes ; on se sert de leurs gouffes quand elles sont tendres, vertes & dans leur primeur ; mais aussi-tôt qu'elles sont devenues dures ou blanchâtres, & que les féveroles qu'elles contiennent ont acquis une certaine grosseur, on sépare les féveroles de leurs gouffes. Ces féveroles représentent chacune la figure d'un petit rein ; elles sont ordinairement blanches, quelquefois rouges & quelquefois marquetées.

On doit les choisir tendres, bien nourries, assez grosses qui n'aient point été corrodées par les vers, & qui se cuisent facilement.

Les féveroles blanches sont les plus communes, mais elles ne sont pas les meilleures ; les rouges valent mieux pour le goût & pour la santé, elles sont moins venteuses & moins indigestes, parce que dans les féveroles rouges, dit M. Lemery, les principes paroissent plus exaltés, ce que l'on reconnoît par leur couleur rouge qui vient ordinairement d'une forte atténuation & raréfaction des parties sulfureuses.

Les féveroles qui se cuisent le plus facilement sont les moins nuisibles à la santé, parce que celles-là sont composées d'une substance médiocrement unie & rassurée dans ses parties, & qui se digère moins difficilement.

On emploie beaucoup parmi les alimens les

haricots dans leur primeur ; ils ont alors un assez bon goût & sont moins nuisibles à la santé ; mais quand on les a fait sécher pour les garder, ils n'ont plus la même saveur, parce qu'ils perdent quelques parties volatiles & exaltées qui contribueroient à les rendre d'une saveur plus agréable.

Alors elles produisent beaucoup de vents ; chargent l'estomac, font un sang épais & grossier, qui étant porté à la tête l'appesantit considérablement. Il n'y a que des tempéramens forts & robustes qui puissent s'accommoder de l'usage fréquent de cette nourriture, & les personnes un peu délicates la doivent éviter.

C'est la remarque de tous les médecins qui ont consulté l'expérience. A la vérité les haricots, selon la remarque d'Hipocrate, sont un peu moins nuisibles à la santé que les fèves, ils sont moins venteux & ne se digèrent pas avec tant de peine ; mais pour être moins mauvais que les fèves, il n'en faut pas conclure qu'ils soient sains.

Les haricots abondent en parties grossières & terrestres ; ils contiennent surtout un sel fixe peu convenable aux personnes qui mènent une vie sédentaire, & il n'y a gueres que ceux qui sont accoutumés à un grand exercice de corps, qui puissent s'en nourrir utilement.

Haricots verts à la crème.

Passez vos haricots au beurre dans la casserole ou avec du lard, quand ils ont un peu bouilli ; assaisonnez-les de sel, paquet de ciboules & persil ; étant presque cuits mettez-y de la crème fraîche ou du lait délayé avec des jaunes d'œufs ; servez-les ensuite pour Hors-d'œuvres d'Entremets. On peut si l'on veut y ajouter du sucre.

Autre maniere.

Prenez des haricots fort tendres , rompez-en les petits bouts , lavez-les & les faites cuire dans de l'eau. Quand ils sont cuits , mettez dans une casserole un morceau de beurre , persil , ciboules hachées. Quand le beurre est fondu , mettez-y les haricots ; après qu'ils sont égouttés faites-leur faire deux ou trois tours sur le feu , mettez-y après une pincée de farine & un peu de bon bouillon & du sel ; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauffe.

Quand on est prêt à servir , mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait , & ensuite un filet de verjus ou de vinaigre. Quand la liaison est prise sur le feu , servez-les pour Entremets.

On en sert aussi en gras à la place de liaison ; on y met du coulis & jus de veau.

Haricots verts au blanc.

Otez-en les filets s'ils sont trop gros , coupez-les en deux dans leur longueur ; faites-les cuire avec de l'eau , du sel & du beurre. Quand ils sont cuits , égouttez-les & les passez avec du beurre , persil , ciboules hachées , singez-les & les mouillez de mitonnage , assaisonnez-les de bon goût. Quand ils sont cuits , liez-les avec de la crème & des jaunes d'œufs , un jus de citron & les servez.

Haricots verts au roux.

Après les avoir fait cuire dans de l'eau , mettez suer une tranche de jambon. Quand elle a sué , mettez dans la même casserole un morceau de beurre , persil , ciboules hachées & les haricots ; passez le tout ensemble , mouillez de bouillon & de coulis , assaisonnez de sel & poivre ; faites cuire le tout une bonne heure : il faut que la sauffe ne soit pas trop claire , servez-

les pour un plat d'Entremets , ou pour garnir quelque Entrée.

Haricots verts en salade.

Faites cuire vos haricots , égouttez-les & les laissez refroidir ; coupez-les égaux & faites une salade en dessein avec toutes sortes de fournitures de salades ; faites des desseins comme une croix de Chevalier ou une étoile , ou quelque autre dessein , & servez de ces sortes de salades pour colation.

Haricots verts au vin de Champagne.

Coupez de petits haricots verts en filets ; faites-les cuire dans de l'eau bouillante avec du sel , un morceau de beurre. Quand ils sont cuits , passez-les sur le feu avec un morceau de beurre , persil , ciboules hachées ; mouillez avec un verre de vin de Champagne , réduisez un peu , ajoutez-y du coulis , faites-les cuire à petit feu , assaisonnez-les de bon goût. Quand on est prêt à servir , pressez-y un jus de citron , & servez à courte sauffe.

Haricots blancs à la crème.

Prenez un demi-litron d'haricots blancs , lavez-les & les faites cuire dans de l'eau avec un morceau de beurre , sel , poivre , un bouquet de persil , ciboules , ail , trois clous de girofle , une feuille de laurier. Quand ils sont bien cuits , retirez-les & les mettez égoutter sur un tamis ; prenez une chopine de crème ; mettez-la dans une casserole ; faites-la bouillir & la tournez toujours jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié ; liez-en la sauffe , mettez dedans les haricots pour les faire chauffer ; assaisonnez-les de bon goût & servez.

Haricots blancs d'une autre façon.

Faites-les cuire dans de l'eau , faites un roux avec du beurre & de la farine ; faites cuire dans ce roux de l'oignon haché. Quand il est

cuit mettez-y fricasser les haricots avec persil, ciboules hachées, un filet de vinaigre; mouillez de bouillon, sel & poivre. Si vous voulez servir des haricots blancs pour colation, au lieu de beurre vous vous servez d'huile fine, & les accommodez de la même façon.

Autre maniere.

Faites cuire les haricots dans de l'eau; quand ils sont cuits, mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine que vous faites roussir; mettez-y ensuite de l'oignon haché que vous faites cuire dans ce même roux. Quand il est cuit, mettez-y les haricots avec persil, ciboules hachées, sel, poivre, un filet de vinaigre; faites bouillir le tout un quart d'heure & servez.

Les haricots au gras se font de la même façon; à la place du beurre on se sert de lard fondu, & on les mouille de bon jus de veau.

Ces haricots se servent aussi en gras en Entremets ou pour Entrée, si on veut les mettre dessous un gigot de mouton rôti.

Maniere de confire & sécher les Haricots verts pour les conserver.

Prenez des haricots verts la quantité que vous en voudrez confire, choisissez-les tendres & point filandreux, épluchez les bouts; mettez ensuite ces haricots cuire pendant un quart d'heure dans l'eau bouillante; mettez-les après dans de l'eau fraîche pour les refroidir. Quand ils sont froids, retirez-les de l'eau pour les mettre égoutter; après qu'ils sont bien essuyés, mettez-les dans les pots qui leur sont destinés. Ils doivent être bien propres; mettez par-dessus de la saumure jusqu'au bord du pot; mettez-y ensuite du beurre fondu à moitié chaud qui se fige sur la saumure, & empêche les haricots de prendre l'évent.

Serrez-les dans un endroit ni trop chaud ni trop froid ; bouchez-les de papier & ne les ouvrez que quand vous voudrez vous en servir.

La saumure se fait en mettant les deux tiers d'eau & un tiers de vinaigre, & plusieurs livres de sel, suivant la quantité de saumure que vous faites, une livre pour trois pintes ; faites chauffer la saumure sur le feu jusqu'à ce que le sel soit fondu ; laissez-la ensuite reposer pour la tirer au clair, & vous en servez comme il est dit ci-dessus.

Pour les faire sécher, vous prenez de pareils haricots que vous épluchez de même, & les faites aussi cuire un quart d'heure. Quand ils sont égouttés, enfalez-les avec une aiguille & du fil, pendez-les au plancher dans un endroit sec, ils se conserveront long-tems de cette façon. Quand vous voudrez vous en servir, faites-les tremper dans de l'eau tiède jusqu'à ce qu'ils aient pris leur première verdure ; on les fait ensuite cuire dans de l'eau, & on les accommode de la même façon que les haricots nouveaux. On fait cuire de même les haricots confits.

HATELETTES. Ce sont des mets qui tirent leurs noms de petites broches de bois appelées hatelettes, diminutif de hâte, mot synonyme à broche. Les hatelettes sont des espèces d'Entremets ; elles servent aussi de garniture pour les plats de rôti.

Hatelettes de ris de veau.

Prenez des ris de veau, faites-les blanchir, coupez-les par petits morceaux avec des foies & du petit lard blanchi ; passez le tout avec un peu de persil, ciboules & farine frite, & l'affaïsonnez bien. Etant presque cuit, en sorte que la sausse en soit courte, faites de petites hatelettes,

H A T. H A T. I S I

c'est-à-dire, de petites brochettes de bois, & embrochez vos morceaux de foies, du ris de veau & du petit lard le long de vos hatelettes; trempez-les dans la sausse, & les ayant panés faites-les rôtir ou frire.

Autre façon.

Faites blanchir deux ris de veau avec du petit lard; coupez les ris de veau en dés & le petit lard en filets; passez cela à la casserole avec lard fondu, persil, ciboules, sel & poivre; poudrez un peu fort de farine; mouillez d'un peu de bouillon, faites-les cuire. Laissez-les un peu refroidir pour les embrocher dans de petites hatelettes d'argent ou de bois; retournez-les dans leur sausse, & pannez d'une mie de pain bien fine; faites-les griller sur un feu qui ne soit pas trop vif, & les servez pour Hors-d'œuvres Entremets, ou garnitures d'Entrées. Ceux de foies gras se font de même.

Hatelettes de langue de Mouton.

Prenez trois langues de mouton, coupez-les en morceaux carrés de même grandeur; passez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de bon beurre, sel & poivre, persil, ciboules, champignons, le tout haché; mouillez avec du coulis si vous en avez, si-non mettez-y une bonne pincée de farine, & mouillez avec du bouillon. Laissez bouillir le ragoût jusqu'à ce que la sausse soit bien épaisse; mettez-y ensuite deux jaunes d'œufs, faites lier les œufs avec la sausse sur le feu sans qu'ils bouillent; mettez ensuite refroidir le ragoût & embrochez tous les petits morceaux de langues dans les petites brochettes de bois; faites tenir toute la sausse après & les pannez de mie de pain, faites-les griller en les arrosant de tems en tems avec un peu de beurre. Quand ils sont

grillés de belle couleur, on les sert à sec avec les brochettes pour Hors-d'œuvre.

LAPREAU EN HATELETTES, voyez *Lapreau*.

PIGEONS EN HATELETTES, voyez *Pigeon*.

POULETS EN HATELETTES, voyez *Poulets*.

HUITRES EN PAILLE EN HATELETTES, voyez *Huitres*.

Hochepot.

Prenez le bas d'une poitrine de bœuf & la coupez en morceaux de deux pouces de long & de large, & la faites dégorger & blanchir à l'eau; prenez une marmite & la garnissez de tranches de bœuf; ensuite mettez-y vos morceaux de poitrine de bœuf avec abondance de carotes & de panais, ensuite assaisonnez de sel, poivre, d'une douzaine d'oignons, d'un morceau de jambon & d'un cervelas, si l'on veut. Couvrez-la de tranches de bœuf & la mouillez de bouillon; couvrez votre marmite & la mettez au feu dessus & dessous. Etant cuite tirez la viande & les carotes; mettez ensuite vos morceaux de poitrine & autres viandes dans une casserole, tournez vos carotes le plus proprement que vous pourrez, mettez-les avec votre viande; passez ensuite le bouillon où sont cuits les morceaux de poitrine & autres viandes; dégraissez-le bien, qu'il soit de bon goût. S'il y a trop de bouillon faites-le bouillir pour le diminuer. Prenez une casserole & y mettez un morceau de beurre; mettez-la dessus le feu avec une petite poignée de farine, & remuez-la avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle ait pris une belle couleur d'or; ensuite mouillez-la du bouillon d'hochepot. Etant mouillé, ayez soin de la bien dégraisser; observez qu'il soit d'un bon goût, & y mettez une bonne pincée de persil haché, & le mettez par dessus les tendrons de bœuf

& de carotes ; tenez-le chaudement. Etant prêt à servir, dressez-le dans une terrine & le servez chaudement pour Entrée. On le peut servir dans un plat comme dans une terrine. On y peut ajouter des tendrons de mouton.

HORS-D'OEUVRES. On appelle hors-d'œuvres en fait de cuisine, tous les plats qu'on sert sur une table, & dont on pourroit se passer pour rendre un repas complet. On ne met gueres de hors-d'hœuvres, si ce n'est dans ceux où il y a beaucoup de plats à servir, ou bien dans un petit repas pour épargner les Entrées qui coûtent plus.

On peut servir pour Hors-d'œuvres en gras.

Alouettes en Caïsse.

Beignets de Poulardes.

Andouilles.

Biberot.

Boudins, Andouilles & Saucisses.

Brezole à l'Italienne.

Brezole de Mouton à l'Angloise.

Brezole de Dindon.

Caïsse de Filets de Viande mêlée.

Capilotade.

Cervelle de Bœuf marinée.

Côtelettes de Veau à la Bourgeoise.

Faisan en Filets.

Filets de Mouton aux Episars.

Filets de Mouton au Gratin.

Filets de Porc frais aux Oignons.

Filets de Poulardes aux Pistaches.

Filets de Lapreaux en Caïsse.

Filets de Lievre minces, une Poivrade.

Filets de Dindon à l'Italienne.

Fraise de Veau.

Grillades de Rognons de Bœuf.

Gras-double à la Ravigotte.

Hachis de toutes sortes de viande.
 Hatelet.
 Langue de Mouton à la fausse hachée.
 Langues de Moutons en Caisse.
 Lapreaux en caisse.
 Lapreaux en Hatelet.
 Lapreaux en Filets au Gratin.
 Menus des Rois.
 Menus des Rois , Palais de Bœuf en menu de
 Rois.
 Mouton , pieds de Mouton.
 Pieds de Mouton farcis au Basilic.
 Filets de Mouton mincés aux Concombres.
 Hachis de Mouton.
 Queuë de Mouton au Parmesan.
 Palais de Bœuf Marinés.
 Palais de Bœuf au gratin.
 Palais de Bœuf en fricassée au Blanc.
 Panache de Porc.
 Paupiette de Veau.
 Petit Sallé aux Pois.
 Pigeons en Bignets.
 Pigeons en Hatelet.
 Pigeons au Basilic.
 Pigeons en Fricassée.
 Poulardes en Filets au Céleri.
 Poulets en Hatelet.
 Poulets à la Ste. Menehould.
 Poulets Marinés.
 Poulets en Salade.
 Queuë de Mouton Grillée , Sauffe au Jambon.
 Queuë de Mouton au Basilic.
 Queuë de Mouton à l'échalote.
 Ragoût de Palais de Bœuf.
 Rissole.

Salade.

Salade de Viande Mêlée
 Salmi, plusieurs sortes de Salmis.

Saucisses aux Choux.

Tête d'Agneau à l'Angloise.

Tête d'Agneau au coulis blanc & petit lard.

Veau, Poitrine de Veau au Basilic.

Poitrine de veau Marinée.

Filets de Veau au Blanc.

Filets de Veau aux Concombres.

Oreilles de Veau.

Hors d'Oeuvres en Margye.

Brochet en Bignet.

Brochet en Salade.

Grenouille.

Hachis de Carpe.

Haricots Blancs.

Huitres Grillées.

Huitres en Paille en Hatelet.

Oeufs aux Trufes.

Oeufs aux Champignons.

Oeufs au Citron.

Oeufs à la Philisbourg.

Oeufs à l'Estragon.

Oeufs à la Tripe.

Oeufs à la Sauffe Robert.

Oeufs à la Chicorée.

Oeufs aux Laitués à la Sauffe blanche.

Oeufs à l'Oseille.

Oeufs aux Ecrevisses.

Oeufs aux Concombres.

Oeufs au Céleri.

Oeufs brouillés aux pointes d'Asperges.

Oeufs en Poupeton aux fines herbes.

Oeufs au Parmesan.

Omelette aux petits Pois.

Omelette aux Huitres.

Omelette aux Ecrevisses.

Omelette aux pointes d'Asperges.

On trouvera à leurs articles particuliers, la

composition de ces différens Hors-d'œuvres en gras & en muigre. Toutes sortes de petites Entrées peuvent aussi être servies pour Hors-d'œuvres, en les mettant dans un plat à Hors-d'œuvres.

Huile, *Oleum*. Suc gras & onctueux tiré des olives par expression. On amasse au mois de Novembre & de Décembre une certaine quantité d'olives bien mures que l'on met dans un tas dans un endroit couvert, où on les laisse s'échauffer pendant dix ou douze jours; ce qui fait sortir beaucoup d'humidité & dispose l'huile à s'en séparer plus aisément. Ensuite on les écrase sous la meule, & on les met ainsi écrasées dans des cabats de jonc ou de palmier que l'on place au pressoir les uns sur les autres. La première huile qui en sort est excellente; c'est celle qu'on appelle *Huile Vierge*.

Quand cette huile est exprimée, on arrose d'eau chaude les mêmes olives, on les presse & elles donnent une seconde huile qui est fort bonne, après quoi on remue le marc, que l'on arrose encore d'eau chaude, & qui étant pressé fortement rend une troisième huile beaucoup moins bonne que les deux premières.

Ces huiles se séparent facilement de l'eau, parce qu'elles nagent dessus; mais il se précipite au fond une espèce d'huile que les anciens appelloient *Amurca*.

L'huile est plus susceptible d'exaltation par le feu que le beurre, comme il est aisé de le voir par la facilité avec laquelle elle s'enflamme. Ainsi à ne consulter que la raison, l'huile doit contracter une plus mauvaise qualité par le trop grand feu que le beurre, & c'est ce que l'expérience confirme. Voyez au mot *Friture*, ce que l'on a dit des fritures à l'huile.

L'huile se conserve d'elle-même, & elle sert

à conserver plusieurs autres substances ; elle est outre cela pour le moins aussi adoucissante que le beurre , & pour cette raison elle ne convient pas moins que le beurre aux asthmatiques , aux graveleux & à tous ceux dont les humeurs sont trop âcres & trop salées ; mais il en faut user modérément , sans quoi elle pourroit produire un trop grand relâchement dans les organes.

Aussi remarque-t-on que ceux qui en font un trop grand usage , sont la plupart incommodés de descentes.

L'huile est composée de parties sulfureuses ; mêlées d'un sel acide fixe. Or ces soufres & ces acides embarrassent aisément la masse du sang , & de-là peuvent naître quantité d'obstructions ; outre cela cet acide étant coagulant comme il est , sépare de la masse plusieurs sérosités qui relâchent les parties , d'où s'ensuivent des descentes & autres accidens.

Il est aisé de voir de-là que l'huile est un assaisonnement , dont il faut prendre garde d'abuser.

La meilleure huile est l'huile vierge , autrement dite la première presse , c'est-à-dire , comme nous l'avons remarqué , celle que l'on tire des olives fraîches qui n'ont point encore été pressées. L'huile de la seconde presse n'est point tout à fait si bonne , & celle de la troisième presse vaut encore moins. L'eau chaude dont on se sert dans ces deux dernières presses pour tirer plus facilement le suc des olives , ne contribue pas à perfectionner l'huile.

D'ailleurs comme cette dernière huile est la plus engagée dans la substance du fruit , & que ce n'est que par la violente compression qu'on vient about de la dégager , elle ne sçauroit être aussi agréable que la première.

L'huile la plus nouvelle est la meilleure ; celle

d'un an est encore bonne , pourvu qu'elle ait été conservée dans des vaisseaux de terre ou de verre , & fraîchement.

Huile de Noix.

L'huile de noix s'emploie aussi dans les affaïsonnemens ; elle échauffe beaucoup plus que l'huile d'olives , & ne convient nullement aux tempéramens bilieux.

HUITRE, *Ostreum* ou *Aufrea*. Poisson sans peau ni arêtes , informe en apparence & renfermé entre deux écailles presque rondes , larges comme la main , épaisses , dures & pesantes , où il se nourrit d'un peu d'eau marine & de limon.

Il y a un grand nombre d'especes d'huîtres qui sont toutes bonnes à manger. On doit les choisir nouvelles, d'une grandeur médiocre, tendres, humides délicates , d'un bon goût & qui n'aient point été prises dans des eaux sales & bourbeuses.

Il y a des Pays où les huîtres se sement tout comme on semeroit du grain. A la Chine par exemple il y a de petites huîtres qu'on sème dans les campagnes couvertes d'eau. On en casse quelques unes , & l'on en jette les morceaux dans les champs comme si c'étoit des graines ; il en naît d'autres en fort peu de tems qui sont d'un fort bon goût. Ces campagnes baignées d'eau où l'on sème des huîtres n'en produisent qu'à cause que les œufs & le frai des huîtres y ont été jettés avec les écailles qu'on a cassées.

On voit aussi aux Antilles & dans d'autres endroits , des arbres si chargés d'huîtres que les branches en rompent. Sans doute que les vagues de la mer ont jetté sur ces arbres des semences d'huître ; ainsi tous ces faits ne prouvent point que l'huître soit un Zoophite.

Ce poisson nourrit peu, & la digestion qui s'en fait dans l'estomac est plutôt une simple dissolution qu'une parfaite digestion ; c'est-à-dire que l'huitre se consume dans l'estomac sans y produire que très-peu de chile ; elle se résout presque tout en eau, & cette eau qui est de la nature de celle dont l'huitre se nourrit dans la coquille, c'est-à-dire un peu piquante, irrite doucement les fibres de l'estomac & des intestins ; ce qui l'empêche de séjourner long-tems, & ce qui est causé en même tems qu'on en peut manger un assez grand nombre sans en être incommodé. Aussi voit-on une infinité de gens en manger soit & matin une fort grande quantité sans en ressentir aucun mal.

On croit communément qu'elles sont plus saines crues, mais il y a bien des estomacs qui ne peuvent les supporter de la sorte.

Elles sont fort saines cuites sur les charbons dans leur propre coquille avec un peu de beurre & de pain rapé, & elles conviennent alors à toutes sortes d'estomacs, aussi-bien que celles que l'on accommode sur le réchaud avec une fausse au beurre & quelques légers assaisonnemens.

Mais celles qui ont passé par la poêle ou qui sont frites, soit simplement, soit avec de la pâte, sont fort mal saines.

Au reste de quelque façon qu'on les mange, elles nuisent à ceux qui abondent en pituite ; c'est la remarque de plusieurs sçavans Médecins, & cela est aussi confirmé par l'expérience.

Passons aux différentes manières d'apprêter les huitres dans les cuisines.

On mange ordinairement les huitres crues avec un peu de poivre.

Huitres sautées.

On en sert encore dans leurs coquilles cuites sur le

gril , feu deffous & la pelle rouge par-deffus. Quand elles commencent à s'ouvrir feules , elles font cuites.

Huitres grillées d'une autre façon.

Ouvrez vos huitres , laissez-les dans leurs coquilles ; mettez-y du poivre , un peu de persil haché , du beurre & de la rapure de pain bien fine par-deffus ; faites-les griller ; passez la pelle rouge par -deffus , & servez chaudement pour Entremets.

Huitres en hachis.

Prenez un demi-cent d'huitres , mettez - les dans de l'eau chaude. Quand elle est prête à bouillir , retirez-les pour les mettre dans l'eau fraîche ; faites-les égoutter , & n'en prenez que le tendre. Si vous prenez tout , hachez le dur à part très-fin ; mettez ensuite le tendre avec pour le hacher aussi. Si vous voulez y mêler de la chair de carpe , elle ne peut que donner bon goût au hachis.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre , avec persil , ciboules , champignons hachés ; passez-les sur le feu ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez après avec un demi-setier de vin blanc & autant de bouillon maigre.

Faites cuire dedans votre hachis jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fausse , & l'assaisonnez de bon goût. Quand vous êtes prêt à servir , mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs & de la crème , & servez pour Entrée.

Huitres frites.

Ouvrez vos huitres mettez-les égoutter sur un tamis ; quand elles sont égouttées , mettez-les dans un plat avec du poivre , deux ciboules entières , une feuille de laurier , un peu de basilic , un oignon par tranches , une demi-douzaine de clous & deux jus de citron ; remuez-le de tems en tems dans leur marinade.

Faites

Faites une pâte avec de la farine & de l'eau, un peu de sel & un œuf blanc & jaune ; battez bien le tout ensemble , que la pâte ne soit ni trop épaisse ni trop claire ; faites fondre un morceau de beurre comme une noix & le mettez dans votre pâte.

Quand vous êtes prêt à frire vos huîtres , tirez-les de leur marinade une à une sur un linge, essuyez-les bien ; mettez votre poêle sur le feu avec du beurre affiné ; trempez vos huîtres une à une dans la pâte , & les mettez dans la friture chaude à propos. Quand elles sont frites , servez-les sur une serviette pliée avec persil frit pour Entremets

On les sert aussi frite en gras ; pour-lors au lieu de beurre , on se sert de sain-doux.

Huîtres à la daube.

Ouvrez des huîtres , assaisonnez-les de fines herbes hachées fort menu comme persil , ciboule , basilic , fort peu dans chaque huître , du poivre & un peu de vin blanc ; recouvrez-les ensuite de leur couvercle , & les mettez cuire sur le gril ; passez de tems en tems la pelle rouge par-dessus. Quand elles sont cuites , dressez-les dans un plat & les servez découvertes.

Huîtres en paille en hatelettes.

Blanchissez vos huîtres dans deux eaux sans les faire bouillir , lavez-les bien & les faites égoutter ; passez dans une casserole persil , ciboules , champignons hachés , une pointe d'ail avec un quarteron de beurre ; mettez-y ensuite vos huîtres , faites leur faire deux ou trois tours sans bouillir ; liez-les de jaunes d'œufs , enfilez-les dans des hatelettes , pannez-les & les faites griller , & servez à sec.

Huîtres en casserole.

Ouvrez des huîtres, frotez le cul d'un plat d'argent de bon beurre; arrangez vos huîtres dedans ;

affaisonnez-les par-dessus de poivre , de persil haché; mettez-y un demi-verre de vin de Champagne , couvrez-les de bon beurre frais bien mince , pannez-les d'une mie de pain bien fine , & les faites cuire avec le couvercle d'une tourtière , feu dessus & dessous , qu'elle prenne belle couleur ; dégraissez-les , nettoyez le bord de votre plat , & servez chaudement pour Entremets.

Huitres en ragoût en gras.

Vos huitres étant ouvertes , mettez-les dans une casserole avec leur eau , faites-leur faire deux ou trois tours sur le fourneau pour les dégourdir ; tirez-les ensuite une à une , nettoyez-les bien & les mettez sur un assiette.

Passer dans une casserole des champignons & des truffes avec un peu de lard fondu ; mouillez-les de jus & les liez d'un coulis de veau & de jambon. Lorsque vous êtes prêt à servir , jetez-y vos huitres , faites-les chauffer & servez pour Entremets.

On ne doit point faire bouillir les huitres : ce ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées grasses.

Huitres en ragoût pour les jours maigres.

Vos huitres préparées & nettoyées comme nous venons de le dire , passez dans une casserole quelques champignons & des truffes avec un morceau de beurre frais ; mouillez-les d'un bon bouillon de poisson ; mouillez-les ensuite d'un bon coulis d'écrevisses , mettez-y vos huitres & les faites chauffer sans bouillir ; dressez-les dans un plat & servez chaudement pour Entremets.

Ce ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées de poisson aux huitres.

Autre ragoût d'huitres.

Vos huitres étant ouvertes , mettez-les égout-

ter sur un tamis , mettez par-dessous un plat pour en recevoir l'eau ; mettez un morceau de beurre dans une casserole sur un fourneau ; quand il est fondu mettez-y une pincée de farine , remuez avec une cuiller de bois jusqu'à ce que cela soit roux ; mettez-y de petites croûtes de pain avec vos huîtres qui sont égouttées ; faites-leur faire cinq ou six tours sur le feu ; assaisonnez-les de poivre , persil & ciboules entières ; mouillez-les moitié de leur eau , moitié de bouillon de poisson , que votre ragoût soit de bon goût , qu'il y ait de la pointe , & servez chaudement pour Entremets.

Cette espece de ragoût se fait promptement & se sert de même , parce qu'on ne fait point bouillir l'huître qui se racornit & perd de son goût en bouillant.

Huîtres à la minute.

Mettez dans une casserole une cuillerée de coulis , un verre de vin de Champagne , un bouquet de toutes sortes de fines herbes , & faites bouillir sur le feu ; faites ouvrir pendant ce tems-là des huîtres que vous mettez égoutter sur un tamis , & un plat dessous pour en recevoir l'eau ; mettez cette eau dans la sausse , faites-la réduire , mettez-y vos huîtres pour leur faire faire quelques tours sans qu'elles bouillent , & servez avec croûtons frits pour garniture.

Huîtres au parmesan.

Mettez vos huîtres égoutter sur un tamis , frotez le fond d'un plat avec du beurre frais ; arrangez les huîtres dessus , poudrez-les de gros poivre & de persil haché ; arrosez-les avec un demi verre de vin de Champagne ; couvrez-les avec du parmesan rapé ; mettez le plat dans le four ou sous un couvercle de tourtiere. Quand elles sont de belle couleur & bien glacées , re-

tirez-les, & après les avoir dégraiffées, & nettoyé le bord du plat, servez chaudement.

Huître à la bonne femme.

Faites blanchir des huîtres dans leur eau, mettez-les égoutter sur un tamis; nettoyez-les, hachez-les bien menu; prenez de la mie de pain trempée dans de la crème, persil, ciboules, anchois, le tout haché, poivre, un peu de sel, un morceau de beurre; pilez bien le tout avec vos huîtres, & liez de quelques jaunes d'œufs; mettez de cette farce dans les coquilles d'huîtres, panner de mie de pain, & faites cuire au four. Quand elles sont cuites & de belle couleur, servez à sec.

Huître au bon homme.

Faites blanchir vos huîtres à l'eau, passez-les au roux avec farine frite, c'est-à-dire, lorsque votre beurre sera roux; mettez-y une pincée ou deux de farine que vous serez frire; ajoutez-y du persil & de la ciboule hachée bien menu avec l'assaisonnement ordinaire, laissez mitonner le tout avec un peu de vin blanc; quand les huîtres sont cuites, servez-les pour Entrée avec tranches de citron pour garniture ou croûtons frits.

Huîtres farcies.

Faites une farce avec un morceau d'anguille & une douzaine d'huîtres blanchies, un peu de persil & de ciboules, quelques champignons; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, de bon beurre frais, un peu de mie de pain trempée dans de la crème, deux jaunes d'œufs crus, le tout haché ensemble & pilé dans un mortier.

Prenez de cette farce, garnissez-en le fond de vos coquilles, & y mettez une huître en ragoût; couvrez votre coquille de la même farce & la frotez d'un œuf battu; jetez par-dessus un peu

de beurre fondu, pannez de mie de pain bien fine, & les mettez cuire au four, qu'elles prennent belle couleur, & servez chaudement pour Entremets ou pour garniture d'Entrée.

L'on farcit de même des huîtres en gras; au lieu d'une farce maigre, on se sert d'une farce grasse & d'un ragoût d'huîtres en gras, le reste à l'ordinaire.

Autres Huîtres farcies.

Ouvrez vos huîtres, & les faites blanchir; après cela, hachez-les bien avec persil, ciboules, sel, poivre, anchois & bon beurre; faites tremper une mie de pain dans de la crème, que vous y mêlez avec muscade & autres épices douces, deux ou trois jaunes d'œufs; pilez le tout ensemble; farcissez vos coquilles de cette farce, & les ayant dorées ou panées, faites-les cuire au four ou sur un gril, & les servez à sec.

Huîtres en petits pâtés à la Hollandoise.

Prenez autant d'huîtres que vous voulez faire de petits pâtés; essuyez-les bien en sortant de l'écaille; passez-les légèrement dans une casserole avec bon beurre, persil, ciboule hachés & les assaisonnez; quand elles sont froides, faites-en de petits pâtés dans des tourtières en pâte fine; faites-les cuire au four, & les servez chaudement pour Entrée ou pour garniture.

Autres petits pâtés d'Huîtres à l'écaille.

Prenez autant d'huîtres que vous voulez faire de petits pâtés; faites ensuite un hachis de laitances & de chair de carpe, de ranche, de brochet & de chair d'anguille; assaisonnez le tout de poivre, sel, clou battu & vin blanc; enveloppez-en vos huîtres, & en mettez une dans chaque pâté avec un peu de beurre frais; faites-les cuire & servez chaudement.

Tourte d'Huîtres.

Écaillez vos huîtres & les mettez dans une

casserole; faites leur faire deux ou trois tours sur le feu; retirez-les, & après les avoir nettoyées une à une, mettez-les sur une assiette; faites fondre un petit morceau de beurre dans une casserole; quand il est fondu, mettez-y une pincée de farine & la remuez toujours; quand votre beurre est roux, mettez-y quelques petits champignons & mousserons; assaisonnez de poivre & d'un bouquet; & quand le ragoût est cuit, dégraissez-le bien, & y mettez les huîtres pour faire seulement un bouillon; achevez de lier votre ragoût d'un peu de coulis au roux; retirez-le & le laissez refroidir.

Foncez une tourtière d'une abaisse de pâte feuilletée; mettez-y le ragoût d'huîtres; mouillez-la tout autour & la couvrez d'une autre abaisse de pâte feuilletée, & faites un cordon autour; dorez votre tourte d'un œuf battu & la mettez cuire.

Quand elle est cuite, dressez-la dans un plat; découvrez-la pour voir si elle n'est pas trop sèche, & si elle l'est trop, jetez-y un petit coulis léger, recouvrez-la & servez chaudement.

Potage d'Huîtres.

Passer vos huîtres à la casserole avec bon beurre; passer en même tems avec vos huîtres des champignons par morceaux & un peu de farine, & mettez cuire le tout avec purée claire, sel & poivre; faites mitonner votre pain avec bon bouillon de poisson; mettez dessus vos huîtres & vos champignons, avec jus de champignons par-dessus.

HYDROMEL. Liqueur faite avec de l'eau & du miel. Il y en a de deux sortes, l'hydromel vineux & l'hydromel ordinaire.

Hydromel vineux.

Dans bien des pays froids où le raisin ne

peut acquérir la maturité nécessaire pour servir à faire de bon vin, & où il se trouve beaucoup de miel, les peuples se font une liqueur spiritueuse avec l'eau & le miel, appelée hydromel vineux. Voici la maniere dont on la prépare.

On prend de l'eau de fontaine ou de riviere; on y dissout autant de miel qu'il en faut pour qu'un œuf puisse demeurer suspendu dans la liqueur: on la met ensuite sur le feu, l'écumant de tems en tems, & on l'y laisse jusqu'à ce que l'œuf puisse surnager sur la liqueur; après quoi on la verse dans un tonneau dont on n'emplit que les deux tiers, & qu'on ne bouche qu'avec du papier ou du linge. On expose ce tonneau au soleil, ou à la chaleur des étuves pendant plus d'un mois. Alors la liqueur fermente & devient vineuse: enfin on la met à la cave & on la bouche bien.

Quelques-uns pour rendre l'hydromel plus agréable, y jettent des aromats avant qu'il ait commencé à fermenter. D'autres pour lui donner différens goûts & différentes couleurs, y mêlent des sucres de cerises, de mures, de fraises, de framboises, ou de plusieurs autres fruits.

On fait bouillir l'hydromel jusqu'à ce qu'un œuf puisse surnager sur la liqueur, & par cette marque on connoît qu'elle a assez de consistance pour se pouvoir conserver long-tems

On n'emplit aussi que les deux tiers du tonneau dans lequel on met fermenter l'hydromel, afin que la liqueur en se rarefiant pendant la fermentation, trouve assez d'espace pour s'étendre. On ne bouche même ce tonneau qu'avec du linge ou du papier, de peur qu'il ne creve par la fermentation.

Enfin on l'expose au soleil ou aux étuves, afin que la liqueur qui y est contenue fer-

mente plus promptement , & que ses fels essentiels aient plus de force pour briser les parties huileuses du miel , & pour les rendre spiritueuses.

On choisit ordinairement le miel blanc pour faire l'hydromel , parce qu'il est plus pur & d'un meilleur goût que le jaune. On pourroit y employer le miel de Narbonne , l'hydromel n'en feroit que meilleur

L'hydromel fortifie l'estomac & le cœur ; il ranime les esprits ; il aide à la respiration ; il excite l'appétit ; il lâche un peu le ventre ; il est salutaire aux personnes qui toussent & aux phtisiques.

Il enivre étant pris en certaine quantité ; il est pernicieux dans les fievres ardentes ; il péte sur l'estomac , & il excite des envies de vomir quand il est trop nouveau fait.

L'hydromel convient en tout tems , principalement aux vieillards & à ceux qui sont d'un tempérament phlegmatique & mélancolique.

L'hydromel étant fait avec le miel , qui est la partie des fleurs la plus essentielle , ne peut être qu'une boisson fort salutaire. Elle fortifie le cœur & l'estomac , & elle augmente la quantité des esprits animaux par les parties volatiles & exaltées. Elle adoucit aussi les âcretés de la poitrine par ses principes huileux & balsamiques.

L'hydromel est pernicieux dans les fievres ardentes , parce qu'il contient beaucoup de principes spiritueux qui ne feroient qu'augmenter encore le mouvement violent & impétueux des humeurs. Il ne convient pas non-plus aux bilieux , parce que le miel dont il est composé se tourne facilement en bile. (Voyez l'article *Miel.*)

L'hydromel

L'hydromel enivre quand on en boit beaucoup, par les mêmes raisons que nous avons exposées en parlant de l'ivresse du vin & du cidre.

Il pèse aussi sur l'estomac, & il excite des nausées quand il est trop nouveau fait, parce qu'alors il contient quelques viscosités du miel, qui n'ont pas été tout-à-fait rarefiées pendant la fermentation, mais dans la suite ces viscosités s'atténuent & se brisent, ou se séparent de la liqueur.

Hydromel ordinaire.

On peut faire un hydromel qui ne sera point vineux en le préparant de la même manière que celui dont nous venons de parler, excepté qu'on ne le laissera point fermenter.

Il faut remarquer que l'hydromel vineux est moins convenable pour les maladies de la poitrine que l'autre, parce que le vineux contient moins de parties balsamiques & est propre à adoucir les âcretés de la poitrine; la plupart de ces parties balsamiques ayant été réduites en esprit, sont devenues trop subtiles pour produire cet effet.

Au contraire l'hydromel qui n'a point souffert de fermentation, est chargé de beaucoup de principes huileux, qui ne sont ni trop subtils, ni trop grossiers, & enfin qui demeurent tels dans l'hydromel qu'ils étoient dans le miel même, qui est un aliment excellent pour adoucir & pour tempérer l'action des sels âcres.

Il faut encore remarquer que l'hydromel vineux, quoique fait avec le miel, ne lâche pas tant le ventre que l'hydromel commun, parce que les parties du premier étant devenues plus subtiles & plus exaltées par la fermentation, il ne demeure pas dans les premières voies au-

tant de tems que l'autre , pour y produire cet effet.

HYPOCRAS. Liqueur excellente dont voici la préparation. Prenez une demi-livre de sucre rapé que vous mettez dans un bassin ; versez dessus une pinte de vin , le plus vieux & le plus rouge est le meilleur ; remuez doucement votre sucre avec une cuiller pour le faire fondre. Etant fondu , passez-le à la chauffe cinq ou six fois , & quand il est clarifié , versez-y un filet d'essence d'hypocras , & le remuez avec la cuiller ; goûtez s'il est assez fort , & s'il ne l'est pas , ajoutez-y encore de l'essence.

Versez-le après cela dans une bouteille ; bouchez-la dans le moment , afin qu'il ne s'évente pas. Cet hypocras est meilleur que celui qui se fait par infusion.

Autre Hypocras, de vin rouge.

Mettez dans une terrine une pinte de bon vin un peu couvert , avec trois quarterons de beau sucre coupé par morceaux , un peu de canelle & de poivre-long rompu , douze clous de girofle , deux feuilles de macis , un peu de gingembre coupé par tranches , une pomme de reinette pelée & coupée aussi par tranches ; couvrez bien la terrine , & laissez le tout reposer environ demi-heure. Lorsque le sucre sera bien fondu , passez le tout dans une chauffe de drap ou de serge bien forte ; mettez aussi dans la chauffe une douzaine d'amandes douces cassées & non pelées . ou bien lavez-en le bout de la pointe dans du lait ; tournez votre hypocras dans cette chauffe , & le passez jusqu'à ce qu'il soit bien clair. Cela fait , mettez-le dans une bouteille de verre & la bouchez bien pour le conserver.

Vous pouvez encore pour le rendre meilleur

HYP. HYP. JAM. 171

prendre un grain de musc & deux grains d'ambre gris ; pilez-les un peu dans un mortier de fonte avec un morceau de sucre en poudre ; mettez le tout dans un peu de coton ou d'étoupe à la pointe de la chausse , & passez l'hypocras par-dessus deux ou trois fois.

Hypocras de vin blanc.

Prenez trois pintes du meilleur vin blanc que vous pourrez trouver , une livre & demie de sucre plus ou moins , une once de canelle , un peu de macis , deux grains de poivre blanc entiers & un citron partagé en trois ; laissez le tout infuser pendant quelque tems ; passez-le à la chausse avec un petit grain de musc & deux ou trois morceaux de citron. Si votre hypocras ne pâlit que difficilement , vous pouvez y verser un demi-verre de lait , cela fera l'effet que vous attendez.

Le clairer se peut aussi faire de même.

J

JAMBON, *Perna*. Cuisse ou épaule de cochon ou de sanglier , qu'on leve pour saler & fumer. Les jambons les plus estimés sont ceux de Mayence & de Bayonne. Pour les propriétés & les qualités du jambon , voyez cochon & lard.

Maniere d'accommoder les Jambons.

Faites une saumure avec du sel & du salpêtre & toutes sortes d'herbes odoriférantes , comme thim , laurier , basilic , baume , marjolaine , sarriette , genièvre , que vous mouillerez avec moitié eau & moitié lie de vin ; laissez infuser toutes ces herbes dans la saumure pendant vingt-quatre heures ; passez-la ensuite au clair , puis

vous y mettrez tremper, un jambon pendant quinze jours.

Après ce tems-là tirez-les de la saumure pour les faire égoutter ; après les avoir bien essuyés, mettez-les fumer à la cheminée.

Quand ils seront secs, pour les conserver vous les frotterez avec de la lie de vin & du vinaigre, & vous mettrez par - dessus de la cendre.

Maniere de faire les Jambons de Mayence.

Il faut les saler avec du salpêtre pur, les presser dans un pressoir à linge pendant huit jours, les tremper dans l'esprit de vin où l'on aura mis des grains de genièvre pilés ou concassés, & les faire fumer à la fumée du bois de genièvre.

Autre maniere de faire les Jambons de Mayence.

Aussi-tôt que les jambons sont levés de dessus les porcs, mettez-les contre terre ; chargez-les d'une planche ou ais, & de pierres par-dessus ; laissez-les dans cet état pendant vingt - quatre heures ; salez-les ensuite, & quand ils sont bien salés, enveloppez-les de foin ; mettez-les dans un vaisseau ou dans une benne ; faites un lit de terre & un lit de jambons, & deux jours après vous les tirerez.

Faites ensuite bouillir de la lie de vin avec de la sauge, du romarin, de l'hifope, de la marjolaine, du thin & du laurier ; jetez le tout tiède sur vos jambons dans un vaisseau bien bouché, & les-y laissez pendant deux jours.

Mettez-les ensuite à la cheminée, & les parfumez pendant cinq ou six jours par deux diverses fois avec du genièvre.

Autre façon.

Salez vos jambons & les gardez pendant cinq jours dans leur sel ; tirez-les ensuite & les mettez dans la scieure ou limûre de fer l'espace de

dix jours ; lavez-les ensuite dans du vin rouge , & les enfermez dans quelque petit endroit où vous ferez deux fois par jour du feu de genièvre pendant dix jours ou plus.

Autre façon.

Aussi-tôt que les jambons sont levés , étendez-les bien pour leur faire prendre le pli ; portez-les ensuite à la cave pour les faire suer pendant quatre jours en tems sec , & deux jours seulement en tems humide , ayant soin d'essuyer très-souvent l'eau qu'ils jettent ; mettez-les ensuite à la presse entre deux ais , où vous les laisserez autant de tems qu'ils ont été à la cave ; après cela assaisonnez-les de sel , poivre , clous & anis battus ; neuf jours après , tirez - les du saloir pour les mettre dans de la lie de vin pendant neuf autres jours , après lesquels vous enveloperez les jambons dans du foin , & vous les enterrerez dans la cave ou dans un endroit qui ne soit pas trop humide , où vous ne les laisserez pas trop long-tems de crainte qu'ils ne se gâtent. Pendez-les ensuite à la cheminée ; parfumez-les deux ou trois fois le jour avec le bois de genièvre , que vous allumerez directement dessous. Quand ils sont secs , pendez-les au plancher d'une chambre qui ne soit point humide , où vous les laisserez jusqu'au tems où vous voudrez les faire cuire.

Maniere d'apprêter les Jambons de Bayonne.

Avant de saler le jambon , attendez sept ou huit jours , ou jusqu'à ce qu'il soit gluant ; alors l'ayant bien lavé & ensuite pelé , prenez autant d'onces de sel qu'il pèse de livres , & autant d'onces de salpêtre qu'il y a de livres de sel ; réduisez en poudre le sel & le salpêtre ; assaisonnez-en le jambon que vous mettrez sur une planche disposée en pente avec un vaisseau pour re-

cevoir ce qui en dégoutte ; servez-vous en à mesure pour humecter le jambon avec un linge. Il faut après cela l'essuyer & l'enduire de lie de vin, & quand elle est sèche, on le pend à la cheminée pour le faire fumer à la fumée de genièvre trois ou quatre fois le jour, l'espace d'une heure, pendant cinq ou six jours. Quand il est sec & bien parfumé, mettez-le dans la cendre pour le conserver.

Manière de conserver les Jambons.

Prenez du poivre noir & de la cendre à proportion de la quantité de jambons que vous avez à conserver ; faites-en une espèce de pâte de laquelle vous enduisez les fentes & les crevasses des jambons : cela empêche que les mittes ne s'y mettent. Pendez-les en l'air dans un lieu qui ne soit ni trop chaud, ni trop humide. Si vous êtes obligé d'en porter en campagne, il faut les emballer dans des caisses avec des copeaux de Tonnelier & du foin pour les tenir ferrés.

Manière de faire cuire les Jambons.

Quand vous voulez faire cuire vos jambons ; ôtez-en le mauvais, sans rien ôter de la couene ; faites-les dessaler dans de l'eau deux ou trois jours, suivant qu'ils sont nouveaux & que vous les jugez assez dessalés ; enveloppez-les d'un torchon blanc ; mettez-les dans une marmite qui soit de la même grandeur qu'eux ; mettez-y deux pintes d'eau & autant de vin rouge, racines, oignons, un gros bouquet de toutes sortes de fines herbes ; faites cuire votre jambon pendant cinq ou six heures à petit feu.

Quand il est cuit, laissez-le refroidir dans sa cuisson ; retirez-le ensuite, & ôtez doucement la couene sans ôter de la graisse ; mettez sur la graisse du persil haché avec un peu de poivre,

& ensuite de la chapelure de pain ; passez-y la pelle rouge pour que la chapelure s'imbibe un peu dans la graisse & prenne belle couleur , & servez froid sur une assiette pour gros Entremets.

Autre maniere.

Avant de faire cuire votre jambon , que l'on suppose salé comme il faut & bien parfumé , faites-le tremper dans de l'eau tiède , & après l'avoir changé d'eau plusieurs fois , lavez-le & l'essuyez ; mettez-le ensuite dans un chaudron le plus pressé que vous pourrez , afin qu'il y ait peu de bouillon , & que par ce moyen la trop grande abondance d'eau ne diminue rien de sa bonté.

Observez avec cela de mettre au fond du chaudron une poignée de foin déliée , avec de fines herbes , deux gros oignons & de l'écorce de citron , & à mesure que son bouillon se tarit , on a soin d'avoir de l'eau chaude pour en substituer toujours de nouvelle , & continuer ainsi jusqu'à ce qu'il soit parfaitement cuit.

Lorsqu'il est bien cuit , on le laisse refroidir dans son bouillon , jusqu'à ce qu'on puisse l'ôter du chaudron avec la main , puis on le met sur un plat où on lui laisse égoutter son bouillon , après quoi on leve la couene de dessus le lard pour le poudrer d'un peu de poivre & d'un peu de canelle broyée , y piquer quelques clous de girofle , & le garnir de persil haché avec un peu de thym & des feuilles de laurier , puis on le recouvre de la couene pour lui donner le tems de se refroidir tout-à-fait.

Quelques uns mettent du vin avec l'eau pour le faire ; mais on prétend que cela le racornit un peu. Au reste , cela dépend de la volonté de ceux qui le font cuire.

Nous avons dit à l'article *Cochon* , que la chair

de cet animal , généralement parlant , étoit mal-faisante , chargée de fucs visqueux & grossiers , capables de produire des humeurs de la même nature , de causer des indigestions & plusieurs autres incommodités ; qu'en un mot elle ne convenoit qu'aux personnes faites à la fatigue & au travail , parce qu'il leur faut un aliment solide , & qui ne se dissipe pas aisément , & que les autres devoient en user très-sobrement.

C'est bien pis encore lorsque le sel l'a endurcie , & qu'elle a été séchée à la fumée ; elle n'en est que plus indigeste , & conséquemment capable de causer des obstructions.

Ainsi toutes les personnes foibles & délicates , tous ceux qui digèrent mal , pour peu qu'ils soient attentifs à leur santé , doivent s'en interdire l'usage , ou du moins en user bien rarement & bien sobrement.

Jambon rôti à la broche.

Otez la peau de votre jambon , parez-le par-dessus ; mettez-le dessaler dans de l'eau tiède ; faites-le tremper ensuite dans un plat dix ou douze heures avec une bouteille de vin d'Espagne ; après cela mettez-le à la broche , envelopé de feuilles de papier ; mettez le vin d'Espagne où il a trempé dans la léchefrite ; arrosez-le de tems en tems pendant qu'il cuit ; quand il est cuit , panez-le avec de la mie de pain bien fine & du persil verd ; faites-lui prendre belle couleur ; retirez-le de la broche ; laissez-le refroidir ; dressez - le sur une serviette garnie de persil verd , & servez pour Entremets.

Jambon à la braise.

Prenez un jambon , ôtez-en la couene ; parez-le par - dessous , & nettoyez le manche ; mettez-le ensuite dessaler. Quand il est dessalé , retirez-le & le ficelez ; prenez une marmite de la grandeur de votre jambon ; garnissez-en le

fond de bardes de lard & de tranches de bœuf battu; assaisonnez de fines herbes & fines épices, feuilles de laurier, oignons, panais, carotes, persil, ciboules, point de sel; mettez-y votre jambon le maigre en dessous; mettez dessus même chose que dessous; fermez bien la marmite de son couvercle avec de la pâte, & mettez cuire à petit feu dessus & dessous pendant dix ou douze heures.

Quand il est cuit, laissez-le refroidir dans son jus; tirez-le ensuite & ôtez la ficelle; mettez-le dans une tourtière; panez-le d'une rapure de pain bien fine, & faites-lui prendre couleur avec la pelle rouge, & servez sur une assiette, garni de persil verd, pour Entremets.

On peut aussi servir ce jambon à la braïse chaud pour Entrée. Quand il est cuit on le dresse dans un plat, & avant de servir on jette par dessus un ragoût de ris de veau. (Voyez au mot *Ris de Veau*, la manière de faire ce ragoût.)

On peut encore le servir avec une sausse à la carpe. (Voyez au mot *Saussé*, la manière de la faire.) Ou bien avec un ragoût d'écrevilles. (Voyez au mot *Ecrevisses*, d'article ragoût d'écrevilles.)

Jambon garni de Galantines.

Parez votre jambon & le faites défaller à propos; mettez-le cuire ensuite dans une bonne braïse avec trois pintes de vin rouge, racines, oignons, poivre, un gros bouquet, ail, thim, laurier, basilic; faites-le cuire pendant sept ou huit heures à très-petit feu; laissez-le refroidir dans son bouillon, & après l'avoir paré, servez-le sur une serviette, garni tout autour de galantines coupées en tranches. (Voyez au mot *Galantine*, la manière de les faire.)

Jambon au vin de Champagne.

Prenez un jambon, & après l'avoir paré; défilé & ficelé, foncez une casserole de tranches de bœuf & de veau; mettez votre jambon dessus; couvrez-le de bardes de lard; mettez-y racines, oignons, un gros bouquet, persil, ciboules, ail, poivre long, macis, clous de girofle, muscade; couvrez bien la casserole & la mettez suer pendant deux heures sur la cendre chaude; mouillez ensuite votre jambon d'une bouteille de vin de Champagne; continuez de le faire cuire pendant six heures à très-petit feu; tirez-le ensuite; dégraissez-le bien & le servez avec une sausse au vin de Champagne, que vous ferez ainsi.

Faites suer du veau & du jambon; mouillez-le d'un bon bouillon, d'un coulis & d'une bouteille de vin de Champagne. Après l'avoir fait bouillir & écumé, faites bouillir votre sausse pendant deux heures, qu'elle soit d'un bon goût & réduite à propos, sans être ni trop liée ni trop claire; passez-la au tamis & servez dessus le jambon.

Jambon à l'Allemande.

Prenez des tranches de jambon cru que vous coupez le plus mince qu'il vous sera possible, & de la mie de pain par tranches passées au beurre; mettez dans le fond d'un plat du lard rapé, un lit de mie de pain, un lit de fines herbes, comme persil, ciboules, avec champignons & truffes, le tout haché très-fin, un lit de jambon, un lit de fines herbes, un lit de lard rapé, un lit de mie de pain, un lit de fines herbes, & finissez par le jambon; saupoudrez le dessus de mie de pain; mettez-le cuire au four pendant une heure & demie, & servez chaudement.

Autre façon de jambon au vin d'Espagne.

Parez un jambon, faites-le défilaler; embro-

chez-le & l'arrosez avec de l'eau chaude en cuisant. (Il faut avoir de l'eau bouillante dans un chaudron pour vous en servir à mesure.) Quand le jambon est cuit, ôtez la couene & l'arrosez avec une bouteille de vin d'Espagne petit à petit. Retirez-le de la broche ; laissez-le refroidir , & le servez froid pour Entremets.

On peut encore le servir chaud avec une sauce piquante. (Voyez au mot *Sauße*.)

Jambon en ragoût à l'Hypocras.

Passiez des tranches de jambon dans une casserole ; faites une sauce avec vin , sucre , canelle , uu macaron pilé , un peu de poivre blanc concassé ; mettez-y vos tranches & un jus d'orange en servant.

Ou bien passez vos tranches avec le vin , laissez-les y mitonner un peu avec poivre blanc & un peu de chapelure de pain , & servez avec un jus de citron pour entremets , ou bien tout simplement avec persil verd tout autour.

Rôties de Jambon.

Prenez des tranches de pain comme si vous vouliez faire des rôties ; faites-les rôtir & les nettoyez proprement ; coupez-les de la grandeur de deux doigts ; coupez des tranches de jambon de la même grandeur & les battez ; mettez-les au fond d'une casserole & vos rôties par-dessus ; couvrez votre casserole & les faites suer à petit feu ; étant un peu attachées , tirez vos rôties ; arrangez-les au fond d'un plat ; mettez sur chaque rôtie une tranche de jambon ; mouillez le gratin qui est au fond de la casserole d'un peu de jus de veau , & le détachez sur le fourneau ; mettez-y un peu de poivre ; donnez-lui un peu de pointe de vinaigre ou autre chose ; jetez ce jus sur vos rôties , & servez chaudement pour Entremets.

Jambon cuit sans feu & sans eau.

Parez un jambon , ôtez tout ce qui est mauvais tout autour ; levez-en la peau ; mettez sur une nappe des bouts de thin , du basilic & du laurier ; arrangez-y ensuite votre jambon du côté du gras ; assaisonnez dessus comme dessous , en y ajoutant des clous de girofle & du poivre ; enveloppez-le dans la nappe ; arrosez-le de quelques verres d'eau-de-vie ; mettez par dessus la nappe une toile cirée , puis des cordes de foin tout autour bien serrées les unes contre les autres ; enterrez-le ensuite dans du fumier de cheval pendant quarante heures. Il faut qu'il y ait deux pieds de fumier par-dessus & autant par-dessous ; retirez-le ensuite & le servez comme les autres jambons.

On peut encore le faire cuire de meme sans en ôter la peau & le servir frais

Le jambon se sert aussi sur le pied de petit salé avec saucissons & langues fourées.

Pain au Jambon.

Prenez des tranches de jambon coupées bien minces & les battez avec le dos d'un couteau ; mettez-les au fond d'une casserole & les faites suer comme un jus de veau. Quand elles sont attachées , mettez-y un peu de lard fondu avec une pincée de farine , remuez bien le tout ensemble pendant un moment , & le mouillez d'un jus de veau , & achevez de le lier d'un coulis.

Prenez alors un petit pain chapelé , faites-y un trou par dessous , & gardez le morceau de l'ouverture pour le boucher après. Otez toute la mie de pain & le remplissez ensuite d'un hachis de perdrix. (Voyez au mot *Perdrix* , l'article *Hachis de Perdrix* .) Quand il est rempli , remettez le morceau de croûte & le ficelez en croix de peur qu'il ne tombe ; faites tremper votre pain dans du lait pendant un demi-quart

d'heure , & le faites ensuite égoutter sur une assiette. Quand il est égoutté faites-le frire ; quand il est frit , mettez-le un moment si vous voulez dans le ragoût de jambon ; dressez-le ensuite dans un plat garni de tranches de jambon ; jetez le jus par-dessus & servez chaudement pour Entremets.

Essence de Jambon.

Prenez des tranches de jambon cru bien minces , battez-les avec le manche d'un couteau ; garnissez-en le fond d'une casserole que vous mettez suer sur un fourneau. Quand elles sont attachées , mettez-y un peu de lard fondu ; poudrez-les d'un peu de farine , remuez avec une cuiller & mouillez d'un jus de veau ; assaisonnez d'un bouquet de ciboules & de fines herbes , d'un clou de girofle, quelques tranches de citron, une poignée de champignons hachés , des truffes hachées , quelques croûtes de pain & un filet de vinaigre. Quand le tout est cuit , passez-le par l'étamine & ne faites plus bouillir ce jus ; il sert pour toutes sortes de choses où il entre du jambon : il y en a qui y mettent une gouffe d'ail.

Essence de Jambon liée.

Prenez du jambon , ôtez-en le gras, coupez-le par tranches, & les battez ; arrangez-les au fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches, carottes & panais ; couvrez & mettez suer à petit feu ; poudrez ensuite vos tranches d'un peu de farine ; quand elles sont attachées , remuez & mouillez de moitié jus de veau & moitié bouillon ; assaisonnez de deux ou trois champignons , autant de truffes & de moufferons , de deux ou trois clous, de basilic , d'une ciboule & de persil ; ajoutez-y quelques croûtes de pain , selon la quantité que vous en voulez faire ; laissez mijotter sur un fourneau environ trois quarts d'heure , passez dans une étamine & vous en

servez dans toutes sortes d'Entrée & d'Entrées
mets.

Sauſſe au Jambon.

Coupez trois ou quatre tranches de jambon ; battez-les , mettez-les ſuer dans une caſſerole ſur un fourneau ; quand elles ſont attachées , poudrez-les d'un peu de farine en les remuant toujours ; mouillez-les de jus , affaiſonnez-les de poivre & d'un bouquet , & laiſſez mitonner à petit feu. Si votre ſauſſe n'eſt pas aſſez liée , mettez-y un peu de coulis de l'eau & de jambon. (Voyez au mot *Coulis* .) Que votre ſauſſe ſoit d'un bon goût & qu'elle ait un peu de pointe ; paſſez-la au tamis , & vous en ſervez pour toutes ſortes de rôts de viande blanche.

Jambon de Poifſon.

Faites un hachis avec chair de carpe , de tranches d'anguilles , de ſaumon frais , ſi vous en avez , & de laitances de carpes , le tout haché & pilé dans un mortier avec ſel , poivre , muſcade , fines herbes & beurre frais. Mettez ce hachi en forme de jambon ſur des peaux de carpes ; enveloppez le tout d'un linge blanc bien couſu , & faites cuire dans un peu de court - bouillon avec vin blanc , ou moitié eau & moitié vin , avec clous de girofle , laurier & poivre ; laiſſez-le refroidir dans ſon bouillon , & ſervez avec laurier & fines herbes coupées menu. Vous pouvez auſſi le couper par tranches comme le véritable jambon.

On peut imiter de la même manière une épaule ou une élanche , ainſi que des poulets & des pigeons , ou bien avec la farce dont on parle à l'article *farce*.

Pâté de Jambon froid.

Deſoſſez votre jambon , parez-le & le mettez deſſaler ; prenez une demi-livre de lard ou plus ſuivant la groſſeur du jambon ; hachez & le

pilez, mettez autant de sain-doux & de beurre frais; pilez bien le tout ensemble dans le mortier. Quand votre jambon est dessalé & égoutté; foncez une marmite de tranches de bœuf, mettez dessus la moitié de la graisse, le jambon après; assaisonnez-le de gros poivre, fines épices mêlées, ail, basilic haché, deux feuilles de laurier, persil, ciboules hachées; mettez le reste de la graisse par-dessus, couvrez la marmite de feuilles de papier & de son couvercle; mettez de la pâte autour du couvercle; faites-le cuire plus qu'à moitié à la braïse, mettez-le ensuite refroidir.

Faites une pâte avec de l'eau chaude, une livre de beurre, un demi-boisseau de farine; dressez le pâté chaud, mettez dedans le jambon avec toute la nourriture, point de vin; remettez-le cuire pendant cinq heures, laissez-le refroidir & servez pour Entremets.

Autre Pâté de jambon.

Prenez un jambon, ôtez-en toute la couene & la mauvaise graisse; coupez le manche & levez l'os du milieu; enveloppez-le ensuite de bardes de lard & de tranches de bœuf avec fines herbes & épiceries, des tranches d'oignon, une feuille de laurier. Quand il est ainsi couvert, mettez-le à la braïse avec un couvercle par-dessus qui ferme bien exactement. Il faut qu'il cuise pendant douze ou seize heures dans un four qui ne soit pas trop ardent; après ce tems-là vous le laisserez refroidir dans la même marmite; faites une abaisse de grosse pâte avec un peu de beurre, un œuf, de l'eau & de la farine; prenez un plat & faites autour un grand bord avec cette pâte: il faut que ce bord soit un peu épais, afin qu'il puisse se soutenir, parce qu'il n'y a point de fond; façonnez-le en dehors comme vous le jugerez à propos, & le faites cuire au four.

Quand il est cuit, tirez votre jambon, dégraissez-le bien, mettez-le dans votre plat avec le jus qu'il aura rendu; mettez-y aussi les mêmes tranches de bœuf pour remplir les intervalles & de la graisse; achevez de le remplir comme s'il avoit été fait dans le pâté. Il faudroit le poudrer d'un peu de persil haché & de chapelure de pain; faites-lui prendre couleur avec la pelle rouge, & servez froid pour Entremets.

Autres Entremets de Pâté de jambon.

Otez la peau & la mauvaise graisse, coupez le bout, & desoffez votre jambon; faites une grosse pâte bisée avec de la farine de seigle & de l'eau; dressez votre pâté, mettez au fond beaucoup de lard haché & pilé; rangez-y ensuite le jambon avec quelques feuilles de laurier, quatre ou cinq tranches de citron, fines herbes & fines épices & bardes de lard par-dessus; couvrez-le ensuite d'une abaisse; façonnez & dorez votre pâté, & mettez cuire au four pendant dix ou douze heures. Quand il est froid servez pour Entremets.

Pâté chaud de jambon.

Prenez un petit jambon de Mayence, faites-le dessaler & le préparez de la même manière que pour le pâté froid de jambon; faites-le cuire de même que nous avons dit au premier article; dégraissez-le pendant qu'il est chaud, & servez dedans une sausse piquante.

Prenez six racines, autant d'oignons coupés par tranches; passez-les à petit feu avec un morceau de bon beurre & une tranche de jambon; mouillez-les de bouillon, ajoutez un bouquet & du vinaigre, sel, poivre & un peu de coulis; faites cuire long-tems & dégraissez. Quand la sausse est faite, passez-la au tamis, & quand

quand vous êtes prêt à servir , mettez-la dans votre pâté.

Autre Pâté chaud de jambon.

Prenez un petit jambon , ôtez-en la couene ; le manche & l'os du milieu ; parez-le bien par-dessous , faites-le bien dessaler & le piquez de quelques gros lardons assaisonnés de sel ; dressez votre pâté de la grandeur de votre jambon d'une pâte commune , garnissez-en le fond de lard pilé avec poivre , fines herbes , fines épices , sans sel ; mettez-y ensuite votre jambon avec mêmes assaisonnemens que dessous ; couvrez de bardes de lard & ensuite de votre pâte , & mettez cuire au four pendant dix ou douze heures.

Faites un ragoût de ris de veau , de foies gras , de crêtes , champignons , truffes que vous passez avec un peu de lard fondu dans une casserole ; mouillez de jus & laissez mitonner sur un fourneau pendant une demi-heure. Quand votre ragoût est cuit , dégraissez-le bien , & le liez d'un coulis de veau & de jambon.

Votre pâté étant cuit , ouvrez-le , dégraissez-le bien ; jettez dedans votre ragoût , & servez chaudement pour Entrée.

Au lieu de mettre dedans un ragoût , vous pouvez y mettre une sausse à la carpe (Voyez au mot *Carpe* , la maniere de la faire.)

On peut encore servir ce même pâté avec un ragoût d'écrevisses en gras. (Voyez au mot *Ecrevisse* , la maniere de faire ce ragoût.)

Ce que nous avons dit au commencement de cet article sur les qualités de la chair de cochon , surtout quand elle est fumée & salée , suffit pour faire connoître que ces pâtés de jambon où il entre encore des graisses & du lard ne peuvent être que très-indigestes ; ainsi on en doit manger sobriement , surtout si on n'a pas un estomac fort & vigoureux.

Coulis de jambon.

Prenez moitié veau & moitié jambon coupés par tranches; mettez-les dans une casserole, & quand elles sont cuites, mettez-y des croûtes de pain séchées, ciboules, persil, basilic, clous de girofle & bon bouillon bien assaisonné; le tout étant de bon goût & le jus bien tiré, passez-le à l'étamine pour le tenir un peu épais.

Autre coulis de Veau & de Jambon.

Foncez une casserole de quelques bardes de lard par-ci par-là; garnissez toute la casserole de tranches de rouelle de veau un peu épaisses & de tranches de jambon par-dessus, à proportion que vous voulez qu'il ait goût de jambon; mettez une cuillerée de bouillon sans couleurs dedans & une pincée de sucre en poudre; faites suer le tout un quart d'heure, & le poussez ensuite un peu. Quand le tout sera réduit au caramel, & que la viande aura belle couleur, retirez la viande & le jambon sur un plat; mettez de bon beurre frais dans la casserole; quand il est fondu, mettez-y de la farine à proportion de ce qu'il y aura de jus, & le faites cuire jusqu'à ce qu'il prenne une couleur jaunâtre; mettez-y deux petits oignons coupés par la moitié, & remuez toujours le tout; ajoutez-y un peu de persil, & le mouillez ensuite de bon bouillon; mettez-y enfin quelques champignons écrasés, une ou deux gouffes d'ail entières, quelques clous de girofle & un peu de basilic; laissez bouillir le tout doucement remuant de tems en tems, & quand le tout est cuit, passez-le dans un tamis pour vous en servir au besoin.

Si le coulis n'étoit point assez fariné, vous pourriez y ajouter quelques croûtes de pain chapelées & dorées sans mie.

On passe ce coulis dans une étamine ou dans un tamis de crin pas trop fin, surtout qu'il n'y

ait point de viande , & qu'on la retire avec une écumoire avant de le passer.

Quelques-uns font suer & attacher leurs viandes dans la casserole comme un jus , & mouillent de bouillon , se servant au lieu de farine rousse , de croûtes de pain mollet chapelé , le reste comme on vient de le dire.

D'autres encore quand leurs viandes sont attachées & mouillées , délayent de la farine dans une casserole ce qu'il en faut avec jus ou bouillon , selon la couleur qu'on veut donner au coulis , & mêlent le tout ensemble pour le faire cuire avec la viande. Ce coulis est bien plus liant que les autres , & en même tems plus sujet à s'attacher à la casserole , si l'on n'a soin de le remuer : il s'affaïsonne comme les deux autres.

JARRET DE VEAU. Le jarret de veau s'emploie dans les cuisines pour faire des bouillons , comme les autres parties qui sont toutes composées de ligamens , de tendons , de vecins , d'arteres & de cartilages ; il produit un suc visqueux , glutineux , rafraichissant & humectant : on l'accommode aussi à la boiteuse.

Jarret de Veau à la Boiteuse.

Prenez un jarret de veau , & après l'avoir bien fait blanchir , mettez-le cuire dans un bon bouillon bien affaïsonné. Quand il est cuit dressez-le dans un plat de façon que la chair couvre le fond du plat ; mettez d'un côté un ragoût d'épinars à la Chirac que vous ferez ainsi.

Prenez des épinars nouveaux , laissez-y les queuees , faites-les blanchir , & les patiez sans les hacher avec un morceau de beurre fin ; finissez-les comme un autre ragoût d'épinars. Voyez au mot *Epinars* , la maniere de faire les ragoûts d'épinars.

Mettez de l'autre côté du jarret des choux-fleurs

blanchis & cuits dans un blanc avec une sausse au beurre par-dessus, sans en mettre sur le jarret, & servez chaudement.

ISSUE. Terme de cuisine ou de boucherie ; c'est la petite oie, les extrémités ou les tripes de quelques Animaux.

L'issuë d'agneau comprend la tête, le foie ; le cœur, le mou & les pieds. Voyez sous chaque article particulier, les qualités & les propriétés de toutes ces parties.

Issuë d'agneau à la Bourgeoise. Voyez au mot *Agneau*.

Issuë d'Agneau à l'Espagnole.

Prenez une ou deux issuës d'agneau, parez-en les têtes, faites-les blanchir & les faites cuire dans une bonne braise assaisonnée de bon goût. Quand elles sont cuites, essuyez-les bien de leur graisse ; dressez les têtes dans le milieu, les abbatis autour, & servez dessus une sausse à l'Espagnole. (Voyez au mot *Sausse*, l'article *Sausse à l'Espagnole*.)

Potage d'Issuës d'Agneau au blanc.

Prenez une ou deux issuës d'agneau suivant le plat que vous voulez servir ; faites-les dégorger & les faites blanchir avec du petit lard ; faites-les cuire dans un blanc de farine, bouillon, fines herbes, quelques oignons, racines & un bouquet. Prenez de bon bouillon & faites mitonner le potage ; faites autour du plat une garniture des issuës d'agneau que vous tirez du blanc ; mettez un morceau de petit lard, un de pied, un de foie, un de mou ; parez les têtes & les dressez au milieu de la cervelle découverte & la langue fendue ; mettez par-dessus un bon coulis blanc. (Voyez au mot *Coulis* la manière de le faire,) & servez chaudement.

Potages d'issuës d'Agneau à la purée verte aux pois, garnis de petit lard.

Votre issuë d'agneau blanche & cuite dans un blanc de farine & de bouillon avec sel, oignons, racines & petit lard, faites un coulis d'écoffes de pois blanchies & de gros pois à moitié cuits dans du bouillon ; pilez chacun à part, marquez un petit coulis avec du veau & du jambon, racines & oignons. Quand il est attaché, mouillez-le de bouillon, & mettez des croûtes de pain. Quand il est fait passez les croûtes avec le bouillon du coulis ; mitonnez le potage à l'ordinaire, garnissez de petit lard, les têtes d'agneau dans le milieu, le coulis par-dessus, & servez chaudement.

JUJUBE, *Zezipum*. L'arbre qui porte ce fruit a l'écorce comme la vigne, rude, raboteuse & crevassée. Il est à peu près de la grandeur d'un prunier, ses branches sont dures, armées d'épines fortes & aiguës; ses feuilles sont oblongues, légèrement dentelées sur les bords, ses fleurs sont pâles ou herbeuses, à cinq feuilles disposées en rose autour d'une rosette. Les fruits succèdent à ces fleurs, ce sont les jujubes; elles ont la figure d'une olive, elles sont vertes dans le commencement, en murissant elles deviennent blanches; enfin elles prennent une couleur rouge. Cet arbre croît par-tout dans les pays chauds, comme en Languedoc, en Provence & dans les Isles d'Yeres.

On cueille les jujubes sur la fin du mois de Septembre lorsqu'elles sont mures; ce fruit se mange pendant quelque tems & se conserve dans un lieu sec.

Les jujubes sont bonnes pour les électuaires & pour la boisson de ceux qui ont la toue; elles adoucissent l'acrimonie du sang, & font un bon suc. Au reste elles nourrissent peu & sont con-

traies à l'estomac à cause qu'elles sont mal-aisées à digérer.

On les emploie dans les ptisanes pectorales ; on y ajoute les dattes , les sébetes & autres fruits bechiques. On met une douzaine de jujubes sur chaque pinte de ptisane & les autres fruits à proportion. Il ne faut pas faire une décoction trop épaisse , parce qu'elle ne se distribueroit pas aisément dans le sang & nuiroit beaucoup à l'estomac, & au lieu d'adoucir & de dégager la poitrine, elle augmenteroit encore l'oppression.

JULIENNE. Terme de cuisine qui se dit d'un potage de conséquence qui se fait ainsi.

Faites rôtir à moitié une éclanche de mouton , dégraissez-la bien , ôtez-en la peau & la mettez dans une marmite assez grande pour qu'il y ait du bouillon pour le potage ; ajoutez un bon morceau de tranche de bœuf , un de rouëlle de veau , un chapon , deux carotes , deux navets , autant de panais , racine de persil , céleri & quelques oignons piqués ; faites cuire tout cela long-tems afin que votre bouillon soit bien nourri.

Ayez dans un autre petit pot trois ou quatre paquets d'asperges, un peu d'oseille coupée avec un couteau & du cerfeuil ; faites bien cuire ces herbages avec du bouillon de la grande marmite ; dressez vos croûtes , faites-les mitonner , arrangez vos asperges & votre oseille par-dessus & rien autour , & servez chaudement.

On fait aussi des potages à la julienne de poitrine de veau , chapon , poularde , pigeons & autres viandes ; les ayant bien fait blanchir , empotez-les avec de bon bouillon & un bouquet de fines herbes ; ajoutez-y ensuite les racines & les légumes dont on vient de parler , & dont vous garnirez le potage avec des montans d'asperges rompus , rien que le verd comme des petits pois.

Autre Potage dit Julienne.

Habillez, troussiez & faites blanchir une volaille ; faites-la cuire dans le bouillon de misonnage gras ; mettez dans une marmite des concombres coupés en ovale, des laitues coupées par quartiers, deux navets, oseille & cerfeuil en paquet ou bien hachés, un paquet de carotes & de panais, quelques petits oignons blancs, champignons entiers, un bouquet, avec un peu de sarriette & des pointes d'asperges ; passez tout cela avec du lard fondu & mouillez de jus de veau ; faites cuire cela tout doucement ; mettez-y un peu de sucre pour ôter l'acreté des herbes. Quand elles sont cuites, mitonnez vos croûtes ; arrosez votre potage d'un peu de bouillon où ont cuit vos herbes ; dressez votre volaille dessus & masquez des herbes. Quand vous voulez garnir votre potage, vous ficelez vos légumes chacun en particulier, & servez chaudement.

JUS. *Succus.* Substance liquide qu'on tire de la viande de boucherie, ou de la volaille, ou du poisson, soit par expression, soit par coction, soit par infusion : ainsi le jus a différentes propriétés suivant la nature des viandes différentes d'où il est tiré.

On se sert beaucoup de ce jus dans les cuisines pour nourrir les ragoûts & les potages. On trouvera sous les articles particuliers la maniere de tirer différens jus.

JUS DE CHAMPIGNONS, voyez *Champignons.*

JUS DE BŒUF, voyez *Bœuf.*

JUS DE VEAU, voyez *Veau.*

JUS DE PERDRIX, voyez *Perdrix.*

JUS DE CHAPON, voyez *Chapon.*

JUS DE POULARDE, voyez *Poularde.*

JUS DE BECCASSE, voyez *Beccasse.*

JUS DE POISSON, voyez *Poisson.*

Jus sans viande.

Quand on est pressé & qu'on n'a pas le tems de faire du jus, il faut prendre de bon bouillon, le faire réduire sur le feu & le faire attacher comme un autre jus, & pour qu'il n'ait point un goût si âcre, y mettre tant soit peu de lard fondu.

Jus en Caramel.

Mettez dans une casserole un morceau de sucre avec de l'eau, & le faites bouillir jusqu'à ce que vous voyez la couleur qu'il vous faut pour votre jus; vous y mettez un peu d'eau, & vous faites ainsi du jus dans un moment.

On ne fait de ce jus que dans un pressant besoin, parce que le goût n'en est pas agréable.

L.

LAIT, *Lac.* C'est une liqueur préparée des alimens machés dans la bouche, digérés dans l'estomac, perfectionnés par l'action & les sucs des intestins, & travaillés dans le mésentaire & ses glandes par le moyen de ses sucs & ceux du canal thorachique. Il a aussi reçu quelque chose des veines, des arteres, du cœur, des poumons & de leurs sucs lorsqu'il commence à s'assimiler.

Si le lait est bon & qu'on le laisse reposer dans un vaisseau propre, il paroîtra d'abord d'un blanc uniforme, ensuite il poussera vers sa surface une crème blanche, épaisse & onctueuse, & ce qui restera paroîtra tant soit peu bleuâtre au-dessous. Si on leve la crème, la partie restante en produira de nouvelle.

Le lait est agréable au goût, & n'est point désagréable à l'odorat. Il varie selon l'animal, & la nourriture de l'animal d'où on le tire.

Le

Le lait est non-seulement très-propre à nourrir & à conserver le corps , à tout âge , dans tout état & en toute constitution. On ne peut encore lui refuser le premier rang entre les choses qui entretiennent la santé. La nature ne nous fournit peut-être rien de plus efficace ni de plus salutaire. Enfin c'est un remede excellent dans plusieurs maladies.

La partie la plus fluide du lait , qu'on appelle *petit-lait* , est un remede incomparable , au lieu que la substance la plus grossiere , la plus pesante & la plus terrestre , est pernicieuse , même en aliment , sur-tout lorsqu'elle est séparée du *petit-lait*.

Si le *lait* vient à se tourner dans l'estomac , & à s'y cailler changeant de nature , il ne peut produire que de très-mauvais effets. Plusieurs choses peuvent occasionner cette coagulation. C'est à un chacun à se permettre ou à s'interdire l'usage de cette liqueur d'après l'expérience qu'il en aura faite.

Le *lait* , sur-tout celui qui est chargé d'une grande quantité de parties caseuses , est très-préjudiciable aux vieillards , parce que tout aliment s'aigrit promptement dans leur estomac , & parce que le lait lui-même ainsi que le lait caillé y séjourne trop long-tems par le relâchement & la longueur excessive du mouvement péristaltique de ce viscere.

Il ne faut pas non-plus , dit Hipocrate , permettre l'usage du lait aux personnes tourmentées de maux de tête , qui sont fiévreuses , & qui ont dans les hypocondres du gonflement & du murmure. Il ne convient pas non-plus aux personnes altérées , à celles dont les selles sont bilieuses dans les fièvres aiguës , non-plus qu'à celles qui ont perdu une grande quantité de sang.

Les bons effets que produit le lait proviennent des principes onctueux & balsamiques dont il est chargé : ce sont eux qui rendent cet aliment fort adoucissant, propre à nourrir beaucoup, à rétablir les éthiques, & enfin très-convenable dans les maladies causées par des humeurs âcres & picotantes.

Pendant les fébricitans ne s'accoutument point de son usage, parce qu'il se caille aisément par la chaleur de la fièvre. Il ne convient point encore à ceux qui sont sujets aux catharres ou qui ont quelques parties obstruées, parce que contenant des principes assez grossiers & peu en mouvement, il ne seroit qu'augmenter la cause de ces maux, qui consiste en des humeurs lentes, visqueuses & grossières.

Personne n'ignore que le lait, suivant les animaux différens d'où il a été tiré, contient plus ou moins de parties butireuses, caseuses ou séreuses : c'est pourquoi le lait d'un certain animal est bien souvent plus convenable que celui d'un autre à de certains tempéramens & à de certaines maladies.

Lait de femme.

Le lait de femme dont on fait souvent usage en médecine, contient une médiocre quantité de parties butireuses & de caseuses, & beaucoup de *serum* : il est fort tempéré & fort convenable pour les éthiques, pour les rougeurs, pour les fluxions qui viennent aux yeux & pour appaiser les douleurs de la goutte. De plus, comme il a été destiné pour notre première nourriture, on peut juger de-là qu'il a plus de rapport avec notre constitution naturelle qu'aucun autre lait, ce qui doit aussi produire chez nous de meilleurs

L A I. L A I. 195
effets, ce qui paroît confirmé par l'expérience.

Lait d'Anesse.

Le lait d'ânesse a beaucoup de rapport par sa consistance & par ses vertus avec le lait de femme ; aussi est-il fort employé pour les maladies de poumon.

Lait de Chevre.

Le lait de chevre contient moins de sérosité que le lait d'ânesse : il se caille assez facilement, & il convient plus qu'aucun autre lait aux personnes d'un tempérament humide. Il est un peu astringent, parce que la chevre broute ordinairement des bourgeons de chêne, de lentisque, de térébinte & plusieurs autres plantes astringentes qui donnent à son lait cette même qualité.

Lait de Brebis.

Le lait de brebis contient encore moins de *serum* que celui de chevre ; mais beaucoup de parties caseuses & butireuses qui le rendent gras & épais : c'est pourquoi l'on ne s'en sert ici que fort rarement. Il n'est guères employé que dans les lieux où l'on n'en a point d'autre. On a remarqué que son usage fréquent engendrait des taches blanches sur la peau.

Lait de Vache.

Le lait de vache est de tous les laits le plus en usage parmi les alimens. Il abonde en matière butireuse, ce qui le rend assez épais, gras & très-propre à nourrir & à rétablir les parties solides. Il est beaucoup plus agréable au goût que plusieurs autres laits de différens animaux.

Le lait de chaque animal est plus ou moins salutaire suivant les différentes saisons. Dans le printems & dans l'été il est plus séreux, moins épais & plus aisé à digérer qu'en aucun autre

tems , parce que l'animal vit pour-lors d'alimens plus humides & plus succulens.

On peut aussi dire la même chose de chaque animal , par rapport à ses âges différens. Quand l'animal est dans sa vigueur , son lait est plus cuit , mieux conditionné & plus aisé à digérer que quand il est trop jeune ou trop vieux , parce que dans le premier état son lait est trop cru & trop sereux , & dans le second il est trop sec , peu crémeux & peu chargé d'esprits.

On prépare le lait , & principalement celui de vache , de plusieurs manieres , pour le rendre plus agréable au goût. On le laisse reposer quelque tems , ensuite on prend la crème qui s'est élevée au-dessus , on la fouette , & elle devient rare & tenuee , & facile à digérer. On l'appelle crème fouettée : elle est ici fort en usage.

On fait aussi cailler le lait de plusieurs manieres , mais la plus ordinaire est d'y mêler un peu de presure ou quelqu'autre matiere acide. Cette coagulation se fait parceque les acides qui se sont mêlés avec le lait, y excitent d'abord une petite fermentation, & s'embarassent & s'unissent tellement avec les parties butireuses & caseuses du lait qui nagent dans le *serum*, qu'ils les rendent plus solides & plus pesantes, & qu'ils les obligent de se précipiter au fond de la liqueur en forme de caillé. Le *serum* surnage alors : on l'appelle vulgairement *petit-lait*. Il est fort rafraichissant & fort humectant.

Le lait caillé se digère un peu difficilement , & produit des humeurs grossieres.

On prépare encore le lait de plusieurs manieres qu'il seroit trop long de rapporter ici. On en fait aussi du beurre & du fromage , com me on le verra sous les articles particuliers.

Autres observations sur le lait , considéré comme aliment & comme assaisonnement.

Le lait dont on a coutume d'user dans les alimens est le lait de vache. Ce lait comme tous les autres , est une liqueur blanche , produite dans l'estomac par le moyen de la digestion ; distribuée de-là aux mammelles de l'animal par les voies du sang , & composée de trois sortes de substances qui s'en séparent aisément ; savoir , la butireuse , qui domine plus dans celui de vache que dans aucun autre , la caseuse & la séreuse.

Le lait est rafraîchissant par lui-même , mais employé en assaisonnement il perd un peu de cette qualité , parce qu'on le fait cuire , & que la cuisson lui ôte de sa partie séreuse ; en quoi consiste la qualité rafraîchissante.

Le lait cru demande de grandes précautions ; & il doit être ordinairement seul dans l'estomac , sans quoi il s'altère & se corrompt aisément. Le lait cuit au contraire souffre le mélange des alimens , & il n'est point sujet à s'aigrir & à se cailler dans l'estomac comme l'autre. La qualité du lait est non-seulement de rafraîchir , mais encore d'adoucir. Il conserve cette dernière qualité dans l'assaisonnement , & il la communique aux viandes avec lesquelles on le mêle , en sorte qu'il corrige ordinairement ce qu'elles ont de trop âcre. Il acquiert en même tems deux autres propriétés par le moyen de la cuisson , l'une de lier les parties trop subtiles des alimens , & en les empêchant de se dissiper aussi vite qu'elles feroient , de les rendre par-là plus nourrissantes ; l'autre de resserrer un peu le ventre , & d'être propre par conséquent avec les viandes que l'on craint qui ne lâchent trop , comme les épinars , les citrouilles.

Quand on prend du lait le matin pour se rafraîchir, il vaut mieux le prendre cru que cuit, & seul que mêlé avec les alimens.

Le lait, quand on en use souvent & qu'on le prend pur, laisse entre les dents une humeur acide, qui les ronge peu à peu, ce qui les fait carier. Il gâte aussi les gencives en les ramollissant; ce qu'on peut néanmoins prévenir en se lavant la bouche aussi tôt après avoir pris du lait: mais quand il est mêlé avec les viandes, on n'en doit pas craindre le même effet, car outre qu'il est en moindre quantité & que les alimens le corrigent, il s'arrête moins aux dents.

Plusieurs Boulangers ont coutume de paîtrir une partie de leurs pains avec du lait, ce qui a ses inconveniens pour la santé; car outre que par ce moyen la farine du plus mauvais froment paroît aussi blanche que celle du meilleur, il s'en faut beaucoup que le pain qui est paîtri au lait soit aussi sain que l'autre. Il produit un suc grossier & épais qui embarrasse les visceres, & qui cause ordinairement des obstructions dangereuses.

Le lait cuit resserre & bouche le ventre, parce que la partie séreuse du lait s'est considérablement dissipée par le feu, & qu'il ne reste que la plus épaisse.

Il est encore à propos d'avertir que le lait est dangereux aux mélancoliques, parce qu'ils abondent en aigre, ce qui fait que cette nourriture se caille aisément.

Porage au lait

Faites bouillir le lait avec du sucre & du sel, un peu de canelle & deux ou trois clous de girofle. Quand il a bouilli quelque tems, délayez des jaunes d'œufs avec un peu de lait; il faut

tourner avec une cuiller jusqu'à ce que le potage soit cuit. Pour empêcher qu'il ne tourne, il doit être fait promptement; dressez-le ensuite sur du biscuit ou sur des tranches de pain blanc.

Autre potage au lait.

Mettez de bon lait dans une casserole ou dans une marmite, avec du sucre, la quantité qu'il en faut, un morceau de canelle en bâton. Lorsqu'il est prêt à bouillir, délayez six jaunes d'œufs frais avec un peu de lait; passez-les dans une étamine, & les mettez dans le bouillon de lait jusqu'à ce qu'il soit un peu lié.

Coupez de petites tranches de mie de pain bien minces, & les faites sécher au feu. Battez une douzaine de blancs d'œufs en neige comme des meringues & en faites une bordure autour du plat où vous voulez servir votre potage; mettez-le ensuite au four pour prendre couleur; arrangez au fond du plat les tranches de mie de pain sèches, & les mitonnez du bouillon de lait, prenant garde qu'il ne bouille, & servez chaudement.

On peut garnir le potage de biscuits ou de meringues.

Si vous ne voulez pas le lier avec des jaunes d'œufs, pilez une demi-livre d'amandes douces, & les arrosez de lait. Quand elles sont pilées, passez-les dans une étamine avec du lait, un peu de sucre, & un zeste de citron verd. Quand elles sont passées, mettez-les dans une casserole, & les faites chauffer; jetez-les sur le potage que vous garnissez & servez comme le précédent.

LAITAGE, *Lactentia*. Terme de basse-cour c'est tout ce qui se fait avec le lait, comme beurre, fromage & autre chose.

LAITANCE ou **LAITE**, *Lactes*. C'est en

cuisine certaine partie formée de lait qu'on trouve dans les poissons. Les laitances de carpes sont un manger délicat qui peut même tenir lieu de viande à plusieurs infirmes. On a vû, dit M. Andry, des éthiques guéris par l'usage des laitances.

Laitances frites.

Prenez des laitances ce que vous jugez à propos ; faites-les mariner, si vous voulez, avec sel, poivre, vinaigre & eau ; essuyez-les bien & les farinez ; faites-les frire ensuite & les servez garnies de persil frit.

Ragoût de laitance en gras.

Faites blanchir vos laitances dans de l'eau ; tirez-les ensuite & les mettez dans de l'eau froide ; passez-les dans une casserole avec du lard fondu, quelques petits champignons, quelques moufferons & quelques truffes coupées par tranches ; ajoutez un bouquet de fines herbes avec poivre & sel ; mouillez d'un jus de veau, & laissez mitonner à petit feu ; ôtez la graisse, liez d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de le faire ;) mettez-y vos laitances & laissez mitonner tout doucement. Quand votre ragoût est cuit, servez chaudement pour Entremets.

Ce ragoût sert pour des Entrées aux laitances de carpes en gras.

Ragoût de laitances en maigre.

Faites blanchir vos laitances, comme nous venons de le dire ; passez un peu de beurre dans une casserole avec tant soit peu de farine que vous ferez roussir ; mettez-y de petits champignons & des truffes coupées par tranches ; passez-les tout ensemble, & mouillez d'un peu de bouil-

lon de poisson ; ajoutez un bouquet , sel & poivre , & laissez mitonner à petit feu. Après avoir ôté la graisse , mettez-y vos laitances & laissez mitonner. Quand elles sont cuites , achevez de les lier avec un coulis d'écrevisses ou autre , & servez chaudement pour Entremets.

Ce ragoût sert pour des Entrées en maigre.

Ragoût de laitances au blanc en maigre.

Mettez dans une casserole un peu de beurre , de l'oignon coupé en tranches , une petite carpe coupée par tronçons , faites-la suer, ne la faites point attacher ; mettez-y de bon bouillon maigre , de bon beurre frais , bouquet de persil , ciboules , clous de girofle , une pointe d'ail. Faites bouillir pendant une heure ; passez la saussé au tamis , & mettez ensuite les laitances cuire dans ce blanc pendant un quart d'heure. Quand la saussé est réduite , courte & de bon goût , liez le ragoût avec de la crème & des jaunes d'œufs & un jus de citron , & servez pour Entremets.

Tourte de Laitances.

Faites une abaisse de feuilletage , (voyez au mot *Pâte* , la maniere de la faire.) Foncez-en une tourtiere , mettez dedans un ragoût de laitances , (voyez-ci-dessus la maniere de le faire ;) couvrez d'une autre abaisse de même pâte ; faites une bordure autour , frotez d'un œuf battu , & mettez cuire au four ou sous un couvercle. Quand elle est cuite , découvrez-la , mettez-y un peu de coulis , recouvrez & servez chaudement.

LAITE'. On dit en cuisine une carpe laitée ; on l'estime davantage qu'une œuvée , la chair en est plus ferme & a meilleur goût. Voyez au mot *Carpe*.

LAITUE, *Lactuca*. Cette plante est trop connue pour qu'il soit nécessaire d'en donner la description ; elle est bienfaisante à l'estomac, elle modere la chaleur, calme la soif & écouffe l'âcreté des humeurs dans le corps. On la sert communément sur les tables en salade, principalement au printems.

Galien dit qu'étant sur le déclin de l'âge, tems ou naturellement on sommeille peu, il fut violemment tourmenté d'insomnie ; il trouva un remede souverain à cette indisposition dans la laitue seule, dont il se fit une habitude de manger tous les soirs.

La laitue est humide & froide, elle fait un sang clair & vermeil si elle est bien digérée ; elle procure le sommeil en humectant & en rafraichissant le cerveau. Il ne faut pas cependant en faire un usage immodéré, de peur qu'elle ne porte à la tête trop de fraîcheur & d'humidité, qu'elle ne détruise le ton convenable aux fibres, & que le cerveau ne remplisse pas avec vigueur ses fonctions. Disons quelque chose de plus particulier touchant les différentes especes de laitues.

La laitue est ou domestique ou sauvage ; la domestique ou cultivée qui est celle dont on se sert parmi les alimens, se divise en plusieurs autres especes qui se servent toutes communément sur les tables, comme la laitue commune qui est pommée ou non pommée, la laitue romaine qui est plus en usage à présent qu'elle n'a jamais été, & la laitue crépée.

La premiere qui devient pommée quand elle est transplantée, a des grandes feuilles replissées, tendres & blanchâtres. La seconde, sçavoir la romaine, a ses feuilles longues, médiocrement larges un peu découpées, fort vertes & garnies en dessous le long de leurs côtes de petites

épinés. La crêpée a les feuilles pliées & repliées comme un crêpe & fort découpées.

Toutes ces laitues ne sont bonnes que jeunes & avant de monter en tige ; elles doivent être tendres , pleines de suc & qui aient cru en terre grasse dans les jardins.

La laitue , dit M. Andry , est un herbage innocent & même sain ; mais comme elle renferme un suc un peu narcotique ; il ne faut user de cet herbage qu'avec précaution. Cette précaution , c'est d'en manger peu , de la manger rarement seule , & de ne la jamais mêler avec le poisson ou autres alimens froids , & de n'en extraire jamais le suc pour le boire cru.

1°. La laitue est saine ; cette qualité est fondée sur ce qu'elle rafraichit & humecte , qu'elle corrige la trop grande âcreté de la bile , & qu'elle entretient le ventre libre. C'est par son phlegme laiteux & visqueux qu'elle calme ou tempère le mouvement des humeurs ; aussi convient-elle principalement dans les grandes chaleurs aux jeunes gens bilieux & aux personnes qui ont l'estomac fort échauffé.

2°. On en doit manger très-peu , parce qu'étant très-froide de sa nature , elle pourroit affoiblir l'estomac.

3°. Il la faut manger rarement seule , parce que le mélange des autres alimens , pourvu que ce ne soit pas des alimens froids & humides , sert à la corriger.

4°. Il faut éviter de la manger avec le poisson , parce que la substance du poisson étant froide & aqueuse , n'en deviendroit que plus indigeste.

5°. Il n'en faut jamais extraire le suc pour le boire cru ; c'est Galien qui donne cet avis. » Si » quelqu'un , dit-il , exprime le suc de la laitue , » & qu'il le boive cru en une certaine quantité , il

„ s'empoisonnera comme s'il avoit pris de la ciguë : ceci est confirmé par l'expérience. Ce qui rend le suc de laitüë si pernicieux , c'est qu'il renferme un sel acide qui fige le sang.

On remarque que le trop fréquent usage de la laitüë cause des demangeaisons par tout le corps, non comme quelques-uns l'ont cru, parce que la laitüë fait beaucoup de sang , mais parce que le suc qu'elle contient étant de sa nature un peu trop froid , produit à la longue un chile cru , indigeste & piquotant. La laitüë est bonne à ceux que la bile incommode , & qui ont l'estomac trop actif ; elle se peut manger cuite ou crüe , mais elle convient mieux cuite aux personnes qui ont l'estomac foible.

Comme la laitüë est très-froide , on a cru long-tems qu'elle rendroit stériles les hommes & les femmes , & c'est ce qui la fit nommer anciennement *la nourriture des morts* , nom qui la fit regarder chez plusieurs peuples avec une espece d'horreur.

Les anciens conservoient les laitüës avec du vinaigre & du miel. Aujourd'hui on les conserve avec le sel , le poivre , le vinaigre & le laurier ; & quand on les veut manger , on les fait dessaler & cuire : cette préparation ne corrige pas peu la crudité de la laitüë.

De toutes les laitüës , la romaine est la plus saine ; les autres ont un suc qui est un peu trop narcotique.

Laitüës farcies à la Dame Simonne.

Faites blanchir des laitüës pommées en leur faisant seulement sentir la chaleur de l'eau ; faites-les ensuite égoutter , prenez de la chair de poulets ou des blancs de chapon cuits ; hachez-les avec quelques morceaux de jambon cuit & quelques champignons , un peu de persil & de ciboules , une tetine de veau , un peu de

Lard blanchi , un peu de mie de pain trempée dans de la crème , quatre ou cinq jaunes d'œufs crus , avec sel , poivre , fines herbes & fines épices , le tout bien haché ; pilez-le dans un mortier ; prenez ensuite vos laitues , pressez-les bien une à une ; prenez la laitue du côté du pied , étendez feuilles par feuilles sans les casser , jusqu'au petit cœur que vous ôtez ; mettez à la place un morceau de farce , & relevez les feuilles par-dessus jusqu'à la fin & la ficellez bien ; continuez de les farcir toutes de même.

Coupez par tranches deux livres de roüelle de veau ; garnissez-en le fond d'une casserole avec des bardes de lard , quelques tranches d'oignon , & faites suer sur un fourneau ; mettez-y un peu de farine quand cela commence à s'attacher , & remuez avec une cuiller sur le fourneau pour que cela rouffisse un peu ; mouillez de moitié jus & moitié bouillon ; assaisonnez de sel , poivre , clous , feuille de laurier , basilic , persil & ciboule entiere.

Arrangez vos laitues qui sont farcies au fond d'une petite marmite , mettez-y cette braisè , mouillez & les faites cuire. Quand elles sont cuites , si vous voulez les servir au blanc , tirez-les de la marmite , ôtez la ficelle , égouttez-les bien & les mettez dans une casserole avec un coulis blanc. (Voyez au mot *Coulis* , la maniere de le faire.) Il faut que le coulis soit plus épais que pour un potage ; faites mitonner vos laitues dans le coulis , dressez-les proprement dans un plat , & servez chaudement pour Hors-d'œuvres.

Laituës farcies au roux.

On sert aussi ces laitues au roux ; au lieu d'un coulis blanc on les sert avec une essence de jambon. (Voyez au mot *jambon* , la maniere de faire cette essence.) On peut encore les servir

avec un ragoût de champignons, de truffes ou de moufférons.

Ces laitues servent pour garnir toutes sortes de porages de santé, au lieu de les faire cuire à la braise, on les fait cuire dans un bon bouillon bien nourri.

Laituës à la Dame Simone farcies & frites.

Prenez des laitues, farcissez-les & les faites cuire comme ci-dessus; tirez-les & les déficelez, & les laissez égoutter; battez trois ou quatre œufs en omelette, trempez les laitues une à une dedans, pannez-les de mie de pain bien fine & bien blanche, faites-les frire dans du sain-doux, qu'elles soient d'une belle couleur, servez-les chaudement sur une serviette pliée avec du persil frit pour Hors-d'œuvre. On s'en sert pour garnir de grosses Entrées.

Laituës farcies frites d'une autre façon.

Prenez huit ou dix laitues pommées, faites-les blanchir, abattez-en les feuilles, après les avoir mises dans l'eau fraîche & pressées; mettez dans le cœur des laitues une farce faite de blanc de volaille, graisse de bœuf & lard blanchi, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché & lié de quelques jaunes d'œufs, assaisonnez de bon goût; recouvrez cette farce avec les feuilles de laitues qui doivent tenir ensemble; ficelez-les & les faites cuire dans une braise. Quand elles sont cuites, tirez-les & les laissez refroidir; trempez-les dans l'œuf battu & les pannez; faites-les frire, garnissez-les de persil & les servez pour Entremets.

Ragoût de Laituës.

Prenez les pommes des laitues, faites-les blanchir dans l'eau bouillante, jetez-les en-

suïte dans l'eau froide; retirez les & les pressez bien; mettez-les cuire dans une braïse comme on a dit ci-dessus; étant cuites, laissez-les égoutter, coupez-les en dés & les mettez dans une casserole avec de l'essence de jambon & du coulis clair, & les laissez mitonner: il faut qu'elles soient d'un bon goût pour les servir.

On sert ces laitues dessous une éclanche de mouton, dessous des filets, dessous des fricandeaux, avec des perdrix, des poulardes, poulets, canards à la braïse, de la même manière que d'autres ragoûts de légumes, & on somme cette Entrée du nom de la viande qu'on sert avec les laitues.

Autre façon.

Au lieu de ce ragoût de laitues cuit à la braïse, quand on a blanchi & pressé ces laitues, on les coupe en dés, on les met dans une casserole avec un peu de jus de veau & on les laisse mitonner; & lorsqu'on est prêt à servir, on les lie d'une essence de jambon & de coulis; il faut qu'elles soient d'un bon goût; on s'en sert pour Entrée & de la même manière que ci-dessus.

Ragoût de montans de Laitues romaines.

Prenez vos laitues & une marmite de la grandeur qu'il faut, mettez-y de l'eau à moitié avec un morceau de beurre manié d'un peu de farine, deux ou trois bardes de lard, un oignon piqué de clous & du sel; lorsque cela bout, mettez-y les laitues. A demi-cuites retirez-les & les mettez dans une casserole avec un coulis clair de veau & de jambon; mettez-les mitonner à petit feu, après qu'elles l'ont été, mettez la casserole sur un fourneau allumé, faites diminuer le coulis à propos, mettez-y la grosseur d'une noix de beurre manié tant soit peu de farine & le remuez; que le ragoût soit d'un bon goût & d'un bel œil, & que le jus ne soit point

trop lié ; dressez-les proprement , & les servez chaudement pour Entremets.

Ragoût de laitues Romaines en maigre.

Faites cuire ces laitues dans l'eau blanche ; étant cuites , faites-y une sausse de cette maniere. Prenez un morceau de beurre frais avec une pincée de farine , du sel , du poivre , un peu de muscade , le tout mouillé d'un peu de vinaigre & d'un peu d'eau ; ajoutez-y une demi-cuillerée à pot de coulis d'écrevisses ou autre coulis maigre ; tirez les laitues de la marmite où elles ont cuit , égouttez-les & les mettez dans la casserole où est la sausse ; mettez-les sur un fourneau & les remuez de tems en tems , jusqu'à ce qu'elles soient liées ; si elles sont d'un bon goût , dressez-les dans un plat , & les servez chaudement pour Entremets.

Potage de laitues farcies en maigre.

Farcissez vos laitues d'une bonne farce de poisson , de la maniere qu'il a été pour les laitues farcies en gras ; étant ficelées , mettez-les cuire dans une petite marmite avec du bouillon de poisson ; étant cuites , mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le potage de bouillon de poisson ; étant mitonné , mettez un petit pain farci au milieu. Tirez les laitues & les déficelez , coupez-les par moitié , faites-en une bordure autour du potage ; jettez dessus le potage un coulis roux de poisson , ou bien un coulis au blanc , & le servez chaudement. On peut y mettre au lieu du coulis une purée claire. Voyez au mot *Coulis* comment se fait ce *Coulis maigre*.

Pain aux montans de laitues Romaines.

Prenez un petit pain d'une demi-livre , ôtez-en la mie ; remplissez-le d'un ragoût de pigeons. (Voyez au mot *Pigeon* , la maniere de le faire.) Ficelez le & le faites tremper un moment dans du lait ; farinez-le ensuite & le faites frire de belle

belle couleur, & servez autour un ragoût de montans de laitues romaines ou de cardes; faites les cuire dans un blanc; quand ils sont cuits, mettez-les faire quelques bouillons dans une essence claire, dressez-les autour du pain & l'essence par-dessus.

LAMPROIE, en Latin *Lampetra à lambendis petris*, parce qu'elle léche & suce les pierres, les rochers & la surface intérieure des vaisseaux où elle a été mise, est un poisson qui a la figure d'une grosse anguille, le ventre blanc & le dos marqué de taches bleues & blanches. Il y en a de deux sortes, une de mer & l'autre de riviere. La lamproie de mer aime à entrer dans les rivieres, comme l'alose & plusieurs autres poissons de mer. C'est au commencement du printems qu'elle vient dans l'eau douce: la femelle y fait alors ses petits, & quelque tems après elle s'en retourne avec eux dans la mer. Elle est meilleure pleine qu'après avoir fait ses petits.

Pour la lamproie de riviere, elle demeure toujours dans son lieu natal, & on la trouve assez souvent dans des ruisseaux & dans des fontaines où l'eau de la mer ne pénètre point. Elle ressemble par sa figure & par son goût à la lamproie de mer, & elle n'en diffère que par sa grandeur.

On a remarqué que les lamproies dans le printems étoient tendres, délicates & d'un bon goût, mais que dans tout autre tems elles étoient dures, coriasses & de peu de goût; c'est ce qu'on appelle lamproie cordée.

La chair de ce poisson est fort nourrissante, parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques propres à s'attacher aux parties solides & à en réparer les pertes.

Mais elle contient aussi un suc lent, visqueux

& grossier qui la rend difficile à digérer & convenable seulement aux bons estomacs. Elle ne vaut rien aux gouteux, aux graveleux ni à aucun de ceux qui abondent en humeurs gluantes & visqueuses.

On accommode la lamproie de plusieurs façons différentes. On la fait bouillir, rôtir ou frire; on la met en pâte, on la sale, on la fume pour la conserver plus long-tems, & pour la transporter plus aisément d'un lieu dans un autre. Quelques anciens recommandent de la noyer dans du vin, & de l'y laisser jusqu'à ce qu'elle soit morte, afin qu'elle ait le tems de déposer une certaine malignité qu'ils lui attribuent. Il est certain que le vin & les aromats conviennent fort pour l'assaisonnement de ce poisson, non pas par rapport à cette prétendue malignité, qui est imaginaire, mais parce qu'ils servent à rendre la lamproie plus facile à digérer, en atténuant ses sucs grossiers & visqueux.

D'autres veulent qu'on la saigne, & qu'après l'avoir fait cuire par tronçons avec du vin blanc, du beurre, du sel, du poivre, de fines herbes & une feuille de laurier, on en jette le sang par-dessus avec un peu de farine frite & des capres; elle est plus délicate & plus saine apprêtée de cette dernière façon que d'aucune autre, & la viscosité en est presque entièrement corrigée.

Il y a des estomacs qui s'en accommodent mieux à la sauce douce, c'est-à-dire, quand elle est cuite avec du vin, du beurre, de la canelle & du sucre. Anciennement on l'aprétoit avec de l'huile vierge, de la saumure, du vin de Chio, du poivre blanc & du vinaigre.

Les lamproions qui sont une espèce de lamproyes qui demeurent toujours fort petites, ont un très-bon goût & une chair plus délicate que les grosses lamproies; ils ne laissent cependant

pas d'être fort difficiles à digérer, & l'on sçait qu'il en coûta la vie à un Roi d'Angleterre pour en avoir voulu trop manger.

Lamproie en ragoût.

Saignez votre lamproie & gardez le sang; ensuite limonez-la dans l'eau chaude, coupez-la par tronçons que vous passerez au roux dans une casserole avec du beurre & un peu de farine frite, vin blanc, sel, poivre, muscade, bouquet de fines herbes & une feuille de laurier; laissez bien cuire le tout, puis mettez-y le sang avec quelques capres, & servez chaudement.

Lamproie aux champignons.

Mettez des champignons dans une casserole, du beurre, un bouquet, persil, ciboules, gouffe d'ail, clous, thim, laurier, basilic, une lamproie coupée par tronçons; passez le tout sur le feu, ajoutez une pincée de farine, une chopine de vin rouge, sel, gros poivre; faites réduire à courte sauffe, mettez-y le sang de la lamproie, faites lier sur le feu; servez avec un jus de citron, garnie de croûtons frits si vous voulez.

Lamproie à la sauffe douce.

Après l'avoir limonée, faites-la cuire avec vin rouge, beurre roux, sucre, canelle & sel, & servez chaudement avec un jus de citron par-dessus.

Ou bien après l'avoir aprêtée & cuite comme on vient de le dire, mettez-y le sang que vous avez mis à part; faites encore bouillir un bouillon, & servez chaudement pour Entrée avec persil frit pour garniture.

Lamproie grillée à la sauffe rousse.

Votre lamproie limonée & coupée par tronçons, faites fondre un morceau de beurre, mettez-y un peu de persil haché, de la ciboule, de fines herbes, du poivre & du sel; mettez vos

tronçons dans la casserole , remuez le tout ensemble ; pannez-les de mie de pain bien fine ; faites les griller à petit feu , & servez avec une fausse rousse que vous faites avec un petit morceau de beurre que vous mettez dans une casserole avec une pincée de farine ; faites rouffir , ajoutez un peu de ciboule & de persil haché , un champignon haché , un peu de capres , un anchois , poivre & sel ; mouillez d'un peu de bouillon de poisson & achevez de lier d'un coulis d'écrevisses ou autre ; mettez votre fausse au fond d'un plat , les tronçons de la lamproie tout autour , & servez chaudement.

Lamproie grillée avec une fausse douce.

Votre lamproie grillée comme on vient de le dire , faites une fausse avec du vinaigre ou du vin , un morceau de sucre , un peu de canelle en bâton & une feuille de laurier ; faites bouillir le tout ensemble , retirez la canelle & le laurier ; mettez votre fausse dans un plat , la lamproie autour & servez.

Lamproie grillée à l'huile.

Votre lamproie grillée , mettez de l'huile & du vinaigre , du poivre & du sel , un peu de moutarde fine , un anchois , quelques capres hachées & un peu de persil ; battez le tout ensemble dans un plat , versez-le dans une sauffiere que vous mettez au milieu d'un plat , les tronçons de la lamproie tout autour , & servez pour Entremets.

L'on sert aussi la lamproie grillée sèche pour Entremets.

Lamproie frite.

Faites mariner votre lamproie , poudrez-la de farine , faites-la frire dans du beurre affiné , & quand elle a belle couleur servez.

On fait aussi des potages & des pâtés de lam-

proies. Voyez les articles *Potage & Pâtés de poisson.*

LANGOUSTE, *Locusta* ou *Carabus*. Espèce d'écrevisses de mer. Elle a les mêmes vertus & les mêmes propriétés que les autres écrevisses : ainsi nous ne répéterons point ici ce qu'on a dit à cet article.

Langoustes au court-bouillon.

Faites-les cuire comme la carpe au court-bouillon, (voyez cet article au mot *Carpe*,) & les servez garnies de pâtes de langoustes marinées avec persil frit pour Entremets.

Langoustes à la sausse blanche.

Vos langoustes étant cuites, passez-les à la Casserole au beurre blanc avec persil haché un peu de bouillon de poisson ou de purée aux pois, sel & poivre; laissez-les ainsi mitonner, ensuite liez la sausse avec des jaunes d'œufs délayés avec du verjus, ou bien mettez-y un coulis de champignons, & servez pour Entrée.

On les apprête encore & on les mange de la même façon que les écrevisses, voyez ce mot. On en fait de même des potages, des ragoûts & des salades qui se font comme les autres salades de poisson, excepté qu'il faut ajouter dans la sausse de celle-ci, le dedans du corps des langoustes. Le ragoût se fait comme celui d'écrevisses; pour les servir en potage, il faut les desosser après qu'elles sont cuites.

LANGUE, *Lingua*. Cette partie du corps des Animaux surpasse toutes les autres par son gout excellent; elle produit un bon suc. Les langues d'agneau, de cochon, de veau & de mouton, sont fort aisées à digérer; celle de bœuf produit un aliment un peu plus grossier, mais elle est d'une saveur très-agréable, & elle nourrit beaucoup.

Langues de Bœuf.

Les langues de bœuf s'appréhendent de plusieurs façons : voici les plus ordinaires.

Langues de Bœuf à la braîse.

Prenez des langues de bœuf, ôtez-en la gorge, mettez-les sur la braîse pour les peler plus proprement & plus facilement, ou bien dans de l'eau bouillante; lardez-les de gros lardons & avec du jambon cru, le tout bien assaisonné; garnissez le fond d'un pot ou d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battues; mettez dessus vos langues avec des tranches d'oignons, toutes sortes de fines herbes & épices, sel & poivre; couvrez-les ensuite de tranches de bœuf & de bardes de lard, en sorte qu'elles soient bien enveloppées de tous côtés, & les mettez cuire à la braîse, feu dessus & dessous, pendant neuf ou dix heures.

Quand elles sont bien cuites prenez un bon coulis de champignons ou bien un ragoût fait de champignons, truffes, mousserons, morilles & ris de veau, le tout assaisonné de bon goût & cuit à part. Tirez vos langues; faites-les égoutter; dégraissez-les bien; dressez-les dans un plat, le coulis ou le ragoût par-dessus, & servez chaudement avec un jus de citron ou d'orange.

Si vous voulez garnir le plat, coupez une des langues par tranches, ou bien garnissez-le avec des fricandeaux, le tout servi chaudement. Vous pouvez aussi la servir avec quelques marinades ou des côtelettes de veau, ou de poulet, ou simplement avec du persil frit.

On peut en faire de même pour les langues de veau & de cochon; & si on veut les farcir sans les larder, on y fait le même ragoût.

Langue de Bœuf à la broche.

Faites-la cuire à la braîse, qui se fait avec sel, poivre, un bouquet garni de persil, ci-

boule , thim , laurier , basilic , clous de girofle , oignons , racines , du bouillon , ce qu'il en faut pour mouiller la langue ; faites cuire à très-petit feu. Quand elle est cuite , ôtez la peau , piquez-la de petit lard , faites-la cuire ensuite à la broche , & servez dessous une sausse comme celle du mouton , en y ajoutant un filet de vinaigre , que vous ferez ainsi. Mettez dans une casserole de l'échalote hachée , très-peu d'ail ; écrasez l'ail & l'échalote ensemble , mettez-y une cuillerée de bouillon pour les délayer ; ajoutez-y ensuite deux cuillerées de coulis , du sel & du poivre , faites faire un bouillon à cette sausse , passez-la au tamis dans une autre casserole , faites-la chauffer un moment , ajoutez-y un filet de vinaigre , & servez avec la langue.

On peut aussi la servir avec un ragoût de champignons : on mange ainsi les langues de veau & de cochon.

Langue cuite à la braise en miroton.

La langue cuite à la braise comme dans l'article précédent , ôtez la peau , coupez-la par tranches ; arrangez-les sur un plat , faites-les bouillir doucement dans une sausse comme celle dont on vient de parler , & servez à courte sausse.

Langue de Bœuf en brezole.

Faites-la cuire un peu plus qu'à moitié dans de l'eau , ôtez-en la peau , coupez-la en filets minces que vous arrangerez dans une casserole avec persil , ciboules , champignons , le tout haché très-fin , sel , gros poivre , huile fine , faites-la cuire à très-petit feu. Quand elle commencera à bouillir , mettez y un verre de vin blanc. Quand elle est cuite , dégraissez-la , mettez-y un peu de coulis ; & si elle n'est pas assez piquante , en servant pressez-y un jus de citron.

Langue de Bœuf au sang.

Elle se fait de la même manière que les autres

viandes au sang, excepté qu'il faut piquer la langue de lard & de jambon ; assaisonnez le lard de fines herbes & de fenouil haché pour que le goût soit déguisé.

Au lieu de sang de cochon il faut avoir du sang de volaille, & mettre un peu de jus de citron dedans pour qu'il ne se caille pas.

Tous ces mets au sang se servent avec une petite esence.

Langue de Bœuf en ragoût.

Faites-la cuire à l'eau avec sel & poivre, ou bien passez-la seulement à la braise, afin d'en ôter la peau ; piquez-la de petits lardons & la faites cuire à la broche, en l'arrosant avec beurre, sel, poivre & vinaigre. Quand elle est cuite, coupez-la par grosses tranches, que vous ferez bouillir un bouillon ou deux avec une remolade composée d'anchois, capres, persil, ciboules, le tout haché menu & passé dans un bon jus de bœuf, avec bons assaisonnemens, sel, poivre, quelques rocamboles & un peu de vinaigre, & servez pour Entrée.

Après l'avoir coupée par tranches on peut encore la servir avec un ragoût de champignons, ris de veau, culs d'artichaux, sel, poivre, beurre ou lard fondu ; laissez-la mitonner un peu dans ce ragoût & servez ; mais dans ce cas il faut l'arroser en cuisant de beurre sans vinaigre, ou la flamber avec du lard.

On apprête ainsi les langues de veau.

Langue de Bœuf d'une autre façon pour Entrée.

Faites-les cuire comme on vient de le dire, pour en ôter la peau ; lardez-les de gros lardons en travers ; mettez-les à la braise pour les faire cuire ; en les drossant dans le plat, fendez-les tout du long, afin que le lard paroisse bien ; jetez par-dessus un ragoût de truffes. (Voyez au mot *Truffes* la manière de le faire.) Ou bien du coulis

coulis , le tout bien dégraissé , & servez chaudement.

Langue de Bœuf aux concombres.

Faites-la blanchir & cuire à la braïse comme on l'a dit ; quand elle est cuite , ôtez la peau , & la laissez refroidir : faites un ragoût de concombres. (Voyez au mot *Concombres* la manière de le faire.) Mettez la moitié de votre ragoût dans un plat , la langue coupée par tranches par-dessus ; faites lui faire quelques bouillons pour que la langue prenne le goût des concombres : avant de servir mettez le reste du ragoût dessus.

L'on apprête de cette façon les langues de veau avec une sausse hachée

Langue de Bœuf en hatelettes.

Faites la dégorger dans l'eau & ensuite blanchir à l'eau bouillante ; mettez la cuire ensuite avec du bouillon , sel , poivre , deux oignons , un bouquet de toutes sortes de fines herbes ; quand elle est presque cuite , retirez-la pour ôter la peau , & la laissez refroidir ; coupez-la par tranches quarrées de la largeur du doigt ; mettez-la dans une casserole avec autant de lard coupé de la même façon ; passez le tout ensemble avec un morceau de beurre , persil , ciboules , champignons , une gouffe d'ail , le tout haché très-fin ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec du bouillon , deux cuillerées de réduction , deux cuillerées de coulis , un verre de vin de Champagne , & faites cuire le ragoût.

Quand il est cuit & la sausse liée , mettez-y quatre jaunes d'œufs crus pour la lier encore , sans faire bouillir , & mettez votre ragoût refroidir ; passez ensuite dans des hatelettes un morceau de langue , un morceau de petit lard ; continuez de même ; trempez - les dans leur

fausse, pannez-les de mie de pain ; faites - les griller de belle couleur ; arrosez-les de tems en tems avec des gouttes de lard fondu , pour qu'ils ne desséchent point , & servez à sec.

Langue de Bœuf au Parmesan.

Faites-la dégorger & blanchir comme la précédente ; mettez-la cuire ensuite dans du bouillon bien assaisonné. Quand elle est tout-à-fait cuite , ôtez-en la peau , coupez-la par tranches & la mettez dans une casserole avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis, deux de réduction , & faites bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de fausse ; mettez la moitié de la fausse dans le fond d'un plat, du parmesan rapé par-dessus ; arrangez ensuite les tranches de langue de bœuf , & jetez par-dessus le reste de la fausse ; couvrez avec du parmesan ; faites glacer au four ou sous un couvercle de tourtière , & servez chaudement.

Langues de Bœuf parfumées.

Saliez les de la même manière que les langues de cochon fourrées. (Voyez cet article.) Pour cela faites-les tremper dans l'eau ; coupez le gros bout ; mettez-les au sel , où vous les laissez pendant trois ou quatre jours ; tirez - les après ce tems-là ; attachez-les par le petit bout ; exposez-les dans la cheminée à la fumée jusqu'à ce qu'elles soient sèches. Elles se conserveront autant que l'on voudra , & on les fera cuire de la même façon que les langues fourrées quand on voudra les manger.

Paté de langue de Bœuf.

Faites tremper une langue de bœuf dans l'eau pendant une journée ; tirez-la ensuite & la lavez dans de l'eau tiède , & la faites blanchir à l'eau bouillante. Quand elle est blanchie , remettez-la dans l'eau fraîche , & la faites cuire dans une marmite avec de l'eau, & ayez soin de l'écumer ;

mettez-y un quarteron de beurre, demi-livre de graisse de bœuf, du sel, deux ou trois oignons & une mignonnette. Quand elle est cuite, laissez-la refroidir & en ôtez la première peau; lardez-la ensuite de gros lardons de lard & de jambon, & la coupez par tronçons ou en deux; dressez votre pâté de pâte fine dans une tourtière; mettez un peu de farce au fond, trois tranches de jambon & la langue par-dessus; couvrez-la de farce, de bardes de lard & de tranches de veau battu avec un oignon; couvrez d'une abaisse de même pâte, & faites cuire au four pendant six heures. Quand le pâté est cuit, dégraissez-le; mettez dedans une fausse hachée; dressez-le dans un plat & servez pour Entrée.

Tourte de langue de Bœuf.

Coupez une langue de bœuf salée par tranches bien minces; rangez-les dans une tourtière avec pâte fine; assaisonnez de poivre, sel, fines herbes, un peu de lard fondu; couvrez de même pâte & mettez cuire. Quand elle est à demi cuite, mettez-y un demi-verre de vin vermeil; faites-la cuire tout-à-fait, & y mettez un jus de citron en servant.

Langues de Veau.

Les langues de veau s'apprêtent & se servent comme les langues de bœuf dont nous venons de parler. On les farcit encore; on les met à la broche, comme nous allons le dire.

Langues de Veau farcies.

Faites un trou dedans du côté de la gorge avec un couteau bien mince, & passez le doigt tout du long comme si c'étoit un boyau; faites une farce avec un blanc de volaille, un peu de jambon cuit, champignons, persil, ciboule, poivre, sel, muscade, un peu de lard blanchi, un morceau de graisse de bœuf, un peu de mie de pain trempée dans de la crème avec trois ou

quatre jaunes d'œufs crus , le tout haché ensemble & pilé dans le mortier ; farcissez - en vos langues du côté où l'ouverture est faite. Vos langues étant farcies , liez-les vers le trou & les mettez dans l'eau chaude pour les peler ; garnissez ensuite le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battu , avec sel , poivre , fines herbes , fines épices , oignons , carotes , panais : arrangez-y vos langues & les assaisonnez ; mettez dessus les mêmes choses que dessous , & les faites cuire doucement à la braisée feu dessus & dessous. Quand elles sont cuites , égouttez-les & les servez chaudement avec un ragoût par-dessus.

Ou bien quand elles sont à demi cuites , mettez dans la marmite une grande cuillerée de jus de bœuf pour les rendre plus moëlleuses ; refermez la marmite & achevez de les faire cuire.

Faites un ragoût de ris de veau coupés en dés , de crêtes , champignons , truffes , culs d'artichaux , pointes d'asperges , si vous en avez ; passez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu sur un fourneau , & le mouillez de jus , & faites mitonner pendant une demi-heure. Dégraissez bien votre ragoût , & le liez d'un coulis de veau & de jambon ; tirez vos langues de la marmite ; laissez - les égoutter ; dressez-les proprement dans un plat ; jetez le ragoût par-dessus , & servez chaudement pour Entrée.

Ces langues se servent avec un ragoût de jambon. (Voyez au mot *Jambon* la maniere de le faire)

On peut aussi les servir avec une sausse hachée. (Voyez au mot *Saussé* , l'article *Saussé hachée* .)

Enfin l'on sert ces langues avec un ragoût de concombres & de chicorée. (Voyez sous les art

tibles particuliers la maniere de faire ces fortes de ragoûts.)

Langues de veau à la broche.

Les langues étant à demi cuites dans la braise comme les précédentes, tirez-les & en ôtez la peau ; piquez - les de menu lard ; passez une brochette dans le milieu ; attachez - les à une broche & les faites cuire. Quand elles sont cuites & de belle couleur , mettez une essence de jambon au fond d'un plat, (Voyez au mot *Jambon* , l'article *Essence de jambon.*) vos langues par-dessus , & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

On les sert aussi avec une poivrade au lieu d'une essence de jambon.

Différentes façons d'apprêter les langues de Veau.

On peut servir pour entrée les langues de veau de même qu'on l'a dit pour les langues de bœuf. On les mange aussi rôties avec une sauce douce , ainsi qu'on sert les langues de cerf, de dain , de chevreuil & de sanglier ; ou bien on les frit après les avoir farinées , puis on les laisse mûrifier doucement dans cette sauce avec truffes & mouffrons.

Langues de Cochon.

Les langues de cochon se mettent à la braise & à la broche comme celles de bœuf, & se servent avec les mêmes sauces. Nous n'ajouterons ici rien de particulier. Pour le mieux on les mange salées & fumées.

Langues de Cochon fourées.

Otez-en la première peau en les échaudant dans de l'eau qui ne soit pas trop chaude, essuyez-les ensuite avec un linge & coupez un peu du gros bout ; prenez ensuite un pot , dans lequel vous mettez un lit de sel , de poivre & de fines herbes , puis un lit de langues , en les pressant

bien les unes contre les autres , & ainsi lit par lit. Enfin vous boucherez bien le pot où vous les laisserez fix ou sept jours. Après ce tems-là vous les retirerez & les laisserez égoutter de leur saumure.

Pour les saler vous pouvez vous y prendre d'une autre façon. Faites sécher du genièvre verd dans le four avec deux feuilles de laurier, un peu de coriandre, du thin, du basilic & toutes sortes de fines herbes, avec du romarin, de la sauge, du persil & de la ciboule. Tout cela étant bien sec, pilez-le dans un mortier & le passez dans un tamis, peu importe que cela soit bien fin; mêlez avec tout cela du sel pilé & du salpêtre, & salez vos langues dans un pot, les rangeant une à une, à mesure que vous les salez séparément, & assaisonnez de toutes ces drogues à chaque rangée de langues. Quand vous les avez toutes arrangées bien serrées les unes contre les autres, couvrez le pot avec une ardoise, & une grosse pierre dessus, & ne les retirez de leur saumure qu'après six ou sept jours.

Quand les langues sont bien égouttées, prenez de la robe ou chemise de cochon, que vous couperez suivant la longueur de vos langues; faites entrer chaque langue dans sa robe, que vous ficellerez par les deux bouts; puis vous les suspendrez par le petit bout à une perche dans la cheminée, assez éloignées les unes des autres, pour qu'elles ne puissent se toucher. Laissez-les pendant quinze ou vingt jours bien exposées à la fumée jusqu'à ce qu'elles soient sèches.

Si elles sont bien faites, elles se garderont toute une année; mais il vaut mieux les manger au bout de six mois. On les fait cuire pour cela dans de l'eau avec un peu de vin rouge,

avec sel, poivre, clous de girofle. On peut aussi les faire cuire à la braîse. Quand elles sont cuites on les sert par tranches ou entières, comme l'on veut, & froides, pour Entremets.

Langues de Porc en ragoût.

Prenez des langues de cochon fraîches ; passez-les dans une casserole avec du lard, puis faites-les cuire dans un pot avec du bouillon assaisonné de haut-goût. Quand elles sont presque cuites, ajoutez-y un peu de vin blanc, quelques truffes, un oignon pilé & de la farine sèche suffisamment. Faites mitonner le tout dans le même bouillon, jusqu'à ce que les langues soient cuites, & servez.

Langues d'Agneau.

Les langues d'agneau s'accommodent comme les langues de mouton. Voyez les articles suivans.

Langues de Mouton.

Comme les langues de mouton sont un manger très-délicat, il est nécessaire d'exposer ici les différentes manières de les apprêter.

Langues de Mouton grillées.

Faites griller vos langues de mouton avec de la mie de pain & du sel, & pour sausse faites bouillir du verjus, du bouillon, des champignons, du sel, du poivre, de la farine frîte, de la muscade & du citron, & servez chaudement. On peut aussi les servir avec un ragoût de champignons, & leur faire prendre un bouillon dans le ragoût avant de servir.

Langues de Mouton à la sausse douce.

Blanchissez-les bien de farine, & les faites frîre dans la poêle avec de bon beurre ; quand elles sont frîtes arrangez-les sur un plat ; prenez du vinaigre, du sucre, un peu de sel, de la canelle & un peu de citron ; faites bouillir le tout ensemble, & quand cette sausse est cuite, met-

tez y un peu de poivre blanc & un jus de citron; & servez chaudement.

Langues de Mouton en ragoût.

Lavez bien vos langues à plusieurs eaux ; faites-les blanchir dans un chaudron sur le feu avec de l'eau ; retirez-les & les mettez dans l'eau froide ; coupez par tranches deux livres de tranches de bœuf ; garnissez-en le fond d'une casserole avec des bardes de lard ; faites suer sur un fourneau , votre casserole couverte ; poudrez ensuite d'une poignée de farine , quand cela commence à s'attacher ; remuez bien le tout ensemble pendant quelque tems sur le feu ; mouillez de moitié bouillon & moitié eau , la quantité qu'il faut pour que vos langues baignent ; arrangez vos langues dans une marmite ; mettez-y votre braïse mouillée , & les assaisonnez de poivre , de sel , fines herbes , fines épices , oignons , persil , ciboules , carotes , panais , citron verd , & faites cuire. Retirez-les ensuite , ôtez-en la peau ; nettoyez-les proprement , fendez-les ; trempez-les dans un peu de la graisse où elles ont cuit ; pannez-les d'une mie de pain bien fine ; faites-les griller , & servez avec une sausse hachée. (Voyez au mot *Saussé* la maniere de la faire.)

On les sert avec une essence de jambon au fond du plat , les langues grillées autour.

On les sert encore avec du verjus , du sel & du poivre.

Langues de Mouton en caïsse.

Prenez six langues de mouton cuites dans l'eau , parez-les & les passez dans du lard fondu avec persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , le tout haché ; laissez-les refroidir. Faites une farce de blanc de volaille avec lard blanchi , persil , ciboules , jaunes d'œufs , une mie de pain trempée dans la crème , bien assaisonnée de bon

goût ; foncez une caisse de cette farce , arrangez les langues dessus ; couvrez-les de la même farce , unifiez avec un couteau trempé dans un œuf battu , saupoudrez de mie de pain & les faites cuire au four. Quand elles sont bien colorées , dégraissez-les , mettez dessus une bonne essence avec un jus de citron , & servez chaudement.

Langues de Mouton à la fausse hachée.

Faites-les cuire dans l'eau , parez-les , fendez-les à moitié , mettez-les cuire dans du bouillon gras pendant une demi-heure pour leur faire prendre goût ; retirez-les ensuite , trempez-les dans de l'œuf battu , pannez-les ; trempez-les après dans de la graisse , pannez-les une seconde fois & les faites griller. Quand elles sont grillées , servez avec une fausse hachée , ou bien avec une fausse à l'échalote , ou bien encore une fausse au verjus.

Langues de Mouton à la Gasconne.

Prenez trois langues de mouton cuites dans l'eau coupées en filets minces ; mettez dans le fond d'un plat un peu de coulis , persil , ciboules , ail , échalote , le tout haché très-fin ; mettez par-dessus une couche de filets de langue de mouton , sel , gros poivre , un peu de coulis & ainsi de suite ; pannez le dessus avec de la mie de pain , faites cuire & prendre belle couleur dans le four ou sous un couvercle de tourtière ; avant de servir , pressez-y un jus de citron.

Langues de Mouton à la poêle.

Faites-les cuire dans l'eau plus qu'à moitié , ôtez-en les peaux & les parez ; mettez dans une casserole des tranches de veau & de jambon , les langues de mouton par-dessus avec sel , gros poivre , persil , ciboules , ail , champignons , le tout haché très-fin & du lard fondu ; couvrez de bardes de lard & faites cuire à la braise à très-

petit feu. A moitié de cuisson, mettez-y un verre de vin de Champagne; quand elles sont cuites, dressez-les dans un plat, mettez dans la casserole deux cuillerées de coulis; faites bouillir pour dégraisser; passez la sauce au tamis, & si elle est de bon goût, pressez-y un jus de citron & servez dessus les langues.

Langues de Mouton en ragoût d'une autre façon.

Faites rôtir sur le gril vos langues de mouton, les ayant bien poudrées de sel, mie de pain & poivre blanc.

Faites d'ailleurs un ragoût de champignons, rogons de mouton, tétine de vache, bon assaisonnement & bouquet de fines herbes; passez le tout à la casserole avec bon beurre. Ce ragoût étant cuit, liez-le avec un peu de farine trite, mettez-y vos langues, laissez-les mitonner un moment, & servez chaudement pour Entrée.

Langues de Mouton en papillotte.

Faites-les cuire dans l'eau, ôtez-en la peau; mettez-les mariner avec sel, poivre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, la moitié d'un citron coupé en tranches, & huile fine; coupez-les ensuite en deux, mettez chaque moitié avec un peu de tout l'assaisonnement dans du papier blanc frotté d'huile avec une barde de lard dessus & dessous; pliez le papier tout autour afin que rien ne sorte, faites-les cuire sur le gril à très-petit feu, & servez avec le papier.

Langues de Mouton à la Cuisinière.

Faites griller vos langues, mettez dans une casserole un morceau de bon beurre, deux jaunes d'œufs crus, deux cuillerées de verjus, un peu de bouillon, sel, poivre, muscade; tournez cette

fausse sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une fausse blanche, & servez avec vos langues.

Langues de Mouton en hattelettes.

Coupez vos langues de mouton cuites à l'eau en morceaux quarrés de même grandeur ; passez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de bon beurre, sel, poivre, persil, ciboules, champignons, le tout haché ; mouillez avec du coulis, si non, mettez-y une pincée de farine & mouillez avec du bouillon ; laissez bouillir le ragoût jusqu'à ce que la fausse soit bien épaisse ; mettez-y ensuite deux jaunes d'œufs, faites-lier les œufs avec la fausse sur le feu sans faire bouillir ; mettez ensuite refroidir le ragoût, embrochez tous les petits morceaux de langue dans de petites brochettes de bois ; faites tenir toute la fausse après, pannez-les de mie de pain, faites-les griller en les arrosant de tems en tems avec un peu de beurre, & servez à sec avec les brochettes.

Tourte de langues de Mouton.

Faites blanchir vos langues, ôtez-en la peau & les faites cuire dans une braise ; mettez-les ensuite refroidir ; foncez une tourtiere de pâte brisée. (Voyez au mot Pâte, la maniere de la faire.) Faites une farce avec de la volaille cuite à la broche, graisse de bœuf & lard blanchi, persil, ciboules, champignons hachés, sel, poivre, mie de pain trempée dans la crème & jaunes d'œufs ; mettez de cette farce sur l'abaisse, arrangez dessus les langues de mouton coupées en filets, couvrez-les de la même farce, de bardes de lard & du beurre par-dessus ; couvrez d'une abaisse de même pâte ; finissez comme les autres tourtes. Quand elle est cuite & dégraissée mettez-y une bonne essence & un jus de citron.

Pâté de langues de mouton au sang.

Faites-cuire à petit feu des langues de mou-

ton dans une casserole avec beurre, sel, poivre, oignons & une mignonette; mouillez-les de bouillon ajoutez-y un peu de vinaigre ou de verjus. Quand elles sont cuites, laissez-les refroidir.

Faites une farce de tetine de veau, de panne, de lard blanchi, de veau blanchi, de foies de perdrix & de faisán, avec persil, ciboules, fines herbes, sel, poivre, muscade, oignons coupés en dés & de la poudre de moufférons; hachez le tout ensemble; mettez-y du sang de veau ou de porc & de la crème douce; dressez dans une tourtiere votre pâté de pâte fine, (voyez au mot *Pâte*, la manière de la faire.) Mettez au fond deux bonnes tranches de jambon, une couche de farce, une autre de langues, ensuite des tranches de jambon, de la farce, puis des langues, & ainsi jusqu'à la fin; couvrez les langues de bardes de lard & d'une abaisse de même pâte, & faites cuire au four pendant cinq heures. Votre pâté étant cuit, dégraissez-le, mettez dedans une sausse hachée, (voyez au mot *Saussé*, la manière de la faire,) & servez chaudement pour Entrée.

Langues de Mouton fourées.

On fait aussi des langues de mouton fourées: ce que nous avons dit des langues de cochon suffit.

Les langues de Mouton de Troyes sont surtout estimées.

Langues de Carpes.

Ce qu'on appelle vulgairement langues de carpes, qui est proprement le palais, est un morceau fort exquis; on en fait des tourtes.

Tourte de Langues de Carpes.

Elle se fait de la même façon que la tourte de aitanche, excepté qu'à celle-ci vous y pouvez mettre les yeux & la cervelle de la carpe; les

trufes y font fort bonnes & un jus de citron en fervant. (Voyez au mot *Lactance*, l'article tourte de laitances.)

LAPIN, *Cuniculus*. Animal fort connu. Les lapins font ou sauvages ou domestiques. Les sauvages font les plus délicats & les plus agréables au goût, non-seulement parce qu'ils font dans un plus grand mouvement, & qu'ils contiennent moins d'humidités superflues, mais encore parce qu'ils se nourrissent de plusieurs plantes aromatiques, comme du thin, du serpolet, qui donnent à leur chair une saveur plus relevée & plus fine.

Quand on veut manger le lapin, on doit le choisir gras & bien nourri, d'un âge moyen. Trop jeune il produit beaucoup d'humeurs visqueuses. Trop vieux au contraire, sa chair est sèche, dure & difficile à digérer; il est meilleur en hiver qu'en été, parce que sa chair est alors plus tendre & plus délicate.

Quoique la plupart des Auteurs qui ont parlé du lapin le regardent comme un mauvais aliment, propre à produire des humeurs grossières & mélancoliques, cependant quand il a les qualités dont nous avons parlé, il est rare qu'il produise de mauvais effets.

Le lapin convient surtout en hiver à toutes fortes d'âge & de tempérament, pourvu qu'on en use modérément.

C'est une erreur de croire que le cerveau de lapin diminue la mémoire.

Quoique le lapin ait beaucoup de rapport avec le lievre en plusieurs choses, cependant sa chair est d'un goût un peu différent, elle est aussi plus humide, plus tendre & plus succulente.

L'usage du lapin quand il est très-jeune n'est pas aussi salutaire que quand il est dans un âge moyen, parce que dans le premier état il abonde

en humeurs visqueuses ; le lievre au contraire étant d'un tempérament plus sec que le lapin , doit être choisi plus jeune que lui.

Pour ne pas se tromper dans le choix des lapins , il faut sçavoir qu'on connoît un lapin de Garenne , quand le poil qu'il a aux pieds & sous la queue , est de couleur rousse , & il faut prendre garde si on n'a point un peu fait bruler ce poil pour le roussir ; ce qu'on peut facilement reconnoître en le portant au nez pour voir s'il ne sent point le roussi , ou en effaçant cette marque avec de l'eau.

Pour distinguer un lapreau d'avec un lapin , tatez-le sur le dehors des pattes de devant au dessus de la jointure ; si vous y trouvez une grosseur comme une petite lentille , c'est une marque qu'il est jeune. Vous le connoissez encore à la tête , parce qu'il a le nez plus pointu & l'oreille plus tendre ; cette marque n'est pas si sûre que celle de la patte.

Pour le fumet , flairez le lapin au ventre.

Lapins & Lapreaux rôtis.

Dépoüillez-les , vuidez-les , laissez-y le foie ; faites les refaire. Refaits , piquez-les de menu lard , mettez-les à la broche ; quand ils sont cuits & de belle couleur , servez chaudement.

Lapreaux en fricassée de poulets.

Coupez-les par membres , faites-les dégorger long-tems dans de l'eau , faites-les cuire comme la poitrine de veau en fricassée de poulets. (Voyez au mot *Poitrine* , l'article *Poitrine de Veau en fricassée de Poulets.*)

Lapins marinés.

Coupez-les par membres , faites-les mariner comme la cervelle de bœuf , & les servez de même. (Voyez au mot *Cervelle* , l'article *Cervelle de bœuf marinée.*)

Lapin à la Bourgeoise.

Coupez votre lapin par membre, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons & culs d'artichaux blanchis; passez-le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec du bouillon & un verre de vin blanc; ajoutez sel & poivre. Quand il est cuit & qu'il n'y a plus de fausse, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon & un peu de persil haché, & servez chaudement.

Lapreaux en Gi blotte

Habillez & coupez par membres vos lapreaux, passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, des champignons en dés & un bouquet; mouillez-les avec une chopine de vin blanc, un peu de jus & faites cuire à petit feu. Quand ils sont presque cuits, liez-les d'un coulis, dégraissez-les, & servez chaudement.

Lapreau en ragoût.

Prenez un lapreau de moyenne grosseur, coupez-le par membres, cassez-lui un peu les os; mettez les membres dans une casserole avec des champignons, un ris de veau blanchi, des trufes, un bouquet, une tranche de jambon; passez le tout ensemble, mouillez avec du bouillon & un verre de vin de Champagne & un peu de coulis; faites cuire à petit feu & dégraissez. Quand il est cuit à propos, la fausse réduite, si elle est de bon goût, pressez-y un jus de citron, servez le lapreau dans le milieu, la garniture autour.

Lapins en casserole.

Coupez vos lapins en quatre, gardez-en les foies; piquez-les morceaux de gros lard assaisonné & de lardon de jambon; garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard & de tranches de veau avec sel, poivre, fines herbes, fines

épices , oignons , ciboules , persil , carotes & panais ; arrangez les memores de lapin dans votre casserole , assaisonnez-les ; mettez dessus même chose que dessous , & faites cuire au four, ou bien avec un couvercle de tourtiere , feu dessus & dessous.

Faites un coulis avec un morceau de veau & de jambon que vous coupez par tranches ; battez-les , garnissez-en le fond d'une casserole , mettez - y un oignon, un morceau de carote & des panais coupés par tranches ; couvrez votre casserole , & mettez suer à petit feu. Quand cela commence à s'attacher au fond de la casserole , mettez-y un peu de lard fondu & un peu de farine , remuez bien le tout ensemble ; mouillez de jus & de bouillon , moitié l'un , moitié l'autre ; assaisonnez de champignons , truffes hachées , un peu de persil , deux ciboules entieres , trois ou quatre clous ; ajoutez quelques croûtes de pain , & faites mitonner le tout ensemble.

Prenez vos foies de lapins , pilez-les dans le mortier , délayez-les avec un peu de jus de votre coulis ; vuidez-les ensuite dans la casserole où est votre coulis , faites-les un peu chauffer ; passez le coulis dans l'étamine , & mettez dans une autre casserole.

Vos lapins étant cuits , tirez-les , faites-les égoutter , & les mettez dans votre coulis ; laissez-les mitonner un peu avant de servir ; dressez-les dans un plat , jetez le coulis par-dessus & servez chaudement pour Entrée.

Ce même coulis sert pour les pâtés chauds de lapins qu'on verra dans la suite.

Lapins au jambon.

Les lapins étant cuits en casserole comme ci-dessus , faites un ragoût de jambon , autrement dit saingaraz comme celui de l'article suivant ;

tirez

tirez les lapins de dedans la casserole, laissez-les égoutter, & les mettez mitonner dans le saingaraz; dressez-les promptement, jetez-le saingaraz par-dessus, & le servez chaudement pour Entrée.

Lapreaux à la saingaraz.

Piquez vos lapreaux proprement & les faites rôtir; ayez des tranches de jambon battues, passez-les avec un peu de lard & de farine, mettez-y un bouquet de fines herbes, de bon jus qui ne soit point salé; faites cuire le tout ensemble, mettez-y un filet de vinaigre, & liez cette sausse avec un peu de coulis, de pain; coupez les lapreaux en quatre, & les dressez dans un plat ou assiette; jetez la sausse dessus avec les tranches de jambon, & servez chaudement après avoir bien dégraissé la sausse.

Lapins au coulis de lentille.

Coupez-en les membres, faites-les cuire avec de bon bouillon, du petit lard, un bouquet garni, du sel, du poivre fort peu; faites aussi cuire un litron de lentilles à la reine avec du bouillon sans sel; étant cuites, passez-les à l'étamine avec leur bouillon; retirez le lapin & le petit lard de la cuisson; passez ce bouillon dans le coulis de lentille, réduisez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il soit assez lié pour le servir.

Lapins à la Rossanne.

Prenez un ou plusieurs lapins, dépecez-les par quartiers, piquez-les de gros lardons assaisonnés; passez-les à la casserole avec lard fondu & farine; après cela mettez-y du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre & un bouquet de fines herbes; faites tout cuire à propos; si la sausse est assez liée, servez les lapins avec jus d'orange.

On peut mettre de la même manière les lapreaux, ou bien on les fait rôtir, & on les

sert avec une fausse à l'eau , sel & poivre blanc.

Lapins aux truffes.

Faites cuire les lapins en casserole , comme on l'a dit plus haut ; passez les truffes avec un peu de beurre fondu , mouillez-les moitié jus de veau , moitié essence de jambon ; laissez-les mitonner pendant un quart-d'heure ; dégraissez-les & les liez d'un coulis ; tirez ensuite les lapins ; laissez-les égoutter , & les mettez dans le ragoût de truffes , & lorsqu'on est prêt à servir , dressez les lapins dans un plat proprement , & si le ragoût est d'un bon goût , jetez-le par-dessus & le servez pour Entrée.

Lapins aux champignons.

Ce ragoût se fait de la même manière que le précédent.

Lapins aux fines herbes.

Dépouillez , habillez trois à quatre petits lapreaux , faites-les refaire ; prenez les foies , hachez-les avec un champignon , une truffe , un peu de persil , de ciboule , le tout assaisonné de sel , de poivre & de muscade , mettez-y gros comme le poing de lard rapé ; pilez le tout dans un mortier , coupez la tête & le bout des cuisses des filets ; farcissez-les dans le corps de cette farce de fines herbes , accolez-les deux à deux , mettez-les à la broche , & les bardez de tranches de lard , de tranches de veau , de tranches de jambon ; enveloppez-les d'une feuille de papier , & les faites cuire. Quand ils le sont , mettez une essence de jambon ou un coulis clair dans un plat ; tirez les lapreaux , débardez-les & les dressez sur le plat où est l'essence , & les servez pour Entrée. Il faut pour ces fortes d'Entrées que les lapins ou les lapreaux aient un bon fumet.

Lapins en breszole.

Ayez deux gros lapreaux, habillez-les & les coupez en quatre, desoffiez-les, levez-en la chair que vous mettez à part, conservez-en la peau; faites une farce de la chair & des foies avec de la graisse de veau, de bœuf, de lard blanchi; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, capres hachées, que le tout soit pilé dans un mortier, ajoutez-y deux ou trois jaunes d'œufs pour lier le tout; étendez les morceaux de peau de lapin sur une table, mettez de la farce dessus, roulez-les & les ficeliez; garnissez une casserole de tranches de bœuf & de bardes de lard, avec du sel, du poivre, fines herbes, fines épices; arrangez les breszoles dessus, couvrez comme dessous; ajoutez-y un bouquet, carotes, panais, oignons, feuille de laurier & coriande, mouillez de deux cuillerées de bouillon; couvrez la casserole & faites cuire à petit feu. Ces breszoles étant cuites, égouttez leur jus dans une autre casserole, mettez dedans une essence de jambon, des moufferons hachés & mitonnés; passez-les breszoles de la casserole où elles ont cuit dans celle où est l'essence sans trop les remuer; laissez attacher le jus de votre braise, meüillez encore de jus, dressez-les dans un plat & servez avec une échalote & jus de citron pour Entrée.

Lapreaux en filets à l'Espagnole.

Levez tous les filets bien minces de vos lapreaux; foncez une casserole de bardes de lard avec persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, un peu de basilic, le tout haché très-fin, & de l'huile mêlée avec un peu de lard fondu. Mettez par-dessus un lit de filets de lapreaux avec sel & gros poivre, ensuite de fines

herbes, comme deffous, & de l'huile, puis des filets, & ainsi de suite : couvrez de bardes de lard & faites cuire à la braise. Quand vos filets sont cuits, égouttez-les bien de leur graisse; mettez-les un peu prendre goût dans une sauffe à l'Espagnole, & servez chaudement.

Filets de lapreaux en caisse. Voyez au mot *Filets*.

Lapreaux en Galantine.

Désossez vos lapreaux; faites une farce avec du veau passé sur le feu, de la graisse de bœuf & du lard blanchi, cinq ou six jaunes d'œufs pour liaison, sel & poivre; étendez de cette farce également sur vos lapreaux; coupez en filets du lard, du jambon, des truffes, des pistaches & des jaunes d'œufs durs. Mettez sur la farce une couche de lard, une de jambon, une de pistaches, une de truffes, une de jaunes d'œufs, & ainsi de suite jusqu'à la fin. Couvrez le tout avec la même farce, que vous unirez avec un couteau trempé dans l'œuf battu; roulez les lapreaux; enveloppez de bardes de lard & d'étamine & les faites cuire dans une bonne braise; laissez-les refroidir dans leur braise; tirez-les ensuite; coupez-les en tranches; rangez-les dans un plat; mettez par-dessus une bonne essence que vous faites avec les flanchets des lapreaux, tranches de veau & de jambon: vous faites suer le tout & un peu attacher; vous mouillez de vin de Champagne & de coulis. Quand tout est cuit, vous passez la sauffe au tamis, que vous servez avec les lapreaux, & vous les faites chauffer au bain-marie.

Lapreaux à l'Italienne.

Habillez vos lapreaux, levez-en tous les filets; foncez une petite casserole de veau & de jambon avec huile, persil, ciboules, champi-

ignons hachés , ail , échalote hachée ; mettez dessus un lit de filets de lapreaux , avec sel, gros poivre , puis un lit de fines herbes avec de l'huile , ensuite un lit de filets , & ainsi alternativement des filets & de fines herbes ; couvrez de bardes de lard , & faites cuire à petit feu à la braïse. Quand ils sont cuits , lèvez-les par filets avec votre couteau , & les mettez à mesure dans une essence ; mettez dans cette essence un peu de la sausse où ils ont cuit , bien dégraissée , & servez avec un jus d'orange.

Si vous n'avez point d'essence , quand vous les avez tirés de la casserole , mettez du coulis dans la sausse où ils ont cuit ; faites-lui faire un bouillon pour la bien dégraisser ; passez la sausse au tamis ; mettez dedans les filets & servez.

Lapreaux à l'italienne d'une autre façon.

Habillez & coupez par membres vos lapreaux ; foncez une casserole de veau & de jambon , avec sel , poivre , une demi-feuille de laurier ; arrangez dessus vos lapreaux ; assaisonnez-les encore un peu ; mettez-y un bouquet ; couvrez-les de bardes de lard , & les faites cuire à la braïse dans leur jus sans les mouiller.

Faites suer une tranche de jambon , & mettez avec les flanchets de lapreaux ; quand le jambon est attaché , mouillez-le de coulis & d'un verre de vin de Champagne bouilli & écumé. Quand cette sausse est finie , marquez une sausse à l'italienne avec huile , champignons hachés , un bouquet , une pointe d'ail ; Quand cela est passé , mouillez avec l'essence que vous avez faite ; faites faire quelques bouillons à votre sausse ; dégraissez-la bien ; retirez ensuite les lapreaux ; prenez de la sausse où ils ont cuit , & la mettez dans la sausse à l'italienne ; dégraissez-la.

Prenez les foies de vos lapreaux qui ont cuit avec les lapreaux ; hachez-les ; mettez-les dans votre sauté ; dressez les lapreaux dans un plat ; jetez la sauté par-dessus ; pressez-y un jus d'orange & servez chaudement.

Quand vous passez les champignons , mettez-y un jus de citron pour les empêcher de noircir.

Esclope de Lapins.

C'est une maniere de poupeton sans farce. Faites cuire vos lapins à la braise ; faites un ragoût de ris de veau , de foies gras , de crêtes , champignons , truffes , mousserons ; passez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu ; mouillez ensuite de jus & laissez mitonner pendant une demi-heure ; dégraissez votre ragoût & le liez d'un coulis de veau & de jambon ; tirez vos lapins coupés par morceaux de la braise ; mettez-les dans votre ragoût , & les laissez refroidir.

Foncez une poupetonniere ou une casserole d'une abaisse un peu mince de pâte brisée, arrangez dedans votre ragoût froid de lapins, & couvrez d'une abaisse de même pâte, comme une tourtiere ; renversez-en le bord & que cela soit uni ; mettez cuire au four. Votre poupeton étant cuit , renversez-le dans un plat ; faites un trou de la largeur d'un écu par-dessus , pour voir s'il est sec ; mettez dedans un petit coulis clair & servez chaudement pour Entrée.

L'on met toutes fortes de viandes , volailles & gibiers à la braise , avec des ragoûts dans des esclopes , de la même façon que les lapins marqués ci-dessus.

Lapreau au gratin.

Habillez & coupez par membres un lapreau ; foncez une casserole de tranches de veau , bardes de lard , cinq ou six tranches de jambon coupées

bien égales ; mettez vos morceaux de lapreau dessus , presque point de sel ; couvrez de bardes de lard & mettez cuire à la braise. Vous y mettez un bouquet avec clous de girofle , basilic & laurier.

Prenez le foie que vous hachez avec persil ; ciboules , champignons , deux jaunes d'œufs pour liaison ; ajoutez lard rapé , sel & poivre ; mettez ensuite de cette farce dans un plat & la laissez attacher sur un très-petit feu ; retirez-la ensuite & en égouttez la graisse.

Quand le lapreau est cuit , tirez-le avec le jambon ; dégraissez la sausse ; mouillez-la d'un peu de coulis & de jus ; faites-lui faire un bouillon ; dégraissez-la & la passez au tamis ; dressez les morceaux de lapreau sur la farce , une tranche de jambon entre chaque morceau ; mettez le plat sur un fourneau pour l'échauffer , la sausse par-dessus , qui doit être claire , & servez chaudement.

Lapreaux en hatelettes.

Coupez par membres un ou deux lapreaux ; foncez une casserole de veau & de jambon ; mettez dessus les lapreaux avec un bouquet , sel & poivre ; couvrez de bardes de lard ; mettez-y un peu de lard fondu , & faites cuire à petit feu à la braise.

Quand ils sont cuits , tirez les lapreaux ; embrochez les morceaux dans de petites hatelettes d'argent ou dans de petites brochettes ; trempez-les dans de l'œuf battu ; pannez-les ; trempez-les ensuite dans la graisse de leur sausse ; pannez-les une seconde fois , & les faites griller ; mettez du coulis dans la sausse où ils ont cuit ; dégraissez-la & la passez au tamis , & servez sur les lapreaux avec un jus de citron.

Lapins à l'Angloise.

Habillez deux beaux lapins ; coupez-leur les

quatre pates ; desoffez les cuiffes ; faites une farce de leurs foies avec du lard blanchi , sel , poivre , fines herbes & fines épices ; hachez le tout ensemble & le pilez dans un mortier ; ajoutez-y quelques jaunes d'œufs pour la lier ; farciffez-en le corps de vos lapreaux ; pliez - les ensuite en deux , & cousez-leur à chacun la tête entre les jambes.

Foncez une casserole de tranches de bœuf & de bardes de lard ; mettez vos lapins dessus avec sel , poivre , fines herbes & fines épices ; recouvrez-les comme dessous ; couvrez la casserole ; faites suer , feu dessus & dessous ; mouillez ensuite de bouillon & laissez cuire.

Quand ils sont cuits , vous pouvez les servir avec des navets cuits à l'eau ou au bouillon , que vous égouttez & que vous mettez dans une casserole avec un morceau de beurre frais , sel , poivre & muscade ; remuez cela sur le feu afin que le beurre se fonde ; dressez-les dans un plat , les lapins dessus , & servez pour Entrée.

Vous pouvez aussi servir des épinars au beurre & à la crème à la place des navets , ou bien des oignons blancs blanchis , pelés & cuits dans du bouillon , & achevez de cuire dans du lait ; vous les égouttez & les passez en purée à la passoire , vous les mettez dans une sauffe blanche au beurre frais , & servez sous vos lapins aussi pour Entrée.

Lapreaux au gîte.

Choisissez des lapreaux qui aient du fumet , habillez-les sans leur couper les pates ; ouvrez-les de la grandeur de quatre doigts pour les vider ; tachez ensuite d'en ôter trois ou quatre os des reins les plus près de la queue , sans percer la peau , afin que ces os étant ôtés vous puissiez les plier de maniere qu'ils semblent être au gîte , ayant les quatre pates contre la tête.

Faites une farce avec les foies de vos lapreaux ,
vous

vous pouvez ajouter quelquefois de la volaille ; hachez ces foies avec du lard rapé, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, fines herbes, fines épices ; pilez ensuite le tout dans un mortier ; ajoutez deux ou trois jaunes d'œufs pour liaison, selon la quantité des foies ; mettez-en dans le corps de chaque lapreau ; recouffez le trou ; trouffez-les ensuite de manière qu'en les pliant presque en deux, les quatre pâtes se trouvent jointes contre la tête ; faites-les refaire devant le feu ; piquez-les ensuite de moyen lard.

Mettez au fond d'une casserole bardes de lard, tranches de veau battu, tranches de jambon & un oignon ; mettez vos lapreaux dessus avec sel, poivre, fines herbes, fines épices ; mettez dessus même chose que dessous ; faites-les suer sur un fourneau ; mouillez-les ensuite d'une cuillerée de bouillon, & faites cuire feu dessus & dessous.

Vos lapreaux étant cuits, égouttez le bouillon au clair dans une autre casserole, & les faites cuire au caramel ; tirez ensuite les lapreaux de la casserole où ils ont cuit ; mettez-les glacer dans le caramel comme des fricandeaux. Quand ils sont glacés, tirez, laissez attacher ce qui reste, & y mettez un peu de jus avec une caraffe de vin de Champagne pour le détacher. Après l'avoir écumé & dégraissé, passez le tout dans un tamis sur un plat, & servez dessus vos lapreaux pour Entrée.

Lapreaux au gîte d'une autre façon.

Dépouillez vos lapreaux jusqu'au bout des pâtes, que vous conservez aussi-bien que les oreilles ; videz-les en leur ouvrant le ventre le moins que vous pourrez ; faites une farce avec leurs foies, champignons, truffes vertes, lard rapé, sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes & fines épices : le tout haché, pilez-le

dans le mortier avec quelques jaunes d'œufs pour liaison; farcissez-en vos lapreaux & les recouvez.

Foncez une casserole de bardes de lard; mettez-y vos lapreaux, le ventre sur les bardes, les oreilles couchées sur le dos, les patés de derrière & de devant comme s'ils étoient au gîte; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard; couvrez la casserole de son couvercle, & les mettez cuire au four. Quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat de la même manière qu'ils sont au gîte; mettez dessous le jus qui est au fond de la casserole, que vous dégraissez bien, & que vous liez d'une bonne essence; ajoutez-y une échalote hachée, du poivre concassé & du jus de citron, & servez pour Entrée.

Filets de lapreaux en caisse. Voyez au mot *Filet*.

Lapreau piqué aux navets.

Habillez un lapreau & le coupez par membres; piquez-le de petit lard; mettez-le ensuite dans une casserole avec une tranche de jambon, un bouquet, du bouillon; faites-le cuire ainsi & le glacez; tournez des navets en amandes; faites-les blanchir & les faites cuire avec du bouillon, du jus & un peu de sel. Quand ils sont cuits, mettez-les dans une bonne essence; mettez un peu de bouillon dans la casserole où vous avez glacé le lapreau; détachez tout ce qui reste; passez-le au tamis & le mettez dans l'essence; dressez le lapreau, le ragoût de navets autour.

Lapreau aux pois.

Habillez & coupez par membres votre lapreau; passez-les ensuite avec de bon beurre, un litron & demi de pois, une tranche de jambon, une douzaine de champignons entiers & un bouquet, que vous ôrez en servant avec les

champignons & la tranche de jambon; mouillez le ragoût de moitié jus & moitié bouillon, & de coulis, & le faites cuire. Que la sausse ne soit ni trop liée ni trop claire, & servez chaudement.

Lapreau en poupeton.

Coupez par membres un lapreau & le faites cuire à la braise; passez avec un morceau de beurre un ris de veau blanchi, champignons & truffes, que vous coupez en dés, & un bouquet; mouillez de bouillon & de jus, & dégraissez. Quand le ragoût est presque cuit, mettez-y du coulis; mettez-y ensuite le lapreau cuit à la braise, & le laissez refroidir.

Faites un godiveau avec rouelle de veau, graisse de bœuf; persil, ciboules, champignons hachés avec la viande & la graisse, deux jaunes d'œufs pour liaison; foncez une poupetonnière avec ce godiveau; mettez-en au fond & tout autour, le ragoût froid dans le milieu; couvrez avec le reste du même godiveau, & faites cuire à petit feu à la braise. Quand le poupeton est cuit, tirez-le sans le rompre; dressez-le dans un plat, bien essuié de sa graisse; faites un petit trou au milieu; versez-y une essence claire & servez chaudement.

Lapreaux roulés aux pistaches.

Habillez deux lapreaux, gardez-en les foies desossés-les & prenez garde de couper la peau; étendez-les & mettez dessus une farce faite de leurs foies avec blancs de poulardes, graisse, lard blanchi, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, sel, poivre, muscade, jaunes d'œufs pour liaison, le tout bien mêlé & pilé ensemble & de bon goût; mettez de cette farce également par-tout; unissez avec un couteau trempé dans un œuf battu; roulez les la

enveloppez-les de bardes de lard & d'une étamine ; ficelez-les & les faites cuire à la braise. Quand ils sont cuits , développez-les , & après les avoir dégraissés , servez dessus une essence où il y ait des pistaches dedans.

Lapreaux en Tortués à la sausse hachée.

Prenez un ou deux lapreaux , que vous desossez par le rable ; tournez-leur ensuite la tête auprès des cuisses en forme de tortués & les ficelez ; foncez une casserole de veau & de jambon ; mettez les lapreaux dessus avec un bouquet , un verre de vin blanc ; couvrez de bardes de lard ; assaisonnez de sel & poivre , & faites cuire à la braise à petit feu.

Passés des champignons hachés , une pointe d'ail , un bouquet ; mouillez d'un demi-seTier de vin blanc & de coulis ; faites cuire votre sausse & la dégraissez. Quand les lapreaux sont cuits , vous pouvez mettre de la sausse où ils ont cuit dans votre sausse hachée ; dégraissez-la encore ; faites-la réduire à propos , & servez avec les lapreaux.

Lapreaux à la Polonoise.

Dépoüillez deux lapreaux de moyenne grosseur ; vuidez-les ; mettez leurs foies à part ; desossez vos lapreaux tout-à-fait , excepté la tête & le cou ; faites une farce avec leurs foies , blanc de volaille cuite ; lard rapé , persil , ciboule , champignons , le tout haché & lié de quatre jaunes d'œufs , sel & poivre ; étendez les lapreaux sens dessus dessous ; mettez par-tout de cette farce que vous unissez avec de l'œuf battu ; mettez par-dessus la farce des lardons de lard , jambon , truffes , jaunes d'œufs durs ; arrangez-les comme une galantine , roulez-les ensuite en commençant par les cuisses jusqu'à la tête ; faites-les cuire dans une braise de veau & de jambon ; couvrez-les de bardes de lard , mouillez

avec du jus de bouillon, un verre de vin de Champagne, & faites cuire à petit feu.

Quand ils sont cuits, passez la sausse au tamis, dégraissez-la, ajoutez-y un peu de coulis, que la sausse soit courte & de bon goût, servez avec les lapins.

Lapreaux à l'eau-de-vie.

Coupez par membres deux petits lapreaux; cassez les os pour qu'ils se tiennent dans le même état; mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet, un oignon, une tranche de jambon; passez-les sur le feu, mettez dedans deux verres d'eau-de-vie, mettez-y le feu avec du papier, laissez le ragoût sur le feu & remuez toujours jusqu'à ce que le feu de l'eau-de-vie s'éteigne de lui-même; mettez-y un peu de veau blanchi coupé en quatre, champignons & truffes; mouillez avec du bouillon & un peu de coulis, faites cuire le ragoût à petit feu, dégraissez-le, & quand il est cuit à propos servez.

Lapreau en papillote.

Coupez en cinq morceaux un lapreau bien tendre; cassez les gros os, faites une farce avec le foie, lard rapé, persil, ciboules, champignons, ail, échalote, le tout haché, sel & gros poivre; assaisonnez les membres du lapreau avec sel & gros poivre; mettez sur du papier froté d'huile une barde de lard, un peu de farce, ensuite un morceau de lapreau; remettez par-dessus un peu de farce avec une barde de lard; enveloppez tout cela avec le papier comme une papillote; faites-en autant aux autres parties du lapreau; mettez du papier huilé sur le gril, les papillotes dessus, faites griller à petit feu. Quand elles sont cuites d'un

côté, tournez-les pour les faire cuire de l'autre sans les crever. Quand le lapreau est cuit à propos, servez à sec avec les papiers.

Cuisses de Lapreaux à la Mailli.

Prenez les cuisses de deux forts lapreaux, élargissez le dedans le plus que vous pourrez sans les percer; prenez ensuite les filets du reste des lapreaux que vous coupez en dés; maniez-les avec un peu de persil, ciboules champignons, sel, gros poivre; remplissez-en le dedans des cuisses des lapreaux, cousez-les pour que rien ne sorte.

Mettez dans une casserole des tranches de veau & des bardes de lard; mettez dessus les cuisses de lapreaux, couvrez de bardes de lard, mettez par-dessus un bouquet, sel, gros poivre, & les os des lapreaux; mouillez avec du bouillon & un verre de vin de Champagne, & faites cuire à petit feu.

Quand les cuisses sont cuites à propos, dressez-les dans un plat; passez leur cuisson au tamis, dégraissez la sausse, mettez-y une cuillerée de coulis, & servez avec les cuisses de lapreaux.

Terrine de Lapreaux.

Vuidez vos lapreaux, gardez les foies, faites-les refaire & les coupez en trois; piquez-les de moyen lard assaisonné; mettez dans une terrine quelques tranches de jambon avec sel, poivre & fines épices; arrangez vos morceaux de lapreaux dans la terrine avec même assaisonnement dessus que dessous; mettez-y quelques truffes vertes & quelques champignons; couvrez de tranches de bœuf bien battues & de quelques bardes de lard; couvrez la terrine de son couvercle, mettez de la pâte autour, que le feu ne soit point trop vif. Quand la terrine est cuite,

découvrez-la , ôtez-en les tranches de bœuf & les bardes de lard & la dégraissez bien.

Faites un coulis de foies de la même manière que celui du pâté de lapin. (Voyez ci-après l'article *Pâté de Lapin.*) Jetez ce coulis dans votre terrine , & servez chaudement.

Autre façon.

Ou bien ôtez la tête de vos lapreaux , coupez-les en quatre & les lardez ; foncez une casserole de veau & de jambon ; passez les lapreaux dans du lard fondu , & les arrangez sur les tranches de veau avec sel , poivre , un bouquet , racines , oignons , clous de girofle , une pointe d'ail ; couvrez-les de bardes de lard , & faites cuire à très-petit feu dans leur jus. Quand ils sont cuits , dressez-les dans la terrine , mettez du coulis dans la terrine où ils ont cuits , faites-lui faire quelques bouillons pour le dégraisser , passez-le au tamis , mettez-y le jus de deux oranges , & servez sur les lapreaux.

Tourte de Lapins & de Lapreaux.

Coupez vos lapins par morceaux , passez-les dans une casserole avec du lard fondu , un peu de farine frite , fines herbes , ciboulettes , sel , poivre , muscade & un peu de bouillon. Quand ils sont passés , laissez-les refroidir.

Foncez votre tourte de pâte fine , garnissez-la de morilles , truffes , lard pilé avec vos lapins ; recouvrez-la de même pâte , faites cuire une heure & demie , & quand elle est cuite à moitié , mettez-y la saulle où vous les avez passés , & un jus d'orange en servant.

Autre Tourte de Lapins ou Lapreaux.

Choisissez des lapins ou des lapreaux qui aient du fumet , gardez-en le foie , coupez-le par morceaux ; foncez d'une pâte fine votre tourtière , mettez-y au fond du lard rapé , sel , poivre , muscade , un peu de basilic ; arrangez

ensuite vos morceaux de lapins avec même assaisonnement dessus que dessous, mettez-y un oignon piqué de clous ou bien un bouquet ; mettez par dessus des tranches de veau, bardes de lard rapé & un morceau de beurre ; couvrez d'une abaisse de même pâte, & mettez cuire sous un couvercle ou bien au four pendant trois heures.

Quand elle est cuite, découvrez-la, ôtez-en les tranches de veau & les bardes de lard, dégraissez-la bien & y jetez un coulis de foies de lapins. (Voyez ci-dessus à l'article *Lapins en casserole*, la manière de le faire,) & servez chaudement.

Il y en a qui y mettent des champignons & des truffes, cela dépend de la fantaisie.

Pâté chaud de Lapins.

Prenez des lapins qui aient un bon fumet ; gardez-en les foies, coupez-en la tête & le bout des cuisses ; piquez-les de gros lard, assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes, fines épices ; dressez votre pâté à l'ordinaire, garnissez-en le fond de lard rapé avec sel, poivre, fines herbes, fines épices ; arrangez-y vos lapins coupés par moitié ; assaisonnez dessus comme dessous, ajoutez-y un bouquet ; couvrez de tranches de veau & bardes de lard & d'un peu de lard rapé ; mettez l'autre abaisse, dorez d'œufs, & mettez cuire au four.

Coupez par tranches une livre de rouelle de veau & un morceau de jambon, garnissez-en le fond d'une casserole pour faire un coulis, mettez-y quelques oignons & carotes, & vos foies de lapins dessus ; couvrez la casserole, & laissez suer. Quand vos foies ont senti la chaleur, tirez-les, pilez-les ensuite dans le mortier ; poussez ensuite votre coulis sur le fourneau, & quand il est attaché comme un jus de veau,

jettez-y un peu de lard fondu & une pincée de farine ; remuez , mouillez de jus , assaisonnez d'un peu de fines herbes , d'une ciboule entière , d'un peu de persil , deux ou trois clous , autant de champignons , & autant de truffes ; mettez-y deux ou trois petites croûtes de pain , & laissez mitonner une demi-heure ; retirez ensuite les tranches de veau de la casserole , délayez-y vos foies pilés , passez le coulis à l'étamine , & le vuidez dans une casserole pour le conserver chaudement sans le faire bouillir.

Votre pâté étant cuit , ouvrez-le , ôtez-en les tranches de veau , dégraissez-le bien ; dressez-le proprement dans un plat , jetez dedans votre coulis , & servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Lapin froid.

Votre lapin proprement habillé , cassez-lui les os , piquez-le de gros lard & de jambon , assaisonnez de fines herbes , persil , ciboules & épices ; rangez-le sur une abaisse de pâte ordinaire avec laurier , beurre frais , bardes de lard & lard pilé assaisonné de sel , poivre , fines herbes , fines épices ; couvrez & façonnez votre pâté & faites cuire.

Les pâtés de Dindons , de Canards , Perdrix , Faisans , Beccasses , Poulardes , Oisons , Sarcelles & autres , se font de la même manière que les pâtés de Lapin.

Autre pâté de Lapin froid.

Votre lapin proprement habillé , piquez-le de gros lard & de jambon assaisonné de sel , poivre , fines herbes , fines épices , persil & ciboules hachées.

Pilez les foies avec une truffe verte hachée & du lard rapé ; assaisonnez-les d'un peu de sel & de poivre , farcissez-en le corps de votre lapin ; faites une abaisse de pâte commune , (voyez au

mot *Pâte*, la maniere de la faire ;) faites un lit de lard pilé avec sel, poivre, fines herbes, fines épices & une feuille de laurier ; arrangez dessus votre lapin avec des truffes vertes pelées ; mettez même assaisonnement dessus que dessous, ajoutez du lard pilé, un morceau de beurre frais, garnissez-bien de bardes de lard ; couvrez d'une abaisse de même pâte, frotez d'œufs & faites cuire au four l'espace de quatre heures plus ou moins suivant le degré de chaleur.

Faites un trou au milieu de peur qu'il ne creve ; quand il est cuit, tirez-le, bouchez le trou & le laissez refroidir. Quand il est froid, ôtez le papier de dessous, ouvrez le, mettez une serviette blanche sur un plat de la grandeur de votre pâté, mettez le pâté dessus, & servez pour Entremets.

Les pâtés de Faisans, de Beccasses, de Dindons & de Perdrix froids, se font de la même maniere que les pâtés de Lapins froids.

Boudin de Lapin.

Faites bouillir trois demi-setiers de lait avec trois oignons coupés en tranches, de la coriandre, du persil, une ciboule entiere, du thym, du laurier, du basilic ; faites réduire ce lait à un tiers. Quand il est réduit, passez-le au tamis, mettez dedans plusieurs foies de lapins hachés, une demi-livre de panne coupée en petits carrés, un peu de sel & fines épices ; mêlez-y dix jaunes d'œufs ; faites chauffer le tout sur un petit feu en le remuant toujours. Quand tout est bien mêlé & point trop chaud, entonnez ce boudin dans des boyaux de cochon d'environ huit pouces de long ; ne les remplissez qu'aux deux tiers, parce qu'en cuisant ils renfleront & feroient crever votre boudin.

Quand vos boudins seront faits, mettez-les

cuire dans de l'eau bouillante pendant environ un quart d'heure.

Pour connoître s'ils sont cuits, piquez-les un peu avec une épingle; s'il en sort de la graisse, c'est une marque qu'ils sont cuits; tirez-les alors & les mettez dans l'eau fraîche; dressez après sur un plat pour les faire griller quand vous en aurez besoin.

Ces boudins se servent à sec pour Hors-d'œuvres.

On a vu au commencement de cet article, les qualités & les propriétés des lapins & des lapreaux, considérés comme un aliment simple: on a dit à quels tempéramens il convenoit ou non. Les différentes préparations le rendent plus ou moins salutaire, suivant les différens degrés d'assaisonnemens. On ne sçauroit prescrire de règle certaine là-dessus; il est seulement bon d'observer que les graisses & le lard dont on l'assaisonne, ne servent qu'à le rendre plus indigeste & plus pesant, & que pour prévenir cet inconvénient, on y prodigue le sel, le poivre, ainsi que les autres assaisonnemens dont le fréquent usage est très-préjudiciable, comme on peut le voir sous les articles particuliers.

LARD, *Lardum* ou *Laridum*. On peut dire en général que le lard est très-mal-sain, surtout pour ceux qui ne font point d'exercice violent. A l'article *Porc*, nous avons dit que la chair de cet Animal étoit un aliment mal-faisant; on peut ajouter que lorsque le sel l'a endurcie, & qu'elle a été séchée à la fumée, elle n'en est que plus indigeste, & conséquemment capable de causer des obstructions.

D'ailleurs la graisse du lard devenant ordinairement rance & acrimonieuse, elle ne peut produire que de mauvais effets sur l'estomac, &

quelquefois excorier la bouche & le gosier.
Voyez l'article *Cochon*.

Le lard des cochons nourris de gland est plus ferme que le lard de ceux qui ne mangent que du son.

On appelle petit lard un morceau de cochon où il y a un peu de chair qui tient au lard & qu'on met au pot.

On appelle fièche de lard cette graisse qu'on leve tout le long d'un des côtés d'un porc, qu'on sale & qu'on garde long-tems.

On tire du gros lard des lardons pour piquer les viandes.

Maniere de faire le lard.

Prenez le lard de dessus le cochon, ne laissez de chair que le moins que vous pouvez; arrangez-le sur des planches dans la cave, & mettez une livre de sel sur dix livres de lard; après l'avoir froté de sel partout, mettez-le l'un sur l'autre, chair contre chair; mettez des pierres sur le lard & des pierres sur les planches pour le charger, afin que le lard en soit plus ferme; laissez-le au moins quinze jours dans le sel, & le suspendez ensuite dans un endroit sec pour le faire sécher.

On fait des pois & des ômelettes au lard. Voyez les articles *Pois & Omelette*.

Le lard se mange aussi en griblottes: pour cela on le fait frire tout seul dans une casserole ou dans une terrine.

LARDER, *Larido configere*. Terme de cuisine, passer des lardons à travers une viande avec une lardoire.

Pour larder proprement une viande, il faut que les lardons soient gros comme la moitié du petit doigt & bien assaisonnés de sel & de poivre, puis avec une grosse lardoire on les passe à travers cette viande.

On larde le bœuf pour le mettre à la mode & à la royale. (Voyez au mot *Bœuf*, l'article *Bœuf à la mode*.)

On larde aussi les langues fourées & les viandes qu'on met en pâte.

Pour la volaille & autre, on dit piquer & non pas larder.

LARDOIRE. Petit instrument en forme d'aiguille qui sert à larder. Il est pointu par un bout & ouvert par l'autre pour y insérer le lardon ; il y en a de cuivre & de bois, & de différente grandeur.

LARDON. Petit morceau de lard dont on garnit la chair avec une lardoire, soit qu'on la veuille rôtir, soit qu'on la veuille cuire d'une autre façon. Il y a de gros & de petits lardons ; ceux-ci s'employent pour les viandes rôties, & les autres pour le bœuf à la mode, & autres apprêts où il faut que les viandes soient lardées pour avoir plus de goût, comme les pâtés & les daubes.

LAURIER, *Laurus*. Le laurier franc dont on parle ici, est un arbre dont la tige qui est unie & sans nœuds, s'éleve à une hauteur médiocre dans les pays tempérés. Ses feuilles sont un peu longues, larges de deux doigts, toujours vertes, attachées par des queues courtes, d'un goût âcre, aromatique & un peu amer.

On les employe dans les sausses pour en relever le goût, & pour le jambon.

LAYÉ, *Sus nemoris cultrix*. Femelle du sanglier. Elle s'apprête de même que le sanglier. Voyez cet article.

LECHEFRITE. Ustensile de cuisine long & plat qui a deux petites gouttières aux deux bouts, qu'on met sous la broche pour recevoir la graisse des viandes qu'on y rôti : il y en a de grandes & de petites.

LÉGUME, *Legumen*. On entend par *légumes* les grains qui viennent en gouffes & qu'on cueille avec la main, à la différence des blés, des avoines & de plusieurs autres qui se scient ou se fauchent. C'est là le vrai sens de légumes ; ainsi nous ne mettrons point au rang des légumes le millet, l'orge, le gruau, le ris, comme font quelques-uns, & nous n'entendons par-là que les pois, les fèves, les lentilles & les haricots, qui sont des légumes proprement dits.

C'est quelque chose de singulier que les éloges que quelques auteurs ont donné aux légumes pour élever ces alimens au-dessus de la viande, & les proposer comme la nourriture la plus convenable à l'homme : mais à consulter l'expérience, on trouve que cet aliment est si péfânt & si indigeste, qu'il ne convient qu'aux estomacs les plus vigoureux, & qu'il n'y a gueres que les ouvriers & les gens de la campagne accoutumés à une vie laborieuse & pénible qui en puissent impunément faire leur nourriture ordinaire. On en sera pleinement convaincu en examinant les qualités de chaque légume en particulier.

Ainsi les personnes délicates ne doivent en manger que très-peu ou point du tout ; & Hippocrate remarque que de quelque manière qu'on les mange, soit frits, soit bouillis, soit verts, soit dans leur maturité, ils sont toujours flatueux, à moins que pour en corriger la mauvaise qualité, on n'en use avec d'autres alimens ; ce qui fait dire à un savant moderne que les légumes, tels que les pois, les lentilles, les fèves, les haricots, &c. ne peuvent convenir qu'à ceux qui ont le ventre trop abattu.

Sanctorius remarque aussi que l'usage de ces sortes d'alimens empêche la transpiration ; & cela seul doit faire redouter les légumes à tous ceux qui ne sont pas d'une forte complexion &

qui menent une vie sédentaire.

LENTILLE, *Lens* ou *Lenricula*, sorte de légume. Les lentilles sont de petites semences rondes & plates, convexes au milieu, minces vers les bords, dures, lisses, les unes blanches, les autres jaunes, les autres rougeâtres, les autres noirâtres. Elles viennent dans de petites gouffes portées par une plante haute d'environ un pied ou un pied & demi, dont les feuilles ressemblent assez à celles de la vesce, excepté qu'elles sont plus petites. Ces semences sont de deux especes; la premiere est deux fois plus petite que l'autre, & la plante où elle vient est aussi moins belle & moins grande que celle de la seconde. La fleur outre cela en est blanchâtre, au lieu que celle de la seconde est tout-à-fait blanche.

Les lentilles, soit de la grande, soit de la petite espece, sont fort d'usage parmi les alimens; cependant elles sont de difficile digestion: elles incommodent l'estomac, elles causent des flatulences, tant dans le viscere que dans les intestins.

Elles passent pour engendrer un sang épais & chargé de parties terrestres & de bile noire.

Elles renferment un sel âcre abondant, beaucoup de parties terrestres & peu de parties sulfureuses; & de-là il est aisé de juger de leurs mauvaises qualités.

Elles appesantissent la tête & les yeux, ce qui les rend très-dangereuses aux gens de lettres. Elles produisent outre cela un suc atrabilaire, d'où peuvent naître quelquefois des cancers & plusieurs autres maladies de cette nature.

A la vérité la décoction de lentilles lâche le ventre, parce que l'eau dissout le sel essentiel de ce légume, qui est très-propre à produire cet effet: mais l'eau ne se charge point des parties

terrestres des lentilles, qui les rendent astringentes ; ainsi la décoction de lentilles, & les lentilles en substance ont des qualités bien différentes.

Les lentilles deviennent quelquefois extrêmement dures, & on en trouve qui sont presque pétrifiées ; ce qui marque, dit Simon Pauli, que ce légume abonde en sel fixe, & ne peut être par conséquent une nourriture favorable à la santé. Cet habile Médecin ajoute qu'il faut absolument souscrire à l'arrêt de ceux qui condamnent les lentilles à ne jamais paroître sur les tables.

Quelque mal-sain que soit ce légume, l'expérience a appris qu'on peut les rendre moins mal-sains en y mêlant de la poirée ; la raison de cela est que le suc de poirée renferme un sel nitreux qui lâche le ventre & qui prévient par-là une partie des mauvais effets que la substance trop terrestre de la lentille pourroit causer.

Un ancien Médecin a dit que la nature sembloit avoir mis dans les lentilles tout ce qu'elle avoit de plus mauvais, & que ce légume étoit tel, qu'on ne pouvoit le corriger entièrement de quelque manière qu'on l'apprêtât ; & cette opinion avoit tellement prévalu chez les anciens, qu'ils disoient qu'il ne falloit pas moins que la prudence d'un sage pour l'apprêter : de-là le proverbe parmi eux, que le sage réussissoit à tout, jusques même à apprêter des lentilles.

On peut conclure de tout cela, que les lentilles ne conviennent qu'aux bons estomacs, & même qu'avec cet avantage on doit en user rarement & sobrement, & que les personnes délicates & mélancoliques doivent absolument s'en interdire l'usage.

Manière d'apprêter les Lentilles.

Choisissez les lentilles ordinaires bien nourries, larges, d'un beau blond, & qui se cuisent en
peu

peu de tems ; après les avoir lavées & épluchées, faites-les cuire dans de l'eau, & les fricassez comme les haricots blancs.

On se sert des petites lentilles ou lentilles à la Reine pour faire des coulis, parce que la couleur en est plus belle.

Coulis de Lentilles.

Après avoir bien lavé & épluché vos lentilles, faites-les cuire avec bon bouillon gras ou maigre, suivant l'usage que vous en voulez faire ; quand elles sont cuites, passez-les à l'étamine en les mouillant de leur bouillon ; assaisonnez ce coulis de bon goût, & vous en servez pour ce que vous jugerez à propos, soit potage ou terrine.

Autre coulis de Lentilles.

Prenez des croûtons de pain, carotes, panais, racines de persil, oignons coupés par tranches, passés à l'huile ou au beurre bien chaud. Si C'est en gras, vous y mettez du lard bien roux, & vous y jetez vos racines & vos croûtes de pain. Faites rissoler le tout jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin bien roux ; mettez-y des lentilles cuites & un peu de bouillon, & assaisonnez de bon goût ; ajoutez un morceau de citron, & après quatre ou cinq bouillons, passez votre coulis dans l'étamine.

Ce coulis vous sert pour les potages de lentilles, pour les potages aux croûtes farcies de lentilles, aux croûtes farcies de brochet aux lentilles & pour beaucoup d'autres, comme de soles, de vives, de carpes : en gras, pour des potages de pigeons, de canards, de perdrix, &c.

Autre coulis de Lentilles en maigre.

Mettez un peu de beurre dans une casserole, un oignon coupé par tranches, une carote, un panais, & faites roussir sur un fourneau. Quand cela est un peu roux, mouillez d'un bouillon

de poisson, selon la quantité que vous voulez faire de coulis ; assaisonnez de deux ou trois clous, d'un peu de basilic, de persil, d'une ciboule entière, deux rocamboles, quelques champignons & quelques croûtes de pain, & laissez mitonner le tout ensemble ; écrasez des lentilles cuites dans un bouillon de racines ; vuidez-les dans la casserole où est le coulis, & laissez mitonner un peu ; passez ensuite ce coulis à l'étamine pour vous en servir.

Potage de Lentilles en maigre.

Mettez cuire des lentilles avec un bouillon de racines ; faites un coulis comme on vient de le dire. Quand il est passé à l'étamine, mettez-y une cuillerée de lentilles entières ; mitonnez des croûtes de bouillon de poisson ; mettez un petit pain farci au milieu ; jetez le coulis de lentilles sur votre potage & le servez chaudement.

LEVAIN, *Fermentum*. Morceau de pâte aigre ou imbibée de quelque acide qui fait lever, enfler & fermenter l'autre pâte avec laquelle on le mêle. Le pain ordinaire est fait avec du levain ; c'est ce qui le rend plus léger. (Voyez l'article *Pain*.) Il faut toujours tenir le levain chaudement, & principalement en hiver.

LEVRAUT, *Lepusculus*. C'est le petit d'un lievre. Pour ses propriétés & pour ses apprêts, voyez l'article *Lievre*. Les meilleurs levrauts sont ceux qui naissent en Janvier. Pour s'assurer de la jeunesse d'un levraut de trois quarts, ou qui est parvenu à sa grandeur naturelle, il faut lui prendre les oreilles & les écarter l'une de l'autre. Si la peau se relâche, c'est signe qu'il est jeune ; mais si elle tient ferme, c'est signe qu'il est dur & qu'il n'est plus levraut.

LIAISON, *Lentor*, se dit en cuisine des sausses épaisses ou liées par le moyen de la farine frite,

des jaunes d'œufs ou des coulis.

LIEVRE , *Lepus*. Animal à quatre pieds assez connu. Il est lâche & timide ; il a l'oreille si fine , qu'il entend le moindre bruit qu'on fait autour de lui. Quelques - uns ont cru que le lievre étoit hermafroidite , mais pour peu qu'on l'examine , on distinguera aisément le mâle d'avec la femelle.

Les lievres diffèrent beaucoup par rapport à leur couleur. Il y en a de bleux , d'autres bruns , d'autres d'un jaune doré. Dans les pais froids & septentrionaux il y en a beaucoup de blancs. On en voit aussi quelques-uns de semblables en France.

Les lievres diffèrent encore par rapport aux lieux où ils vivent. Les uns habitent les montagnes , les autres les plaines , les autres les lieux humides & marécageux. Dans certains endroits ils sont plus gros , plus grands & plus gras , selon qu'ils trouvent plus ou moins de nourriture. Enfin l'on voit quelquefois des lievres cornus , mais ils ne sont pas communs.

On doit choisir le lievre assez jeune , tendre , gras , bien nourri , & qui ait été fortement couru à la chasse. Il nourrit médiocrement , & produit un assez bon suc. Il contient en toutes ses parties beaucoup d'huile , de sel volatil & de terre.

Quoique la chair du lievre soit d'une saveur assez agréable , ce n'est pas toujours un aliment fort convenable pour la santé , principalement quand cet animal est un peu trop vieux , parce que comme il est d'un tempérament sec & mélancolique , plus il est avancé en âge , & plus sa chair est compacte & difficile à digérer & propre à causer des humeurs grossières & mélancoliques.

Il est donc à propos de choisir le lievre assez

jeune , parce que sa chair est pour-lors plus humide , plus tendre & plus agréable au goût. On estime assez les lievres jusqu'à six , sept , ou tout au plus jusqu'à huit mois ; mais quand ils ont un an , on en fait beaucoup moins de cas.

Il y a des gens qui les aiment quand ils viennent de sortir tout nouvellement du ventre de la mere ; mais ils sont alors trop visqueux.

Les lievres qui habitent dans les lieux humides ne sont pas à beaucoup près si bons à manger que ceux qui vivent dans les plaines & dans les montagnes , parce que ces derniers se nourrissent d'herbes aromatiques , qui rendent leur chair d'un goût plus exquis & plus relevé.

Il faut encore remarquer que le lievre est meilleur en hiver qu'en été , parce que le froid mortifie & attendrit sa chair , qui est naturellement un peu dure & compacte.

Le lievre convient principalement en hiver aux jeunes gens sanguins , aux personnes grasses ; mais les mélancoliques & ceux qui abondent en humeurs terrestres doivent s'en abstenir ou en user modérément.

Lievres & Levraux rôtis.

Dépoüillez-les & les éventrez ; frotez-les de leur sang ; faites-les refaire sur la braise ; étant refaits , piquez-les de menu lard , & les mettez à la broche ; étant cuits , tirez-les & les servez chaudement à la sausse douce , avec sucre & cannelle. On la fait bouillir ; il faut qu'elle soit comme un syrop un peu clair , ou autrement avec une sausse qui se fait en mettant du vinaigre bouillir avec du sel , poivre & un oignon piqué & clous.

Lapreaux à la Saingaraz.

Piquez-les proprement & les faites rôtir ; ayez ensuite des tranches de jambon battus ; passez-les avec un peu de lard & de farine , un bou-

quet de fines herbes , & de bon jus qui ne soit pas salé. Faites cuire le tout ensemble ; mettez-y un filet de vinaigre ; liez cette sausse avec un peu de coulis de pain ; coupez les lapreaux en quatre ; dressez-les dans un plat ou assiette ; jetez la sausse dessus avec les tranches de jambon, & servez chaudement après avoir dégraissé la sausse.

Lievre à la Bourgeoise.

Prenez un lievre, dont vous coupez les membres ; mettez le sang à part ; bardez la viande avec du gros lard ; faites-le cuire avec du bouillon , une chopine de vin blanc , un bouquet de persil, ciboules, ail, clous de girofle, muscade, thim, laurier, basilic, sel, gros poivre ; faites cuire a petit feu ; prenez le foie du lievre ; pilez-le très-fin ; passez-le au tamis avec une goutte de bouillon ; mettez ensuite ce petit coulis avec le sang du lievre. Quand ce ragoût est cuit à propos , & la sausse tout-à-fait réduite , mettez-y le sang & le foie passés ; faites lier la sausse , sans qu'elle bouille ; ajoutez-y un peu de capres fines entieres & servez.

Autre Ragoût.

Prenez un ou plusieurs levraut , dépetez-les par quartiers ; piquez-les de gros lardons assaisonnés ; passez-les à la casserole avec lard fondu & farine ; mettez-y du bouillon , un verre de vin blanc , sel , poivre & bouquet de fines herbes ; laissez le tout cuire à propos. Quand vous verrez que la sausse sera assez liée , servez ces levraux au jus d'orange.

Levraut à la Suisse.

Mettez-les par quartiers & les lardez de gros lard ; faites-les cuire avec du bouillon ; assaisonnez de sel , poivre , clous & un peu de vin ; étant cuits , passez le foie & le sang par la casserole avec un peu de farine , & mêlez le tout

ensemble avec un filet de vinaigre , olives desossées & capres , & servez chaudement.

Lievre en civet.

Coupez-le par membres , gardez-en le sang s'il y en a ; faites-le cuire dans une casserole avec un morceau de beurre , un bouquet bien garni ; passez-le sur le feu , mettez-y une bonne pincée de farine , & mouillez avec du bouillon , une chopine de vin blanc ; assaisonnez de sel & de poivre. Quand il est cuit , si vous avez de son sang , mettez-le dedans , faites lier la sausse sur le feu , & servez à courte sausse.

Autre manière.

Levez les cuisses entières & les épaules ; mettez le reste par morceaux , lardez-les de gros lard , & les passez à la poêle avec lard fondu au persil ; ensuite faites-le cuire avec bouillon , vin rouge , un bouquet de fines herbes , sel , poivre , laurier & citron verd ; laissez cuire le tout , fricassez le foie à part , & l'ayant pilé , passez-le par l'étamine avec farine frite , un peu du même bouillon , & jus de citron ; mêlez le tout ; étant cuit servez chaudement.

Levrant à la daube.

Mettez-le par quartiers & le lardez de gros lard ; faites-le cuire avec bouillon , sel , poivre , clous de girofle & un peu de vin ; laissez mitonner le tout. Etant cuit , passez le foie & le sang à la poêle avec un peu de farine , mêlez le tout ensemble avec un filet de vinaigre , olives desossées & capres , puis servez chaudement pour Entrée.

Levrant en filets à la ciboulette.

Il faut prendre un ou deux Levrauts , les barder & les faire cuire à la broche ; levez-en après les filets , coupez-les plus minces que vous pourrez , prenez de la petite civette , hachez-la menu ; ayez une bonne essence de haut goût ,

mettez dedans les filets avec la civette, du gros poivre, un jus de citron, & les faites chauffer sans qu'ils bouillent.

Filets de levraux à la Czarienne. Voyez au mot *Filets*.

Levraux au sang.

Prenez cinq pigeons en vis, tuez-les, mettez le sang sur une assiette, mettez-y du jus de citron pendant qu'il est chaud, pour empêcher qu'il ne tourne; échaudez les pigeons, & les trouffez, les pattes en dedans; faites-les blanchir & les passez avec deux pains de beurre de Vanvres ou autre en même quantité; joignez-y un bouquet, une tranche de jambon, un ris de veau blanchi, des champignons, truffes; mouillez avec un peu de réduction & de bouillon, faites cuire & l'affaïsonnez de bon goût. Quand il est cuit, liez-le avec le sang, en le remuant sur le feu pour empêcher qu'il ne tourne: il ne faut pas qu'il bouille. Laissez-le refroidir; prenez ensuite un levraut & le dépouillez & le vuidez; s'il a du sang dans le corps, mettez-le avec celui des pigeons avant que le ragoût soit lié; prenez la chair du levraut & la levez par filets; hachez-la avec un peu de jambon crû, persil, ciboules, champignons, ail; liez cette farce avec cinq jaunes d'œufs, prenez presque autant de lard que vous avez de farce, coupez-le en petits dés, & le maniez avec la farce pour les bien mêler ensemble: que cette farce soit de bon goût. Foncez ensuite une poupetonnière de bardes de lard, mettez-y la farce, faites un trou dans le milieu pour mettre le ragoût de pigeon l'estomac en dessous; recouvrez le dessus avec la même farce & des bardes de lard; mettez un couvercle sur la poupetonnière, & faites cuire au four. Quand il est cuit, égouttez-le de sa graisse, dressez-le dans le plat

que vous devez servir, & prenez garde de la rompre. On fait un trou en dessus pour mettre ce qu'on en a ôté, sans qu'il y paroisse, ainsi qu'une fausse au vin de Champagne.

Terrine de Lievre ou de Levraut.

Dépoüillez un lievre, ôtez-en la peau & levez-en les filets; piquez-les d'un moyen lard bien assaisonné; mettez deux ou trois bardes de lard au fond d'une terrine, quelques tranches de jambon; assaisonnez-les de sel, de poivre & de fines épices; arrangez les filets de lievre dans la terrine, & les assaisonnez dessus comme dessous; mettez-y des truffes vertes & quelques champignons; couvrez ces filets de tranches de bœuf bien battues avec quelques bardes de lard; couvrez la terrine de son couvercle, mettez-y de la pâte autour, & la faites cuire feu dessus & dessous: prenez garde que le feu ne soit point trop vif. Le tout étant cuit, découvrez la terrine, ôtez les tranches de bœuf & de lard, dégraissez la fausse, voyez si elle est d'un bon goût; jetez dedans une essence de jambon & la servez chaudement.

Tourte de filets de Lievre & Levraut.

Votre lievre dépoüillé, levez-en les filets, piquez-les de moyen lard bien assaisonné; faites une abaisse d'une pâte brisée, foncez-en une tourtière; mettez au fond un lit de lard rapé avec sel, poivre, fines épices, tant soit peu de fines herbes; arrangez-y ensuite vos filets; assaisonnez dessus comme dessous; ajoutez bardes de lard & un peu de beurre frais; couvrez d'une abaisse de même pâte, faites une bordure autour; frotez d'un œuf battu, & mettez cuire au four ou sous un couvercle. Quand votre tourte est cuite, dressez-la dans un plat, ôtez-

en

en les bardes de lard; dégraissez-la, jetez dans une essence de jambon; recouvrez & servez chaudement.

La tourte de levraut se fait de la même manière que la précédente.

Pâté chaud de filets de Lievre.

Levez tous les filets d'un lievre, passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; persil, ciboules, une pointe d'ail haché, des champignons presque entiers, & les laissez refroidir. Dressez le pâté & le foncez de lard rapé, les filets froids dessus avec sel & poivre; couvrez de bardes de lard & de beurre, finissez le pâté à l'ordinaire. Quand il est cuit, dégraissez-le, mettez-y une bonne essence avec le jus de deux oranges, & servez chaudement.

Pâté de Levraut en fusée.

Desossez votre levraut, levez-en tous les filets, hachez-les très-fin, ajoutez-y persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, du lard rapé près d'une livre, dix jaunes d'œufs; prenez trois quarterons de lard coupé en petits dés, du jambon coupé de même, une chopine de crème sel, fines épices mêlées; maniez bien le tout ensemble, dégraissez votre pâté, mettez au fond des bardes de lard, la viande dessus; couvrez de bardes de lard & d'une abaisse de même pâte & faites cuire. Il faut plus de tems pour la cuisson des pâtés hachés, que pour celle des autres.

Quand vous voulez faire un pâté plus fort, vous pouvez y ajouter de la rouelle de veau.

Lievre en pâté en pot.

Dépouillez & videz un gros lievre, tirez-en les filets; coupez du lard en lardons, maniez-le avec persil, ciboules, ail, thym, laurier, basilic, le tout haché très-fin, sel, fines épices; lardez tous les filets, mettez-les dans une pe-

rite marmite avec un demi-setier d'eau-de-vie ; un morceau de beurre , sel , fines épices ; un bouquet de toutes sortes de fines herbes ; couvrez de bardes de lard , & faites cuire sur de la cendre chaude pendant quatre ou cinq heures.

Quand le pâté est cuit comme il faut , arrangez dans une terrine tous les filets ; couvrez-les de bardes de lard , mettez la fausse par-dessus qui doit être courte ; laissez refroidir & servez pour un plat d'Entremets.

Pâté de Lievre à la Bourgeoise.

Habillez votre lievre , gardez-en le sang ; coupez-le par membres , lardez-le par-tout avec de gros lardons , assaisonnez de sel , poivre , persil & ciboule , ail , le tout haché ; mettez-le ensuite dans une petite marmite avec un demi verre d'eau-de-vie & un morceau de beurre , faites-le cuire à petit feu. Quand il est cuit & qu'il n'y a presque plus de fausse , mettez-y le sang , faites-le chauffer sans bouillir ; dressez-le dans un plat ou dans une terrine ; rapprochez bien tous les morceaux pour qu'ils paroissent n'en faire qu'un , & servez ce pâté froid pour Entremets comme le précédent.

Voyez les articles *Tourte* & *Pâté* , les effets que peuvent produire les lievres accommodés de cette façon.

LIMAÇON , *Cochlea*. Animal enfermé dans une coquille faite en forme de spirale. Il y a les limaçons de jardins , & les limaçons de vignes , les limaçons de mer & les limaçons de rivières. Les Romains en composoient différents mets après les avoir nourris & engraisés d'une façon particulière dans des especes de souterrains destinés à cet usage.

On en mange encore dans bien des endroits ; les Italiens , dit Henri Mundius , & ceux qui entendent le mieux la cuisine , préparent avec

des limaçons , du vin , des aromates & de l'huile , un mets qui est extrêmement recherché des personnes délicates.

On préfère en France les petits limaçons blancs que l'on trouve dans les vignobles & dans les pepinieres aux autres ; on les mange surtout au printems & durant le carême. Dès que les vignes ont commencé à bourgeonner , & que leurs tendrons ont grossi , on ne s'en soucie plus.

Voici la maniere dont on les prépare ; on les lave trois fois dans l'eau froide pour en ôter la mucosité ; on les fait ensuite bouillir dans deux ou trois eaux différentes , afin de ramollir leur chair qui est extrêmement dure. Il y en a qui les font frire , & d'autres qui en font des pâtés que l'on a soin d'assaisonner le plus qu'on peut.

Tous les Médecins conviennent que la chair des limaçons est extrêmement pesante & difficile à digérer ; elle nourrit pourtant beaucoup , mais le trop grand usage qu'on en fait , engendre de la bile noire.

On peut dire en général que les limaçons conviennent à ceux qui ont besoin d'une diette mucilagineuse & gluante , & par conséquent aux personnes d'un tempérament fort & robuste ; mais cette circonstance fait douter qu'ils soient propres pour les phthifiques , pour ceux qui ont une maladie de consommation , & qui sont exténués.

On doit apporter beaucoup de soin dans le choix que l'on fait des limaçons.

Il y a dit M. Andry , des limaçons de plusieurs sortes , suivant les endroits où ils se nourrissent. Ceux des lieux ombrageux sentent la bourbe & le limon. Ceux qui se nourrissent en plein air & qui vivent de serpolet , de pouliot , d'origan & autres herbes aromatiques , ont meil-

leur goût. Les limaçons d'hiver & que l'on prend dans la terre où ils se tiennent cachés, sont préférables à ceux du printems & de l'été; mais ni les uns ni les autres ne méritent place sur les tables.

Ces Animaux sont d'une substance visqueuse & gluante, qui, malgré tous les soins qu'on se donne, soit de les laver & de les faire cuire dans plusieurs eaux, soit de les assaisonner avec le poivre, le sel, le vin, l'huile & les aromates, ne peut produire dans le corps que des humeurs grossieres & mélancoliques, capables d'embarasser le cours du sang, & de faire des obstructions considérables dans les principaux viscères.

Les moins mal-faisans, sont ceux qui se trouvent dans les vignes & dans les buissons.

Quelques-uns conseillent aux phthisiques & à ceux qui veulent engraisser, de manger des limaçons; mais cette nourriture est trop difficile à digérer pour leur être propre, & c'est avec raison que des sçavans Médecins la condamnent comme dangereuse dans ces occasions.

Au reste si les limaçons ne sont pas sains en aliment, ils ont leur utilité comme médicament, & on en prépare des boüillons qui sont fort propres pour adoucir les âcretés de la poitrine; pour épaisir les humeurs trop exaltées, & pour procurer le sommeil.

LIMANDE, *Passer squamosus* ou *Solea*. C'est un poisson de mer médiocrement large & couvert de petites écailles fortement attachées à la peau; la chair en est blanche & molle, mais un peu visqueuse. Il y a trois especes de Limandes; la limande proprement dite, qui approche de la figure de la sole, le flez & le fletelet. (Voyez aux mots *Flez* & *Fletelet*.) De ces trois especes, la premiere est la meilleure.

La limande comme les autres, a une chair

molle & aqueuse, peu convenable aux estomacs froids & pituiteux; mais on en corrige en partie la mauvaise qualité en la faisant cuire dans le vin blanc avec un peu de sel & de fines herbes.

Ces poissons quittent souvent la mer pour entrer dans l'eau douce; mais ils valent beaucoup mieux pêchés dans la mer.

On fait frire les limandes pour les manger; mais elles boivent beaucoup de friture, ce qui les rend moins saines & plus difficiles à digérer; elles sont plus saines rôties & accommodées ensuite avec des sausses blanches.

On les sert comme les soles & les quarlets. Voyez ces deux articles.

Limandes frites.

Écaillez, videz, lavez vos limandes, essuyez-les dans un linge blanc; fendez-les sur le dos auprès de l'arête, farinez-les après pour les faire frire dans une friture bien chaude avec un feu clair. Si vous les laissez languir sur le feu, elles deviendront molasses & grasses, ainsi que toutes les autres fritures.

Quand elles sont cuites & de belle couleur, retirez-les de la friture, mettez-les sur un linge, & servez sur une serviette pour un plat de rôti.

Les limandes peuvent encore se servir pour Entrée quand elles sont frites, en mettant dessus une sausse aux capres & aux anchois, ou une sausse à l'huile.

En gras avec une sausse hachée, ou quelques petits ragoûts, comme ris de veau & quelques champignons.

Limandes grillées.

Mettez-les mariner avec huile, sel, poivre, persil & ciboules entières; faites-les griller ensuite, & pendant qu'elles sont sur le feu, arrosez-les de tems en tems avec leur marinade. &

les servez avec telle fausse que vous jugerez à propos.

Limandes en casserole.

Habillez proprement vos limandes , passez-les au blanc à la casserole ; joignez-y un peu de vin blanc , champignons , sel , poivre , paquet de fines herbes ; laissez mitonner le tout ensemble. Vos limandes étant cuites , dressez-les dans un plat que vous bordez de vos champignons ou bien de champignons frits , & servez pour Entrée.

Limandes entre deux plats à la Bourgeoise.

Mettez de bon beurre dans un plat avec persil , ciboules , champignons , le tout haché , sel & poivre , & arrangez votre poisson dessus ; mettez même assaisonnement dessus que dessous ; couvrez bien le plat , & faites cuire à petit feu sur un fourneau. Quand vos limandes sont cuites , servez à courte fausse avec un filet de verjus.

Vous pouvez aussi après les avoir préparés comme ci-dessus , avant que de les faire cuire , mettre par-dessus de la mie de pain , & les mettre cuire au four ou sous un couvercle de tourtière.

LIMON, *Limo, citrum minus*. Fruit du limonier qui est une espèce de citronier. Il y a de deux sortes de limons , sçavoir des doux & des aigres. Les doux sont peu en usage , si ce n'est l'écorce que l'on confit ; les aigres sont beaucoup employés.

On doit choisir les limons assez murs , bien colorés , d'une odeur agréable , ressemblante à celle du citron ; on ne doit point les manger non plus que les citrons au sortir de l'arbre.

L'écorce des limons aide à la digestion , donne

une bonne bouche ranime la masse du sang & les esprits ; elle produit les mêmes mauvais effets que l'écorce de citron.

Le suc des limons aigres rafraîchit, abbat la fougue des humeurs, appaise la soif, excite l'appétit, fortifie le cœur. Mais ce suc incommode quelquefois l'estomac, cause des coliques & picote assez fortement les parties où il se rencontre. Pour éviter cet inconvénient, on doit le mêler avec du sucre, afin d'embarasser & de modérer un peu l'action de ses pointes.

L'écorce de limon contient beaucoup d'huile assez exaltée & de sel volatil ; le suc contient beaucoup de phlegme & de sel acide, mais peu d'huile.

Le suc du limon convient dans les tems chauds aux jeunes gens bilieux, à ceux dont les humeurs sont âcres & trop agitées ; mais il ne convient point aux vieillards.

L'écorce de limon bien confite convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament, pourvu que l'on n'en prenne que pour aider à la digestion, & pour se fortifier l'estomac.

On fait avec le sucre, l'eau & le suc de limon, une boisson agréable qu'on appelle communément limonade, elle est très-rafraîchissante.

Limonade.

Prenez six citrons ou limons, pressez-les & en tirez le jus ; mettez-le dans une aiguiere ou dans une terrine ; ajoutez-y aussi le jus de trois oranges, l'écorce de la moitié d'un citron & celle d'une orange ; mettez-y une pinte d'eau avec une demi-livre de sucre ; versez le tout d'un vaisseau dans l'autre jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu. Cela fait, passez la liqueur dans une serviette blanche, & la mettez rafraîchir.

On peut pour donner du relief à la limonade y metre de l'ambre ou du musc pilé dans un mortier avec un peu de sucre.

LIQUEUR. On comprend sous ce nom généralement toutes sortes de boissons, c'est-à-dire, tout corps fluide & liquide dont nous servons principalement pour nous désaltérer, pour aider à la digestion & à la distribution des alimens solides, & enfin pour réparer la perte qui se fait à chaque instant des parties humides & aqueuses de notre corps.

Il y a de deux sortes de liqueurs en usage parmi nous; l'une simple & purement aqueuse, & que la nature nous fournit libéralement; l'autre qui est factice & composée. Voyez à l'article de l'*Eau*.

La seconde espece de boisson qui est factice, est de plusieurs sortes, comme le vin, la biere & le cidre, &c. qui ont été inventés pour satisfaire à la délicatesse du goût, qui commençoit à se lasser d'une liqueur qui lui paroissoit insipide. Voyez sous les articles particuliers les différens effets que ces sortes de liqueurs peuvent produire.

Liqueurs ardentes & spiritueuses.

Les parties huileuses du vin & des autres liqueurs vineuses, qui avant la fermentation sont grossieres, deviennent par le secours de la fermentation, subtiles & spiritueuses. On a trouvé le moyen de séparer les parties spiritueuses du reste de la liqueur: voici de quelle maniere on s'y prend.

On remplit de vin la moitié d'une grande cucurbitte de cuivre; on la couvre de son chapiteau ou réfrigérant; on y adapte un récipient, & après avoir luté exactement les jointures, on fait distiller à petit feu environ la quatrième partie de l'humidité, & l'on a une eau-de-vie assez forte.

Mais quand on veut la rendre encore plus forte, on la fait distiller de nouveau ou dans un matras à long cou, auquel on adapte un chapiteau & un récipient, ou par le serpentín ; alors le phlegme ne pouvant monter aussi haut que l'esprit, il demeure au fond, & l'on retire l'esprit autant phlegmé qu'il le peut être.

On peut retirer de cette maniere non-seulement les esprits du vin, mais encore ceux de la biere, du cidre, du poiré, &c. mais on se sert plus ordinairement des esprits de vin, que de tous les autres, parce qu'ils ont moins d'âcreté, & qu'ils sont plus agréables au goût, & encore parce qu'ils sont plus subtils & plus exaltés.

Les esprits de vin ou des autres liqueurs vineuses étant pris modérément, & plutôt par nécessité que pour le plaisir, peuvent beaucoup contribuer à la santé, il aide à la digestion en brisant & en atténuant les parties grossieres des alimens ; ils se distribuent aisément partout, étant fort légers ; ils rétablissent les forces, & ils donnent une nouvelle vigueur au sang, en réparant promptement par leurs parties volatiles & exaltées, la dissipation des esprits causée par un trop grand travail, ou par des veilles continuës, ou par quelqu'autre épuisement.

C'est pourquoi ils sont fort convenables aux vieillards, aux personnes cassées & à ceux qui sont d'un tempérament froid & phlegmatique.

Les esprits inflammables pris avec excès & trop fréquemment, produisent des effets tout opposés, & sont très-pernicieux pour la santé ; ils jettent les humeurs dans une agitation si forte par le mouvement excessif qu'ils leur communiquent, que leurs parties onctueuses & balsamiques qui étoient destinées à nourrir & à entretenir les solides, deviennent incapables de

produire ce bon effet à cause de la trop grande raréfaction qu'elles ont soufferte, d'où il s'en suit une mauvaise disposition de tout le corps, parce que les parties solides n'étant pas humectées & rafraîchies par ce baume qui leur est si nécessaire, elles deviennent arides, sèches, & incapables de bien faire leurs fonctions.

Ces esprits causent encore d'autres maux; car étant reçus en grande abondance dans le cerveau, outre qu'ils y excitent l'ivresse, comme on l'explique à l'article du vin, ils délayent aussi trop la pituite, qui venant à se répandre dans les canaux du cerveau, les affoiblit, & accable les esprits animaux. Ces canaux qui ont communication avec toutes les parties du corps, étant de plus en plus abreuvés de cette pituite par l'usage continu des liqueurs inflammables, & les esprits animaux étant par conséquent de plus en plus appesantis, la personne devient hébétée, exposée à des catharres, à la goute ou à des maladies plus dangereuses comme l'apoplexie, la paralysie & plusieurs autres.

Liqueurs composées.

Les esprits inflammables ont un goût un peu âcre qui déplaît beaucoup à la plupart de ceux qui en boivent; c'est pour leur ôter ce goût désagréable qu'on a inventé plusieurs compositions auxquelles on a donné le nom de ratafiat, & qui ne sont autre chose que de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin, chargée de différens ingrédients qu'on y a mêlés.

Ces ratafiats ont un goût, une odeur, & des propriétés différentes, suivant les matieres qui sont entrées dans leur composition. On en fait en France de plusieurs sortes qui sont fort estimés; on les trouvera sous les noms particuliers: on nous en apporte encore de différens endroits.

On peut observer en général, que quoique ces

liqueurs aient un meilleur goût que l'eau-de-vie ou l'esprit de vin , elles n'en font pas pour cela moins pernicieuses pour la santé quand on en use avec excès.

LOCHE , *Apua cobitis*. Petit poisson de la taille d'un éperlan , qu'on trouve dans les petites rivieres & dans les ruisseaux. Il y en a de deux sortes. Ce poisson se plaît parmi les herbes & dans la bourbe. La loche est fort vive & fort délicate. Le meilleur tems pour la manger est le mois d'Avril & de Mai. On l'apprête en cuisine comme l'éperlan. (Voyez *Eperlan*.)

LONGE DE BŒUF , *Lumbus Bubulus*. C'est toute la partie qui est depuis les aloyaux jusques vers la cuisse , qu'on divise en plusieurs morceaux , où sont le flanchet & la piece parée.

LONGE DE VEAU , *Lumbus Virulinus*. C'est la partie du veau qui est depuis les côtes jusqu'à la queue , & où le rognon est attaché. Cette piece est susceptible de bien des apprêts en cuisine.

Longe de Veau en ragoût ou à la Maréchale.

Lardez-la de gros lardons assaisonnés de sel & poivre ; faites-la cuire à la broche. Quand elle est presque cuite , mettez-la dans une casserole avec bouillon , un verre de vin blanc , paquet de fines herbes , champignons , le dégoût de la longe & farine frite ; laissez mitonner le tout jusqu'à ce que la sausse soit courte , & la servez après pour Entrée.

Vous pouvez la garnir de poulets marinés ou de persil frit.

Longe de Veau à la broche.

Faites-la cuire à la broche envelopée de papier. Quand elle est cuite , servez dessous une poivrade , ou pour le mieux , piquez le dessus de petit lard , & servez avec la même sausse.

Longe de Veau à la braïse.

Faites refaire votre longe ; piquez-la de gros lard assaisonné de persil & de ciboule hachée, poivre, sel, fines herbes, fines épices ; garnissez le fond d'une casserole ovale de bardes de lard & de tranches de rouelle de veau, avec sel, poivre, fines épices, tant soit peu de fines herbes, persil haché, oignons coupés par tranches, carotes, panais, tranches de citron ; mettez-y la longe, le côté du rognon en haut ; assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard ; fermez la casserole de son couvercle, & mettez cuire feu dessus & dessous.

Quand elle est cuite, faites-la égoutter ; dressez-la dans un plat, & servez avec un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, truffes & mousserons, pour grosse Entrée.

On sert aussi cette longe avec un ragoût de concombres. (Voyez sous les articles particuliers la manière de faire ce ragoût.)

Longe de Veau marinée.

Faites refaire votre longe, piquez-la de gros lard bien assaisonné comme ci-dessus ; mettez-la dans un grand plat ou casserole ronde ; assaisonnez de sel, poivre, tranches de citron, tranches d'oignons, ciboules entières & feuilles de laurier, du vinaigre à proportion ; laissez-la mariner pendant trois ou quatre heures & la mettez à la broche lardée de tranches de jambon & de bardes de lard ; mettez la marinade dans la léchefrite avec une livre de beurre, & vous en servez pour l'arroser de tems en tems. Quand elle est cuite, ôtez les bardes ; pannez-la ; & quand elle a pris belle couleur, dressez-la dans un plat ; mettez dessous une essence de jambon, & servez chaudement pour une grosse

Entrée garnie de côtelettes de veau frites, ou de côtelettes de veau en fricandeaux.

Longe de Veau à la crème.

Votre longe de veau blanchie, lardez-la de gros lard, & la faites mariner dix ou douze heures dans une sainte Menchould; faites avec un gros morceau de beurre manié, de farine, sel, poivre, clous de girofle, une gouffe d'ail, tranches d'oignons, persil, ciboules, deux ou trois pointes d'ail; faites chauffer cette sainte-Menchould & la tournez pour que la farine ne vienne point en grummeleau; laissez-la refroidir ensuite, & mettez la longe dedans. Quand elle a mariné dix ou douze heures, retirez-la; essuiez-la avec un linge, & la mettez cuire à la broche envelopée de bardes de lard & de trois ou quatre feuilles de papier gris. Quand elle est bien cuite, servez-la avec une sauce piquante.

Longe de Veau à la Gasconne.

Prenez une longe de veau bien blanche & bien mortifiée; lardez-la de lard & de jambon assaisonné & manié; assaisonnez avec toutes sortes de fines herbes; faites-la mariner dix ou douze heures; maniez un morceau de beurre avec de la farine; mettez-y sel, poivre, girofle, assez d'ail pour qu'il domine sur le reste, toutes sortes de fines herbes; faites tiedir la marinade en la tournant, & mettez dedans la longe de veau. Quand elle est assez marinée, retirez-la & l'essuiez bien; faites-la cuire à la broche envelopée de lard & de papier. Quand elle est cuite à propos, servez dessous une sauce piquante.

Demi-longe de Veau au Court-bouillon.

Enveloppez-la dans une serviette, & la faites cuire dans un court-bouillon bien nourri & bien

affaisonné. Quand elle est cuite , servez-la garnie de pain frit ou de persil frit.

LOTTE. Poisson bon & friand , ressemblant assez à la lamproie. Il a la queue en maniere d'épée & le corps rond & brun. On l'apprête dans les cuisines comme l'anguille. Plusieurs confondent les lottes avec les barbottes.

Lottes frites.

Limonnez-les , vuidez-les & leur remettez les foies dans le corps après en avoir ôté l'amer ; faites-les mariner ensuite avec eau , vinaigre & sel ; égouttez-les bien ; farinez-les ; faites-les frire & servez sur une serviette.

Lottes au lard glacées.

Limonnez-les ; laissez-leur les foies dans le corps ; piquez-les d'un côté avec du petit lard ; coupez en petits dés une livre de rouelle de veau , que vous faites suer dans une casserole ; mouillez-la de bouillon ; faites-la cuire & passez ensuite ce bouillon au tamis ; mettez les lottes cuire dedans avec un bouquet , une tranche de jambon ; faites cuire , & glacez les lottes comme un fricandeau ; finissez-les de même , & servez avec un jus de citron.

Lottes au vin de Champagne, entrelassées de crêtes.

Prenez dix ou douze lottes ; échaudez-les ; limonnez-les comme les tanches ; ouvrez-les le moins que vous pourrez pour en tirer le dedans ; gardez les foies & jetez le reste ; piquez-les d'un côté & les faites cuire dans une bonne braisè avec du vin de Champagne ; marquez une glace avec de la rouelle de veau & du bouillon. Quand la glace est finie , servez-vous-en pour glacer les lottes. Ayez une bonne essence où vous avez mis un verre de vin de Champagne ; mêlez-y des crêtes cuites dans un blanc ;

faites faire quelques bouillons avec les foies de lottes ; mettez un jus de citron en servant ; dressez les lottes sur un plat ; mettez les crêtes entre & servez chaudement.

- *Lottes au vin de Champagne d'une autre façon ; avec un ragoût de leurs foies.*

Prenez douze lottes limonnées ; foncez une casserole de veau & de jambon & arrangez dessus vos lottes ; faites suer un peu ce qu'il y a dans la casserole ; mouillez d'une demi-bouteille de vin de Champagne , après l'avoir fait bouillir & écumer , & faites cuire ainsi vos lottes. Quand elles sont cuites , retirez-les & les dressez dans un plat ; mettez un bon coulis dans la sausse où les lottes ont cuit ; finissez la sausse ; dégraissez-la ; passez - la au tamis ; mettez les foies des lottes dedans , & servez avec un jus de citron.

Lottes à la Prussienne.

Mettez dans une casserole une tranche de jambon ; faites-la suer & attacher ; mouillez avec deux verres de vin de Champagne , une cuillerée de réduction , une de coulis , un verre d'huile fine , une gouffe d'ail , un bouquet de persil , ciboule , une feuille de laurier , un oignon en tranches , deux pincées de coriandre ; faites bouillir cette sausse pendant une heure ; dégraissez-la ensuite & la passez au tamis ; prenez des lottes ce qu'il en faut pour faire un plat ; mettez-les un moment dans de l'eau bouillante pour les limonner ; ratissez-les légèrement sans en lever la peau ; vuidez-les sans ôter le foie ; lavez-les dans l'eau fraîche & les essuiez ; mettez-les ensuite dans la sausse que vous avez passée au tamis ; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; assaisonnez avec sel & gros

poivre. Quand elles sont cuites, servez-les sur une courte sausse.

Lottes à la Villeroi.

Limonnez vos lottes & les vuidez sans ôter les foies. Quand elles sont bien lavées, foncez une casserole de tranches de veau & de jambon ; faites-les sauer pendant une demi-heure. Quand elles sont à moitié cuites, mettez-y vos lottes & les couvrez de bardes de lard ; mouillez avec un verre de vin de Champagne ; assaisonnez avec sel, poivre, persil, ciboules, champignons, une gouffe d'ail, deux tranches de citron, une feuille de laurier, un morceau de beurre frais ; faites cuire les lottes à petit feu. Quand elles sont cuites, retirez-les ; trempez-les dans leur sausse ; pannez-les de mie de pain, & leur faites prendre belle couleur au four ; prenez ensuite la sausse de la cuisson des lottes ; passez-la au tamis ; dégraissez-la ; mettez-y une cuillerée de coulis ; faites réduire la sausse, si elle ne l'est pas assez ; dressez les lottes dans un plat, & les lottes dessus.

Lottes en compôte.

Prenez un ris de veau blanchi, champignons, truffes, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, une demi-feuille de laurier, trois clous de girofle, un morceau de beurre ; passez le tout ensemble sur le feu ; mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec une cuillerée de réduction & de coulis ; faites bouillir ce ragoût à petit feu ; dégraissez-le. Quand il est à moitié cuit, limonnez vos lottes, sans ôter les foies. Quand elles sont lavées, mettez-les cuire dans le ragoût. Quand elles sont cuites & assaisonnées de bon goût, pressez-y un jus de citron ; dressez les lottes dans un plat, & le ragoût entre.

Lottes à la Romaine.

Limonnez & vuidez les lottes, sans ôter les foies

foies ; après les avoir bien esuiées , mettez-les dans une demi-bouteille de vin de Champagne , que vous ferez bouillir & écumer auparavant ; mettez-y aussi deux cuillerées de coulis au jambon , persil , ciboules , champignons , truffes , une gouffe d'ail , le tout haché très-fin , un demi-verre d'huile , sel , gros poivre , ail : faites cuire les lottes ; quand elles sont cuites , retirez les tranches de citron. Si la sausse n'est pas assez réduite , poussez-la à grand feu ; servez de bon goût & à courte sausse bien dégraissée.

Lottes à l'Italienne.

Limonnez & vuidez vos lottes ; laissez les foies ; farinez-les ensuite & les faites frire dans de l'huile , & les servez avec une sausse que vous faites ainsi. Mettez dans une casserole la moitié d'un panais , la moitié d'une carote , deux oignons coupés en tranches , deux gouffes d'ail , une feuille de laurier , un bouquet , trois clous de girofle ; passez le tout ensemble avec un demi-verre d'huile ; mouillez avec deux verres de vin de Champagne ; mettez - y une pincée de coriandre , du bon bouillon maigre ; faites bouillir cette sausse à petit feu pendant une heure ; dégraissez-la ensuite & la passez au tamis ; faites-la réduire si elle ne l'est pas assez ; mettez-y un anchois , une pincée de capres hachées , sel , gros poivre , & servez avec les lottes.

Lottes à la Bourgeoise.

Limonnez vos lottes ; laissez les foies ; faites-les cuire avec une demi-bouteille de vin blanc , de l'oignon coupé par tranches , persil , ciboules , thym , laurier , basilic , sel , poivre , clous de girofle , un demi-setier d'eau , un morceau de beurre. Quand elles sont cuites , dressez - les dans un plat ; mettez par - dessus

une sausse, que vous faites avec un morceau de beurre, une pincée de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée d'eau, sel, gros poivre, muscade, un anchois haché, une pincée de capres entieres; faites lier la sausse sur le feu, sans bouillir, & servez avec les lottes.

M

MACARON, *Astolaganus sacchareus* & *amygdalinus*. Pâtisserie faite de sucre, de farine & d'amandes douces pilées, taillées en petit pain plat, & de figure ovale.

Macarons communs.

Prenez des amandes douces de l'année; mettez-les dans l'eau presque bouillante; laissez-les tremper environ un quart-d'heure hors du feu pour en amollir la peau; pelez-les ensuite, & les jetez à mesure dans l'eau fraîche; pilez-les après dans un mortier & les reduisez en pâte.

Cela fait, ajoutez sur une livre pesant de cette pâte une livre de sucre en poudre & quatre blancs d'œufs; mêlez & incorporez ces choses, en y ajoutant un peu d'eau rosé; pilez de rechef le tout dans un mortier pour en faire une pâte bien liante, qui soit pourtant un peu molle; étendez cette pâte sur du papier blanc; formez-en vos macarons de figure ovale; poudre-les de sucre par-dessus & les mettez cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes par-dessus en les touchant. Il faut que la chaleur du four soit douce, & que l'âtre soit pourtant un peu chaud, afin de pousser la pâte & de la faire gonfler. On peut laisser le macaron au four jusqu'à ce qu'il soit refroidi.

Cependant les bons pâtissiers ne laissent pas

si long-tems les macarons dans le four de peur qu'ils ne deviennent roux ; mais ils les mettent ensuite sur le four chaudement l'espace de vingt-quatre heures , afin qu'ils se dessechent petit à petit sans perdre leur blancheur.

Macarons fins.

Faites une même pâte que pour les précédens ; & au lieu d'eau rose ; mettez-y de l'eau de fleurs d'orange , & les glacez avec cette même eau où vous aurez délayé du sucre en poudre ; faites-les cuire comme les précédens.

MACARONI. Sorte de mets dont les Italiens sont fort friands. Il est fait de farine & de fromage , qui ont cuit dans le pot avec la viande. Quand ils sont taillés en menus filets on les appelle Vermicelli. Voyez ce mot.

MACHE , *Valerianella*. Herbe potagere qui vient de semence. C'est la premiere salade du printems. Cette herbe ne craint point le froid.

MACREUSE , *Anaticula marina*. Elle participe de la nature du poisson ; elle a l'apparence du canard , & demeure presque toujours sur la mer , où elle plonge jusqu'au fond de l'eau pour chercher dans le sable de petits coquillages dont elle se nourrit. Elle vit aussi d'insectes , de plantes marines & de poissons. Elle ne vole qu'avec beaucoup de peine , aiant les ailes fort petites à proportion de la pesanteur de son corps ; ce qui est cause qu'elle ne s'éleve jamais plus de deux pieds au-dessus de l'eau. Ses pieds , qui sont très-foibles , lui servent plutôt de nageoires que de pieds , & ses ailes autant à marcher sur la surface de l'eau qu'à voler. En effet , lorsqu'elle veut se transporter d'un lieu dans un autre , elle se soutient sur l'extremité de ses pieds & de ses ailes , & court ainsi avec beaucoup de vitesse sur la surface des eaux. Elle a le bec plat & large avec une élévation considérable au-dessus des

narines , vers lesquelles il y a beaucoup de jaune & un peu de rouge. Elle a les pieds noirs , dont les doigts qui sont noirs aussi , & quelquefois rouges , tiennent à une membrane noire qui sert à nager. Les plumes de cet oiseau sont noires au mâle , & grises à la femelle.

La chair de la macreuse est dure , coriace & d'un suc grossier , & dont le goût est fort marin & sauvage ; elle renferme beaucoup d'huile , comme on peut s'en convaincre aisément en examinant ce qui en découle quand on la fait rôtir. Son foie sur-tout abonde en huile.

La macreuse noire passe pour la meilleure ; la grise , qui est la femelle , & qu'on appelle communément *Bifette* , est plus coriace.

On a trouvé l'art de corriger par le moyen des assaisonnemens , sinon en tout , du moins en partie , le mauvais goût & la mauvaise qualité de la macreuse. On la fait cuire quatre ou cinq heures à petit feu avec de l'eau , du beurre & du vin blanc , mêlés de sel , fines herbes , de laurier , de clous de girofle & de poivre , puis on la mange avec une sauce au beurre blanc , relevée d'un peu de vinaigre. Comme la chair de cet animal n'est pas fort agréable par elle-même , il est certain que cet assaisonnement doit un peu la corriger.

La macreuse apprêtée au chocolat perd encore beaucoup de son mauvais goût & de sa mauvaise qualité. On la lave bien après l'avoir vidée , & on la fait blanchir sur la braise ; ensuite on la met avec un peu d'eau dans un vaisseau de terre , où on la fait cuire avec du tel , du poivre , du laurier & des fines herbes ; après quoi on prépare un peu de chocolat , de la même manière que si c'étoit pour le boire , & on le jette dedans la macreuse. Etant cuite de cette façon , on la mange avec tel ragout que

l'on veut. On remarque qu'elle est beaucoup moins coriasse, ainsi préparée, que d'aucune autre manière, ce qui vient de la substance fine & sulfureuse du chocolat, qui en pénétrant la chair de la macreuse, en attendrit les fibres.

On fait encore de cet amphibie un mets assez innocent, en le faisant rôtir à la broche, après en avoir rempli le corps d'une pâte composée de mie de pain, de sel, de poivre, de clous de girofle, de feuilles de laurier, de thin, d'écorce d'orange, de persil, de vin rouge & de beurre.

Il y a encore plusieurs autres façons d'apprêter la macreuse : ce que nous avons dit suffit pour faire connoître les avantages qui peuvent en résulter.

On permet l'usage de la macreuse en Carême.

Macreuse rôtie.

Après avoir plumé, vidé & fait revenir votre macreuse, mettez-la à la broche & l'arrosez en cuisant avec du beurre, du poivre, du sel & du vinaigre. Quand elle est cuite, servez-la avec une saussie robert. (Voyez au mot *Saussie* la manière de la faire.)

Ou bien sur la fin de la cuisson du ragoût avec le foie haché bien menu, des champignons ou des moufferons, sel, poivre & muscade, & quand le tout est cuit, ajoutez-y un jus d'orange, & servez chaudement.

Macreuse farcie à la broche.

Votre macreuse étant bien habillée, émiettez grossièrement de la mie de pain assez tendre sur une assiette ; ajoutez-y un quarteron de beurre frais, une pincée de farine, quelques cuillerées de bon vin rouge ; assaisonnez le tout de sel, poivre, clous de girofle, thin, feuille de laurier, muscade rapée, persil haché, quelques

macamboles écrasées & quelques zestes d'écorce d'orange; pétrissez le tout ensemble; formez-en une pâte que vous enveloperez dans un linge bien blanc, & que vous mettrez ensuite dans le corps de la macreuse: puis aiant cousu l'ouverture, faites-la rôtir à la broche, en l'arrosant souvent avec du vin blanc & du beurre frais assaisonné de sel. Lorsqu'elle est bien cuite, tirez-la de la broche; ôtez le linge, & servez chaudement avec un jus de citron, vin blanc & croûte de pain rapé.

Macreuse farcie d'une autre façon.

Plumez & videz votre macreuse; gardez-en le foie pour faire la farce; faites-la cuire à moitié à la broche; tirez-la; farcissez-la de bon foie haché bien menu, avec truffes, champignons, un peu de beurre frais, sel, poivre, persil, ciboules anchois; mettez-la ensuite dans une casserole avec un peu de bouillon de poisson ou purée claire, un verre de vin blanc, champignons, truffes farine frite; assaisonnez le tout de sel, poivre, clous & un bouquet de fines herbes; faites cuire le tout bien à propos, jetez un petit ragoût de champignons par dessus, & servez chaudement pour Entrée. (Voyez au mot *Champignon*, la manière de faire ce ragoût.)

Macreuse en ragoût.

Votre macreuse habillée, faites-la blanchir sur la braise; mettez-la ensuite dans un pot ou dans une huguenotte de terre avec sel, poivre, saurier, persil, thym, basilic, ciboules, autres fines herbes & un peu de beurre frais. Pendant qu'elle cuit, faites une sausse avec le foie que vous écrasez dans le vin blanc, avec sel, poivre, champignons, mousserons, morilles, narons, &c. La macreuse étant cuite, servez-la chaudement avec le ragoût par-dessus.

Macreuse en ragoût au chocolat.

Ayant plumé & vuïdé proprement votre macreuse, lavez-la, faites-la blanchir; emportez-la ensuite avec sel, poivre, laurier & un bouquet de fines herbes; jetez dedans un peu de chocolat préparé de la même maniere que si c'étoit pour boire.

Préparez en même tems un ragoût avec des foies, champignons, morilles, moufférons, truffes, marons, ou tel autre ragoût que vous voudrez. Votre macreuse étant cuite, dressez-la dans un plat, le ragoût par-dessus, & servez avec telle garniture que vous jugerez à propos.

Macreuse à l'anguille.

Plumez & vuidez votre macreuse; trouffez-la comme un canard, faites-la refaire, lardez-la de gros lardons d'anguille; assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, champignons, ail, le tout haché bien menu; mettez deux noix dans le corps de votre macreuse ainsi lardée; ficalez-la & la faites cuire dans une bonne braïse avec un morceau de beurre, une demi-bouteille de vin blanc, racines, oignons, un bouquet de persil, ciboules, ail, thim, laurier, basilic, sel, gros poivre. Quand elle est cuite à petit feu, retirez-la de la braïse, essuyez-la avec un linge, & la servez avec une sausse piquante assaisonnée de bon goût. (Voyez au mot *Sausses*, la maniere de la faire.)

Macreuses à la braïse d'une autre façon.

Vos macreuses plumées & vuïdées, faites une farce avec les foies, champignons, persil, ciboules hachées, poivre, muscade, un morceau de beurre, un peu de farine, le tout bien haché ensemble; farcissez-en le corps de vos macreuses & les couvez par les deux bouts; faites-les rouffir dans une casserole avec un peu de

beurre affiné ; mettez-les ensuite dans une marmite. Faites un roux avec un morceau de beurre frais & une pincée de farine , & le mouillez d'un bouillon de poisson ou bien d'un jus d'oignons , & le videz dans la marmite où sont vos macreuses ; mettez-y une chopine de vin blanc , avec sel , poivre , fines épices , fines herbes , oignons , carotes , panais , persil , ciboules & citron verd.

Faites un ragoût avec de petits champignons bien épluchés , un morceau de beurre , une pincée de farine que vous faites roussir pour y passer vos champignons. Quand ils sont passés , mouillez-les d'un peu de bouillon de poisson , & faites bouillir le ragoût à petit feu. Quand il est cuit , mettez-y des laitances de carpes , blanchies à l'eau bouillante , & après deux ou trois bouillons dans votre ragoût , achevez de les lier d'un coulis.

Vos macreuses étant cuites , dressez-les dans un plat , jetez le ragoût par-dessus , & servez chaudement pour Entrée.

Les mêmes macreuses cuites à la braise , peuvent se servir avec un ragoût d'huîtres ou d'écrevisses , ou bien avec un ragoût de chicorée ou de céleri. (Voyez aux articles particuliers , *Huître* , *Ecrevisse* , *Chicorée* , *céleri* , la manière de faire ces différens ragoûts.)

Macreuse au court-bouillon.

Après l'avoir vidée & blanchie sur la braise ; lardez-la de gros lardons d'anguille ; mettez-la ensuite dans une marmite pendant quatre ou cinq heures à petit feu avec eau , sel , poivre , un oignon piqué de clous , un paquet de fines herbes , laurier , un demi-setier de vin blanc & un peu de beurre. Quand elle est cuite , tirez-la à sec ; faites une sausse avec beurre blanc , farine , sel , poivre blanc , citron verd & vinaigre , &

& servez chaudement dans un plat dont vous aurez froté le fond avec une échalote.

Macreuse en haricot.

Faites cuire votre macreuse comme la macreuse en ragoût en chocolat ; faites un ragoût de navets que vous passiez au roux ; mouillez-les ensuite avec la sauce de votre macreuse. Quand elle est cuite, coupez-la par morceaux & la mettez dans votre ragoût. Quand vous lui aurez fait prendre quelques bouillons, la sauce étant liée, servez-la chaudement avec un jus d'orange ou de citron, ou garnie de ce que vous voudrez.

Macreuse à la daube.

On la met à la daube comme un oison ou comme un canard. (Voyez cet article aux mots *Canard* ou *Oison*.) Quand elle est cuite, servez-la sur une serviette blanche garnie de persil.

Macreuse aux fines herbes.

Votre macreuse plumée, vidée & bien lavée, prenez le foie & le hachez avec persil, ciboules, champignons, truffes, une pointe d'ail, le tout haché très fin, un morceau de beurre, sel, poivre ; farcissez-en la macreuse, mettez-y deux noix de façon que vous puissiez les retirer ; coupez la macreuse & la faites refaire avec du beurre ; faites-la cuire ensuite dans la même casserole avec du bouillon maigre, un verre de vin de Champagne, champignons, truffes, persil, ciboules, ail, sel. Quand elle est cuite à petit feu, la sauce assez réduite, pressez-y un jus de citron, ôtez la ficelle & les noix, & servez chaudement.

Macreuse au pot pourri.

Votre macreuse plumée, vidée, proprement habillée, lardez-la de gros lardons d'anguille assaisonnez ; passez-la ensuite au beurre roux ; empotez-la ensuite dans un pot ou dans

une terrine avec un peu de beurre, farine, eau, sel, poivre, muscade rapée, clous de girofle, bouquet de fines herbes, champignons, morilles, marons & citron verd, faites-la cuire à petit feu. Quand elle est à moitié cuite, ajoutez-y des huîtres, capres & jus de citron; le ragout étant cuit, servez chaudement.

Terrine de Macreuses en gras.

Plumez & flambez vos macreuses, vuidez-les, trouvez les pates en dedans; farcissez-les avec leurs foies, lard rapé, persil, ciboules, champignons, le tout haché, sel, poivre, six jaunes d'œufs pour liaison; cousez-les pour que la farce ne sorte point, & les faites cuire dans une bonne braise avec des tranches de veau & de bœuf, & mouillez de vin blanc avec un peu de bouillon, & assaisonnez de bon goût; faites dessaler quatre tranches de jambon coupées par tranches égales; mettez-les suer ensuite dans une casserole; quand elles sont un peu attachées, retirez-les, mouillez la casserole avec un coulis clair, mettez-y un petit filet de vinaigre; dressez les macreuses dans la terrine, le jambon par-dessus & l'essence après.

Terrine de Macreuse en maigre.

Si c'est en maigre, farcissez vos macreuses; comme on vient de le dire, cousez-les de la même façon & les faites cuire dans une braise maigre; faites un demi-roux avec du beurre & de la farine, mouillez-le de bouillon maigre & de vin blanc, ajoutez un bouquet, oignons, carotes, panais, clous de girofle, une pointe d'ail, sel, poivre, la moitié d'une feuille de laurier; faites cuire ainsi vos macreuses. Quand elles sont cuites, dressez-les dans la terrine, & servez par-dessus une sausse hachée ou un ragout de champignons.

Terrine de Macreuses en maigre d'une autre façon.

Vos macreuses plumées & épluchées proprement, vuidez-les, gardez-en les foies, détachez la chair de l'estomac, qu'elle tienne à la peau; ôtez-en l'estomac, faites une farce avec les foies, champignons, truffes, sel, poivre, un peu de fines épices, un morceau de beurre frais deux ou trois jaunes d'œufs avec un peu de farine; remplissez le corps de vos macreuses, & les cousez par les deux bouts; mettez un peu de beurre affiné dans une casserole sur un fourneau. Quand il est chaud, farinez vos macreuses & les mettez dedans, retournez-les; retirez-les ensuite & les arrangez dans une marmite.

Mettez un petit morceau de bon beurre dans une casserole; quand il est fondu, mettez-y de la farine; étant roux, mouillez-le de bouillon de poisson & le vuidez dans la marmite avec un demi-seTier de vin blanc, sel, poivre, un oignon piqué de clous, un peu de basilic & persil haché; couvrez la marmite & faites cuire à petit feu. Quand elles sont cuites, faites-les égoutter, dressez-les dans la terrine; jetez-les dedans un ragoût de laitances, des queues d'écrevilles, des champignons, truffes & mousserons, & servez chaudement.

Potage de Macreuses.

Faites bouillir vos macreuses dans du bouillon de poisson; quand elles sont cuites, faites mitonner votre potage de même bouillon; mettez ensuite un bon hachis de poisson sur vos macreuses quand vous les aurez rangées sur votre soupe, & qu'elle sera suffisamment mitonnée. (Voyez aux mots *Hachis & Poisson*, la manière de le faire,) & servez garnie d'écrevilles.

Potage de Macreuses au coulis d'écrevisses

Plumez, videz votre macreuse, trouffez-la comme un canard ; vous pouvez la farcir d'une farce de poisson. (Voyez aux mots *Farce & Poisson*, la maniere de la faire.) Quand elle est farcie, mettez-la à la broche pour lui faire perdre son huile. Quand elle est à demi-cuite, empotez-la dans une petite marmite ; mettez un petit morceau de beurre dans une casserole sur un fourneau. Quand il est fondu, mettez-y un peu de farine & remuez toujours. Quand il est roux, mouillez-le d'un bon bouillon de poisson, la quantité qu'il en faut pour cuire la macreuse ; videz-la ensuite dans la marmite où est votre macreuse ; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, un oignon, une tranche de citron, & mettez cuire.

Faites pendant ce tems-là deux saucissons de cette maniere : dépouillez une grosse anguille, sans casser la peau ; hachez la chair de l'anguille après en avoir ôté l'arête, avec champignons, moufferons, persil, ciboules, sel, poivre, fines herbes, fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs crus ; le tout bien haché, faites-en trois saucissons dans la peau de l'anguille ; liez-les par les deux bouts, piquez-les avec une épingle, & les mettez cuire dans la marmite où est la macreuse.

Mitonnez des croûtes de bouillon de poisson dans un plat ; votre potage mitonné & les macreuses cuites, dressez-les proprement sur le potage, coupez-les saucissons par tranches, faites en un cordon autour du potage pour garniture ; jetez par-dessus un coulis d'écrevisses qui ne soit point trop lié, & servez chaudement.

Potage de Macreuses aux choux.

Faites cuire les macreuses comme on vient de le dire dans l'article précédent ; prenez des

choux pommés , coupez-les par la moitié , faites-les blanchir dans l'eau bouillante ; mettez-les ensuite dans l'eau froide, pressez-les bien, faites-en deux ou trois paquets , ficelez-les mettez-les dans une marmite avec carotes , panais , racines de persil , six oignons ; mouillez d'un bon bouillon de poisson , assaisonnez de sel & faites cuire. Quand ils sont cuits , que le bouillon soit d'un bon goût , servez vous-en pour mitonner des croûtes.

Votre potage étant mitonné , tirez les macreuses de la marmite , laissez-les égoutter ; garnissez le potage d'une bordure de choux , dressez votre macreuse dessus ; passez du bouillon de choux dans un tamis , jetez-le dessus , & servez chaudement.

On peut aussi faire cuire les macreuses à la broche , les mettre cuire avec les choux.

Potage de Macreuses aux Navets.

Faites cuire les Macreuses comme on vient de le dire. Ratifiez des navets , coupez-les en dés ou en long , farinez-les & les faites frire dans du beurre affiné ; lorsqu'ils ont une belle couleur , tirez-les & les laissez égoutter : mettez-les cuire dans une marmite avec du bouillon de poisson. Mitonnez des croûtes de bouillon de poisson : tirez les macreuses & les mettez égoutter. Garnissez le potage d'un cordon de navets ; dressez les Macreuses dessus : jetez le bouillon de navets par-dessus , & servez chaudement.

Pâté de Macreuse.

Plumez , videz & retrouvez proprement vos Macreuses , battez-les un peu sur l'estomac , faites-les b'anchir sur la braise : faites une farce avec les foies , des truffes hachées , des champignons , du beurre , du persil , un peu de ciboule , quelques capres , & un enchois , le tout bien haché , bien nourri & bien assaisonné.

Farcissez-en le corps de vos macreuses : faites ensuite un godiveau d'une carpe. Quand vous l'avez desossée , hachez la chair à demi ; mettez-la dans une casserole sur un fourneau , & la remuez jusqu'à ce qu'elle blanchisse un peu. Retirez-la ensuite , mettez-la sur une table , mêlez-y un morceau de beurre , quelques champignons , truffes , persil , ciboule : hachez bien le tout ensemble. Dressez votre pâté , mettez votre godiveau au fond , avec sel , poivre , fines herbes , fines épices , mettez-y ensuite vos macreuses , avec même assaisonnement dessus que dessous ; nourrissez-le de bon beurre frais. Couvrez votre pâté d'une abaisse de la même pâte , & faites cuire au four pendant six ou sept heures.

Faites un ragoût de laitances de carpes , un peu ample , & lié d'un coulis. (Voyez au mot *Laitance* la maniere de le faire.) Le pâté étant cuit , jetez votre ragoût & servez chaudement pour entrée.

On peut aussi servir ce pâté avec un ragoût d'huitres , ou bien avec un ragoût d'écrevisses. (Voyez aux articles *Huitre* , *Ecrevisses* , la maniere de faire ces ragoûts.)

Autre maniere.

Votre macreuse plumée , vidée & retrouffée , faites fondre de bon beurre frais dans une casserole. Quand il est assez chaud , faites-y revenir votre macreuse , la tournant & retournant de tous côtés : l'ayant retirée , mettez dans son corps du sel , du poivre & du clou battu , avec un peu de basilic. Laissez-la ainsi l'espace de cinq heures. Faites un hachis de chair de carpe , d'anguille & de tanche ; bien assaisonné de sel , poivre , muscade , clous de giroflles , persil & ciboules ; jetez-y des laitances de carpes , des

marrons, des champignons, des truffes, des culs d'artichaux & des pointes d'asperges, le tout entier. Lardez votre macreuse de chair d'anguille, emplissez-la de votre farce & de ces accompagnemens avec de petits morceaux de beurre frais dressez votre abaisse, la macreuse au milieu, la garniture ordinaire autour. Quand le pâté est cuit, mettez-y un coulis clair de poisson, & servez chaudement pour Entrée.

Voyez au commencement de cet article, les qualités & les propriétés de la macreuse apprêtée de différentes manières.

MAIGRE, *Epulæ piscibus, herbis aut leguminibus composita*; on dit donner un repas en maigre, c'est-à-dire où l'on ne sert point de viande, où il n'y a que du poisson ou des légumes apprêtés de différentes manières: voyez aux articles Entrées & Entremets, ce qu'on sert en toutes saisons pour cela.

C'est une erreur de regarder le maigre ou l'abstinence de la viande comme incompatible avec la santé: ce régime n'a rien de contraire à la nature de nos corps, & pourvu qu'on veuille apporter quelque attention dans le choix des alimens maigres, & qu'on n'en pervertisse point la qualité par l'abus des assaisonnemens, on peut vivre sainement de racines, d'herbages, de fruits, de poissons &c. L'expérience nous l'apprend.

Mais ce n'est pas une moindre erreur de prétendre que l'usage du maigre est plus salutaire que celui de la viande: que les alimens maigres se digèrent mieux, qu'ils sont plus nourrissans; qu'ils engraisent & fortifient davantage, qu'ils produisent un sang plus gras, plus lacteux, plus abondant, & donnent par conséquent plus d'embonpoint; cette opinion n'est pas moins

opposée aux principes de la bonne Physique ; qu'à l'expérience.

Le propre de l'aliment , dit Monsieur Andry , avec tous les Medecins , est de réparer la substance du corps à mesure qu'elle se dissipe ; & une nourriture qui remplaceroit sans déchet cette perte , nous rendroit immortels , puisque nous ne vieillissons que parce que nous perdons plus que nous ne réparons.

Sur ce principe , l'aliment le plus parfait ; sera celui dont les parties auront plus de disposition à se tourner en notre substance , non en cette substance superflue qui ne va souvent qu'à grossir inutilement le volume du corps , & qui loin d'augmenter ou d'entretenir les forces , ne sert qu'à les accabler ; mais en cette humeur balsamique , qui fait le soutien de la vie , & d'où les sucs qui nous composent , tirent toute leur vertu.

Un aliment pour être propre à réparer en nous ce baume de vie , ne doit être ni trop terrestre ni trop aqueux : s'il est trop terrestre il ne sçauroit fournir aux dissolvans de notre corps des parties assez souples pour pouvoir être mises en œuvre. S'il est trop aqueux , il n'en sçauroit donner qui ait assez de consistance pour recevoir les impressions nécessaires.

Il ne doit pas non plus avoir des principes trop actifs ; autrement il agit lui-même sur les principes qui le doivent changer , il ne passe en notre nature qu'après l'avoir considérablement altérée.

Suivant ces réflexions , il est aisé d'apercevoir que la nourriture la plus convenable à l'homme , considéré dans son état présent (car avant le déluge il étoit plus sain) ne sçauroit être les legumes , les herbages , les racines , les fruits les poissons. La terre domine dans les legumes ,

l'eau dans les herbages & dans les poissons, la terre & l'eau dans les racines ; la terre dans quelques fruits, l'eau dans quelques autres ; ainsi que l'analyse nous l'apprend : & entre les végétaux qui servent à notre nourriture, il y en a plusieurs dont les principes actifs sont plus développés qu'il ne faut pour la perfection d'un aliment convenable à l'homme ; ainsi qu'on le voit par l'extrême acidité de quelques-uns, par l'extrême âcreté de quelques - autres, &c.

L'aliment donc le plus sain & le plus nourrissant pour l'homme, est celui qui ne renferme ni trop de terre ni trop de phlegme, & dont les principes actifs ne sont point trop développés.

Ces conditions qui manquent dans la plupart des alimens maigres, se trouvent dans la chair des oiseaux & des quadrupedes qui nous servent de nourriture. Cette chair, comme l'analyse nous l'apprend encore, n'est ni trop terrestre, ni trop aqueuse : d'un autre côté les principes actifs qu'elle contient sont si concentrés & si intimement mêlés, qu'elle n'a rien d'âcre ni de piquant, & qu'elle n'excite sur la langue qu'une saveur telle qu'il la faut pour détacher la salive qui doit préparer l'aliment dans la bouche.

Les Medecins même les plus déclarés en faveur du maigre, ne nous disent-ils pas que les herbes de quelque maniere qu'on les aprête, produisent dans nous, les uns des suc's trop aqueux, les autres des suc's trop grossiers, les autres des suc's trop âcres : que les fruits sont plus propres à flater notre goût qu'à nous soutenir : qu'ils ont tous cela de commun qu'ils fournissent à l'homme une nourriture très-passagere : que les légumes & les racines sont des alimens flatueux ; que le poisson quoique plus salubre, nourrit foiblement : que la viande

au contraire est la plus parfaite de toutes les nourritures qui conviennent à l'homme ; qu'il n'y en a point qui répare mieux que celle-là la substance balsamique de nos corps ; qu'elle est plus saine & plus nourrissante que les herbages & les fruits. Enfin que si les hommes ont préféré aux fruits & aux herbes la chair des animaux , c'est qu'ils ont trouvé dans celle-ci une nourriture plus complète & plus convenable.

Outre cela si le maigre est plus nourrissant que la viande , s'il engraisse , s'il fortifie davantage , s'il fait plus de sang , comment l'Eglise t-t-elle pu ordonner l'usage du maigre pendant le Carême ? n'a-t-elle pas supposé que le maigre contenoit moins , qu'il faisoit moins de sang , qu'il contribuoit moins à l'embonpoint ?

On ne nie point que la plupart des aliments maigres , & surtout de poissons , ne soient de bons aliments ; mais il ne s'ensuit pas de-là qu'ils soient meilleurs que la viande , & qu'ils nourrissent davantage. Le Sçavant Nonnius qui a fait un traité exprès pour justifier le poisson , convient pourtant que la viande est l'aliment le plus sain , & celui qui produit le meilleur sang , parce que , dit-il , elle a plus de rapport avec les principes de notre corps , & que les principes qui le composent , sont plus analogues aux nôtres : & les hommes , ajoute-t-il , n'ont abandonné les fruits & les herbes , que parce qu'ils ont trouvé par expérience , que la chair des animaux , les contenoit davantage.

MAIS, sorte de grain , autrement appelé blé de Turquie. Il y en a de plusieurs sortes de couleurs , de blanc , de rouge , de presque noir , de pourpre & de bigarré , le tout par l'écorce extérieure du grain qui est fort dur.

Le Mais contient beaucoup d'huile & de sel essentiel. On en fait du pain qui se digere dif-

facilement, qui pese sur l'estomac, & qui ne convient qu'aux personnes d'un temperament fort & robuste.

MANCHE D'HIPOCRAS, espèce de sac, au travers duquel on fait passer le vin par les épices & autres drogues qui servent à faire cette liqueur.

MANGER. Comme nous sommes dans la nécessité de prendre de tems en tems des alimens solides, pour réparer les pertes que nous faisons, la nature nous fait sentir le besoin que nous en avons par la faim : elle attache même à le satisfaire un certain plaisir, afin de nous porter plus volontiers à rechercher ce qui concourt si nécessairement à la conservation de notre vie.

C'est le chile qui nourrit & qui fortifie le corps. Ce suc formé des alimens que nous prenons, transpire sans cesse, tandis que le sang qui le porte aux différentes parties, se conserve presque sans déchet dans les vaisseaux où il circule. Cette dissipation ou transpiration se fait si promptement, & si abondamment, qu'encore que les yeux ne l'apperçoivent pas, elle est plus grande en un jour que ne le sont toutes les autres en plusieurs. De-là vient qu'on a si souvent faim & si souvent soif, & que lorsqu'on a été un certain tems sans nourriture, on devient foible & languissant.

A peine peut-on se passer d'aliment pendant un jour sans tomber dans un abattement extrême, & comme le remarque Hipocrate, si l'on veut se retrancher un repas lorsqu'on a besoin d'en faire deux, la santé en souffre quelquefois beaucoup : témoins, dit-il, les défaillances de tout le corps, les chaleurs d'urine, la pâleur des yeux, l'amertume de la bouche, les tiraillemens d'entrailles, la tristesse de l'esprit, les verriges & plusieurs autres accidens qui arrivent

dans ces rencontres ; enforte que s'il est quelquefois salutaire de souffrir la faim, rien aussi quelquefois ne peut être plus pernicieux, & que si la réplétion a ses dangers, l'inanition a aussi les siens qui ne sont pas moins grands : & ce grand homme a même laissé pour maxime qu'il y a plus de péril à se nourrir trop peu qu'à se nourrir trop. La faim & la soif sont innocentes, pourvu qu'on s'en tienne à certaines bornes ; mais si l'inanition est poussée trop loin, le corps s'altère jusqu'à altérer quelquefois l'esprit, les suc nourriciers se consomment, le baume du sang se dissipe, la substance la plus intime se résout en sérosités qui causent même quelquefois des enflures en différentes parties & surtout aux extrémités inférieures. La bile qui n'est plus tempérée par aucun nouveau suc qu'elle reçoive, fermenté jusqu'à regorger dans l'estomac, où la rencontre d'une pituite extrêmement âcre la fait bouillir encore avec plus de violence : les intestins dépourvus de chyle, ne fournissent plus aux vaisseaux lactés que des suc grossiers & impurs, tout cela est conforme aux expériences des meilleurs Anatomistes.

Pour vivre agréablement & sans incommodité il faut principalement faire attention à se tenir toujours dans les bornes de la médiocrité, & à ne se servir d'alimens qu'autant que nous en avons besoin pour notre subsistance. Il n'est pas possible de déterminer la quantité des alimens que chaque personne doit prendre. Celles qui sont foibles & délicates ne doivent pas tant manger que celles qui sont robustes & accoutumées à faire beaucoup d'exercice. La même quantité qui seroit modérée pour ces dernières, seroit excessive pour les premières.

On vient de voir les suites fâcheuses d'une diète trop exacte dans les personnes qui se portent

bien. Les inconveniens qui arrivent de l'excès opposé à la diete, c'est-à-dire quand on prend trop d'alimens, sont assez connus. Il rend les hommes lourds & pesans; il cause des crudités & des obstructions, & la plupart des maladies en tirent leur premiere origine, de façon que l'on peut dire que l'intempérance est la mere nourrice des Medecins.

Parmi les alimens, il y en a qui ont besoin de préparation, comme la chair des quadrupedes, des volatils, & de plusieurs poissons. Il y en a d'autres qu'on mange tels que la nature nous les présente, comme les fruits qu'on acquit toute la maturité, les huîtres, &c.

La préparation des alimens consiste dans la cuisson, & dans les assaisonnemens qu'on mêle avec eux. Cette préparation se fait de trois manieres, qui sont, frire, rôtir & bouillir; ces trois manieres sont très-salutaires, puisque sans elles nous ne pourrions digérer que très-difficilement la plupart des alimens dont nous nous servons, & chacune de ces manieres peut convenir plus particulièrement à de certains tempéramens qu'à d'autres. (Voyez l'article *V viande*.)

Pour ce qui est des assaisonnemens, ils sont quelquefois nécessaires pour aider à la digestion des alimens & à leur distribution; mais on ne devrait jamais s'en servir que dans cette vue, & non pas dans un si grand excès, & uniquement pour donner aux alimens un goût plus relevé & plus attrayant, & exciter comme on dit l'appétit. Cet usage ne peut être que très-pernicieux, puisqu'il cause chez nous des fermentations extraordinaires, qui donnent à nos humeurs une fort grande âcreté, & qui les corrompent en peu de tems. Aussi ne voyons-nous pas que les personnes qui ont les meilleures tables & les plus délicates, se portent mieux, &

vivent plus long-tems que les autres ; mais bien plutôt ceux qui se contentent d'alimens simples , & qui ne les assaisonnent qu'autant qu'ils en ont besoin pour leur santé.

On ne sçauroit absolument déterminer à quelles heures & combien de repas on doit faire par jour : l'appétit & l'habitude doivent en décider. Quand on a coûtume de prendre deux ou trois fois par jour des alimens à certaines heures , & qu'on s'en trouve bien , on doit continuer cette maniere de vivre , jusqu'à ce que quelque chose l'oblige à la faire changer ; cependant on peut dire en général que l'usage le plus universellement reçu , & dont on s'accommode le mieux , est de faire deux repas par jour , sçavoir , le dîner & le souper.

Plusieurs & principalement les enfans & les vieillards , ajoutent encore à ces deux repas , le déjeuner & le goûter , par la raison que les enfans dissipent beaucoup par la grande fermentation de leurs humeurs , ont plus souvent besoin que d'autres de réparations ; & les vieillards mangeant peu à chaque repas , en doivent faire de plus fréquens.

Il y a une grande dispute entre les Médecins ; pour sçavoir si l'on doit en général manger davantage le soir que le matin , ou le matin que le soir ; Hipocrate , Celse & Galien , prétendent qu'il est plus salutaire de dîner peu & de souper davantage , parce qu'ils prétendent que le sommeil hâte la digestion , à quoi ils ajoutent qu'il y a plus loin du souper au dîner , que du dîner au souper. Actuarius , Avienne , Cardan , &c. prétendent qu'il vaut mieux faire son meilleur repas à midi.

A consulter l'expérience & la raison , il vaut mieux souper légèrement , principalement pour les gens d'une santé foible & délicate ; quelques

uns croient que c'est pendant le sommeil que les parties solides ont fort peu besoin de réparation, & qu'une grande nourriture par conséquent ne pourroit que surcharger la masse du sang, & pour prouver que les parties solides ont moins besoin de réparation quand on dort que quand on veille, ils remarquent que le sommeil ôte la faim.

Il est vrai que pendant le sommeil de la nuit, & même quelques tems après le réveil, on ne ressent point de faim, quoique néanmoins il se soit passé plus de dix ou douze heures après le souper. Il est vrai encore que ceux qui veillent la nuit, ressentent plutôt & plus vivement la faim que les autres; mais la cause de tout cela n'est point que pendant le sommeil le corps ait moins besoin de réparation, puisqu'au contraire il paroît en avoir un si grand besoin, que lorsqu'on lui ôte celle qu'il reçoit du sommeil, il tombe dans l'abatement.

La vraie raison donc pour laquelle il est plus à propos de manger légèrement le soir, c'est que le sommeil convertit presque tout en nourriture, (ce qui est même cause qu'on défend ordinairement de dormir après une médecine,) en sorte que quatre onces d'alimens donnent plus de suc nourriciers pendant le sommeil, que huit pendant la veille.

Si donc l'on s'accoutume à faire son meilleur repas le soir, sans laisser ensuite un grand intervalle entre le repas & le coucher, les parties du corps recélant alors trop de suc nourriciers, en seront surchargées, ce qui à la longue produira un embarras général dans les vaisseaux, & rallentissant par ce moyen le mouvement des suc, exposera le corps à un danger évident; au lieu que pendant la veille, le alimens se digérant moins, & fournissant plu

de marc aux intestins, le corps peut sans risque prendre une plus abondante nourriture vers le milieu du jour.

Au reste que le sommeil soit plus favorable à la digestion que la veille, la nature l'enseigne elle-même quand elle assoupit les petits des animaux & les enfans, aussi-tôt après qu'ils ont pris leur nourriture.

Pour ce qui est de l'ordre qu'on doit se prescrire parmi les alimens, premierement il ne faut point trop donner dans la grande variété des mets en un même repas; car outre qu'elle nous oblige toujours à manger plus qu'il ne nous est nécessaire, il arrive encore que tous ces alimens différens interrompent la coction les uns des autres.

En second lieu, l'on doit toujours manger au commencement du repas les alimens les plus liquides & les plus aisés à digérer, ensuite les plus durs, afin que les premiers sortans bientôt de l'estomac, & passans dans les veines lactées, laissent un libre espace aux derniers qui doivent demeurer plus long-tems dans le ventricule & dans les intestins.

Enfin il faut éviter tout ce qui peut interrompre la digestion des alimens, comme par exemple une chaleur immodérée & un exercice trop violent qui font dissiper beaucoup l'esprit; une boisson trop abondante qui fait flotter les alimens dans l'estomac, de dormir immédiatement après avoir mangé: car quoique dans la plupart des gens la coction des alimens se fasse mieux pendant le sommeil que pendant la veille, il est cependant à propos de s'égayer quelque tems après le repas, & de faire quelques tours de promenade afin de rappeler par ce moyen la chaleur naturelle & de la mettre en action.

On doit encore éviter pendant le tems de la coction, toutes les applications d'esprit trop sérieuses, & en un mot tout ce qui est capable de causer chez nous des distractions violentes dans les esprits animaux, & d'empêcher la chaleur naturelle de continuer l'ouvrage qu'elle avoit commencé.

MAQUEREAU, *Scomber, sive Scombrus*. Ce poisson est très-cônnu; il vit dans la mer, jamais dans l'eau douce, on doit le choisir frais, gros & d'un bon goût.

Le maquereau nourrit beaucoup, & sa chair passe pour être appétitive & résolutive; mais elle échauffe, produit des suc grossiers & visqueux, & se digère un peu difficilement; elle contient beaucoup d'huile, de sel volatil & de phlegme. Bellonius blâme la méthode de ceux qui le font bouillir pour le manger; il dit qu'on doit le rôtir & y mêler des assaisonnemens qui aident à le digérer; il est certain qu'en le rôtissant on le dépouille davantage des suc visqueux & grossiers qu'ils contiennent naturellement.

Il convient, dit M. Lemery, dans le printemps & dans l'été aux jeunes gens d'un bon tempérament, & dont l'estomac digère facilement.

On le sale afin de le garder, mais il n'en est que plus nuisible & d'une saveur moins agréable.

Maquereau grillé.

On le vuide, on le lave & on le fend le long du dos après l'avoir essuyé dans un linge, on le fait cuire sur le gril: si on le fait auparavant tremper une demi-heure avec sel, poivre & de l'huile, & on l'arrose avec sa marinade pendant qu'il cuit, il n'en est que meilleur. Quand il est cuit, on le sert avec une sauce blanche aux capres & aux anchois.

Autre façon.

Le maquereau se sert encore après qu'il est grillé, en l'arrangeant sur le plat qu'on veut servir; on le fend en deux, & on met dessus persil, ciboules hachées, du bon beurre, une goutte d'eau, sel, poivre, un filet de vinaigre; mettez ce plat sur un fourneau, faites-lui faire un petit bouillon & le servez à courte sausse.

On le peut aussi servir au persil frit & au beurre roux.

On peut encore les enveloper de fenouil verd pour les faire rôtir, & y faire une sausse avec beurre roux, fines herbes hachées menu, muscade, sel, fenouil, groseilles dans la saison, capres & un filet de vinaigre.

Maquereaux en gras.

Vuidez-les, lavez & parez-les comme des vives faites sur du jambon & le mouillez de bouillon, & une demi-bouteille de vin blanc, sel, poivre & un bouquet, quelques clous de girofle; faites ainsi une braise & y mettez cuire les maquereaux.

Quand ils sont cuits, retirez-les, ouvrez-les en deux, dressez-les à l'ordinaire; il faut avoir une bonne essence, y mettre de la civette hachée, du beurre frais; liez le tout ensemble, ajoutez-y le jus d'un citron; quand on ne veut point mettre d'essence, il ne faut point saler la sausse où cuisent les maquereaux, faites-la réduire & la servez dessus à sausse courte.

Maquereaux en hatelettes à la broche.

Prenez deux maquereaux, videz, lavez & coupez-les par tronçons; maniez-les avec huile, fines herbes hachées, sel, gros poivre. Quand ils ont pris goût, embrochez-les dans des hatelettes, faites les cuire à la broche, envelopés de bardes de lard & de papier, & nour-

fis de leur marinade. Quand ils sont cuits , servez-les avec une sausse piquante , ou à l'Espagnole.

Maquereaux piqués à l'Espagnole.

Vuidez, lavez, essuyez, & fendez par le dos deux gros maquereaux bien frais, laissez les laitances dans le corps, faites-les piquer d'un côté avec du petit lard, mettez en dedans un peu de beurre, sel, gros poivre, fines herbes hachées, garnissez une tourtiere de bardes de lard, oignons en tranches, thin, laurier, basilic, sel, poivre, mettez les maquereaux dessus, couvrez-les dessus comme dessous, faites-les cuire au four, ou sous un couvercle de tourtiere. Quand ils sont cuits, ôtez les bardes de lard, & le reste : mettez dans le fond du plat que vous devez servir, une bonne sausse à l'Espagnole, & les maquereaux dessus.

Maquereaux en caisse à la Perigord.

Ayez deux gros maquereaux, comme ci-dessus, hachez beaucoup de truffes, un peu de persil, & de ciboule, maniez avec un bon morceau de beurre, sel, gros poivre, mettez le tout dans le corps des maquereaux, enveloppez-les de feuilles de vigne, & bardes de lard : faites une caisse de papier double, frotez-la en-dehors avec de l'huile, mettez les maquereaux dans la caisse, avec un peu de beurre au fond. Mettez une feuille de papier graissée sur le gril, & la caisse dessus. Faites-les griller à petit feu. Quand ils sont cuits d'un côté, retournez-les de l'autre, pressez-y un jus de citron, & quand ils sont cuits servez-les avec du papier.

Maquereaux en Fricandeaux.

Lavez, vuidez trois beaux maquereaux bien frais, laissez les laitances, faites-les piquer

d'un côté avec du petit lard ; assaisonnez en dedans de beurre , sel , poivre , mettez-les sur une tourtiere envelopés de bardes de lard , oignons en tranches & fines herbes , faites-les cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere. Mettez dans une casserole des tranches de veau & de jambon coupée en dés : faites-les suer dans une casserole , & mouillez de bouillon. Faites bouillir cette glace à petit feu pendant une heure , passez-la au tamis , & la faites réduire en caramel , tirez ensuite les maquereaux de dessus la tourtiere , & les faites glacer , dressez-les dans le plat que vous devez servir , détachez ce qui reste dans la casserole , avec une cuillerée de coulis , & un peu de réduction. Faites bouillir sur le feu un moment. Passez la sausse au tamis , pressez-y un jus de citron. Goutez si elle est assaisonnée de bon goût , & servez dessous les maquereaux.

Maquereaux à la Flamande.

Faites griller des maquereaux envelopés de fenouil , comme on l'a dit plus haut. Prenez des groseilles blanches , faites les blanchir un moment. Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre , une pincée de farine , du jus d'oignon , un filet de vinaigre , sel , gros poivre ; faites lier la sausse sur le feu , mettez dedans les groseilles , tirez les maquereaux de dessus le gril , dressez-les sur le plat , ouvrez-les en deux & mettez la sausse par-dessus.

Maquereaux aux Ecrevisses.

Ayez deux ou trois maquereaux , plus ou moins , suivant leur grosseur. Faites blanchir des Ecrevisses , épluchez-les , faites-en piler les coquilles , hachez-en les queues très-fines , avec persil , ciboules , champignons. Mélez le tout

avec un morceau de beurre, sel, gros poivre, & le mettez dans le corps des maquereaux. Enveloppez-les dans du papier beurré. Faites-les griller à petit feu. Quand ils sont cuits, retirez-les & les dressez dans le plat que vous voulez servir, le coulis d'ecrevilles par-dessus.

Maquereaux en Papillote.

Ayez des maquereaux, après les avoir vidés, lavés & fendus par le dos, remplissez-les dedans de beurre manié de persil, ciboules, ail, sel, poivre, champignons, le tout haché très-fin; enveloppez les maquereaux de feuilles de vignes, & papier huilé. Ficelez les deux bouts du papier, faites-les griller à petit feu dans leurs papillotes. Quand il sont cuits, servez avec les papiers.

Potage de Maquereaux.

On peut servir les maquereaux en potage; après les avoir fait frire bien à propos dans du beurre affiné, & fait mitonner ensuite dans la casserole, avec bon bouillon de Poisson, ou d'herbes, garni de champignons en ragoût, & capres.

Nous avons dit de quelle façon les maquereaux étoient plus sains.

MARBRE'E, espèce de ragoût fait de différentes sortes de viandes. On fait aussi des marbrées de poisson.

Entremets de marbrée.

Prenez deux douzaines de palais de bœuf, deux douzaines d'oreilles de veau que vous laverez proprement, une douzaine d'oreilles de cochon nettoyées de même; mettez le tout dans une marmite, avec une noix de jambon. Assaisonnez de sel, poivre, un bouquet de fines herbes, clous & oignons, mouillez d'eau &

d'une bouteille de vin blanc ; mettez-y quelques feuilles de laurier , couvrez votre marmite , & mettez cuire.

Faites rôtir deux poulardes à la broche : quand elles sont cuites , coupez-les en petits filets ; coupez de-même un quarteron d'amandes douces & un quarteron de pistaches en filets , arrangez le tout sur un plat , chaque chose en particulier ; une douzaine d'œufs durs coupés en quatre ; hachez beaucoup de persil , de la ciboule & des truffes vertes , en filets.

Les palais & les oreilles étant cuits , tirez-les de la marmite , & les arrangez sur un plat , chacun en particulier. Epluchez les palais de bœuf & les coupez en filets ; faites-en de même des' oreilles de veau & de cochon , de la noix de jambon , & d'une langue de bœuf cuite de même.

Mettez dans une grande casserole toutes ces viandes en filets , vos amandes , vos pistaches & vos truffes avec une pointe de rocambole , fines herbes , fines épices , le jus de quelques citrons , & une bouteille de vin de Champagne.

Mettez dans une autre casserole un peu de lard fondu , avec de la ciboule & du persil haché ; passez-le quelques tours sur le feu , & le mettez ensuite avec votre marbrée.

Mettez ensuite sur le feu la casserole où est le persil de votre marbrée , faites que le tout se mêle bien en la faisant sauter de tems en tems ; mettez-y une cuillerée de bouillon de veau qui soit bien clair.

Prenez ensuite une casserole de la grandeur que vous voulez que soit votre marbrée , frottez-la de beurre ; arrangez dans le fond des pointes de feuilles d'épinars en étoile depuis le bas jusqu'en haut , coupez des citrons par tran-

ches que vous placerez dans les intervalles des étoiles , & placez votre casserole bien droite à la fraîcheur ; vuidez-y votre composition ou mélange de viande.

Votre marbrée étant froide , ayez de l'eau chaude dans une autre grande casserole ronde ; mettez-y un moment le cul de votre casserole à marbrée , dressez-la après dans un plat avec une serviette dessous , & servez pour Entremets.

Autre Marbrée.

Prenez des pieds de veau bien nettoyés & déossés, des oreilles & des pieds de cochon, mettez le tout cuire dans une marmite avec de l'eau , quelques bardes de lard, quelques morceaux de veau & une noix de jambon : assaisonnez de sel, poivre, thym, laurier, basilic, clous un peu de coriandre, une bouteille de vin blanc. Mettez cuire en même tems deux poulardes à la broche. Echaudez un quarteron d'amandes douces, & un quarteron de pistaches, coupez-les en filets, & les arrangez dans un plat, chacune en particulier. Coupez-y aussi de même une langue de bœuf. Vos poulardes étant cuites, coupez-les de même en filets : hachez de la ciboule & du persil. Les oreilles & les pieds étant cuits, coupez-les aussi en filets.

Mettez un peu de lard fondu dans une casserole qui soit assez grande pour contenir toutes ces viandes : passez-y un moment la ciboule avec le persil sur le feu : mettez-y ensuite toutes vos viandes en filets, avec les filets de pistaches & d'amandes, quelques jaunes d'œufs coupés en quartiers, avec sel, poivre concassé, quelques gouffes d'ail bien hachés, le jus d'une demi-douzaine de citrons, & une bouteille de vin de Champagne. Faites bouillir le tout. Si vous avez du bouillon de veau bien clarifié, mettez-en une cuillerée.

Etendez ensuite une ou deux crépines de mouton ; de veau , ou de cochon dans une petite casserole ovale : videz-y votre marbrée. Quand elle est froide coupez deux tranches de l'épaisseur du petit doigt , de chaque bout , pliez une serviette sur le plat où vous voulez la servir , dressez-y votre marbrée avec les tranches que vous avez coupées , garnissez-la de persil , & servez pour Entremets.

Marbrée de Poisson.

Prenez toutes sortes de poissons ; deux anguilles depouillées & bien nettoyées , une demi-douzaine de perches , vidées & lavées , de même , quelques éperlans ou goujons , des truites , si vous en avez , une demi-douzaine de lottes , autant de vives , quelques limandes ou carlets , quelques petits éturgeons , le tout bien nettoyé. Mettez-les dans une casserole ou poissonniere , avec sel , poivre , clous , basilic , thym , feuilles de laurier , deux ou trois bouteilles de vin blanc , quelques tranches de citron ; achevez de les mouiller d'eau , & prenez-garde que le poisson ne cuise trop , de peur qu'il ne se casse.

Quand le poisson est cuit , ôtez-le de dessus le feu & le laissez refroidir dans son court-bouillon. Avant qu'il soit entièrement froid , tirez les perches , écaillez-les , rangez-les dans un plat faites de-même à l'égard des autres poissons , chacun en leur particulier. Passez leur court-bouillon dans un tamis & le laissez refroidir.

Prenez ensuite une marmite ; mettez-y deux ou trois pintes d'eau avec deux livres de corne de cerf & la faites bien cuire. Quand elle sera bien cuite , passez-la dans une serviette : voyez ensuite si votre gelée de poisson est bien ferme : mettez-la avec votre gelée de corne de cerf , & les

les mettez sur le feu. Fouëttez une douzaine de blancs d'œufs & les mettez dans votre gelée, avec le jus de trois ou quatre citrons. Votre gelée étant clarifiée, passez-la dans une chauffe ou dans une serviette.

Faites cuire une douzaine d'écrevisses; prenez une casserole de la grandeur que vous voudrez avoir votre marbrée, mettez dans le fond en croix quatre écrevisses, coupez en tranches, une orange & un citron, mettez de même en croix une tranche d'orange & une tranche de citron, ajoutez-y une anguille tout de son long en tournant, une truite, une perche une plie, quelques goujons ou éperlans, un éturgeon qui paroisse en dehors; arrangez ensuite des écrevisses tout le long de votre casserole, de distance en distance, des oranges & des citrons coupés en tranches, & feuilles d'orangers; mettez ensuite dans le milieu de la casserole, le poisson qui vous paroitra le moins beau, & le plus beau tout autour.

Tous vos poissons étant mis dans votre casserole, ajoutez-y votre gelée clarifiée. Il faut que le poisson baigne. Mettez ensuite votre casserole dans un endroit frais, afin que la marbrée se gele bien.

Quand on veut servir cet Entremets à diné, il faut le faire la veille. Deux heures avant de servir pliez une serviette sur un plat où vous servez votre marbrée; ayez de l'eau bouillante dans une casserole plus grande que celle de votre marbrée, mettez une assiette volante qui contienne la grandeur de votre marbrée; mettez la casserole où est la marbrée dans la casserole d'eau bouillante, ne lui laissez qu'un moment; tournez-la sur le champ, mettez-la dans son plat & servez pour Entremets.

Ces préparations de différentes sortes de

viandes , ne peuvent produire de mauvais effets que par l'excès des assaisonnemens. Les pieds & les autres extrémités qu'on y emploie , toutes composées de membranes , de ligamens , de tendons , d'arteres , de cartilages , produisent un suc visqueux & glutineux , autant que rafraîchissant & humectant , & sont naturellement difficiles à digérer. Il est donc à propos d'y mêler des assaisonnemens pour aider à leur digestion ; mais il ne faut pas les prodiguer. Voyez *Assaisonnement*.

MARCASSIN. C'est le petit du sanglier. Pour ses qualités & ses propriétés , voyez au mot *Sanglier*. Pour le servir , piquez-le par tout le corps à la réserve du cou & de la tête , des pieds & de la queue que vous laissez avec leurs foies tout comme ils sont ordinairement ; faites-le cuire à la broche , & servez pour rôti.

MARINADE , *Embemma nauticum*. Ragoût , préparation de viandes qu'on fait en les laissant tremper dans une sausse de vinaigre , poivre , sel , épices , clous , citron , orange , oignons , romarin , sauge , &c. pour en relever la saveur , & les rendre plus agréables au goût.

On met différentes choses en marinades , ou pour garnir d'autres plats , ou pour en faire de cela même. La marinade de veau sert à garnir des poitrines de veau farcies , ou des longes de veau rôties , & ainsi du reste , comme pigeons , perdrix & autres dont on peut aussi faire des plats séparés pour Entremets. On garnit des fricassées de poulets d'autres poulets en marinade , &c.

Marinade de Poulets.

Mettez vos poulets par quartiers , faites-les mariner ensuite dans du verjus ou vinaigre , sel , poivre , clous , ciboules , laurier & jus de ci-

ron ; laissez-les pendant trois heures dans cette marinade ; faites ensuite une pâte claire avec farine , vin blanc & jaunes d'œufs & un peu de beurre fondu ; tirez vos poulets de leur marinade , égouttez-les , trempez-les dans votre pâte , faites-les frire dans du lard fondu ou dans du sain-doux. Quand ils sont frits , servez-les avec persil frit pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres , ou pour Garniture.

On peut aussi faire ces marinades-la sans pâte ; quand les poulets sont égouttés , on ne fait que les fariner bien ; on les fait frire comme les autres dans une friture bien chaude , & on les sert de même.

Marinade de Pigeons.

On les fait mariner comme les poulets avec mêmes assaisonnemens ; on les fend sur le dos afin que la marinade pénètre , ou bien on les coupe en quatre ; laissez-les dans la marinade , trempez-les dans la pâte comme les poulets , ou bien farinez-les tout mouillés , & les faites frire en belle friture ; servez avec persil-frit chaudement pour Entrée.

Marinade de Perdrix.

Fendez-les en deux , battez-les , faites-les mariner comme les poulets , faites-les frire de la même manière & servez de même chaudement pour Entrée avec vinaigre , rocambole & poivre blanc si vous voulez.

Marinade de Veau.

Coupez vos côtelettes comme si c'étoit pour griller , ou les autres morceaux par tranches en manière de fricandeaux ; faites-les mariner de même que les poulets , ou bien avec poivre , sel , clou entier , tranches d'oignons & de citron , feuilles de laurier , persil , ciboules entières , vinaigre & un peu de gras de bouillon ; trempez-les ensuite dans la pâte , ou bien fa-

rinez-les sans pâte, & les faites frire dans du sain-doux, qu'elle prenne belle couleur, & servez chaudement pour Entrée, Hors-d'œuvre ou Garniture.

Marinade de Poissons.

Il y a des poissons, comme la tortuë qu'on fait mariner & frire tout comme on vient de le dire pour les poulets.

On fait une autre marinade à des poissons après les avoir fait frire, qui est de passer à la casserole des tranches de citron ou d'orange, avec laurier, beurre affiné, ciboules, sel, poivre, muscade & vinaigre. On met cette saussé sur les poissons, tels que les soles, les congres, les sardines, le thon par rouelles.

Il y a encore d'autres marinades de poisson qu'on trouvera dans différens endroits.

Toutes ces marinades sont fort agréables au goût, mais elles ne sont pas toutes saines. La tortuë marinée par exemple est peu saine à cause de la friture qui ne convient gueres à une chair aussi abondante en parties terrestres.

MARINER, *Marino affectu imbuere.* Préparer des viandes, du poisson, en sorte qu'on lui donne un goût de marine.

On marine aussi le poisson frais que l'on veut garder quelque tems, & on le conserve dans l'huile ou dans le vinaigre avec ces herbes fortes.

On marine des huîtres, des champignons, &c. Voyez sous les articles particuliers, la manière dont cela se fait.

MARJOLAINE, *Amaracus* ou *Majorana*. Plante odoriférante dont on se sert dans les saussés pour donner aux viandes une saveur plus relevée.

La marjolaine contient un peu de phlegme, beaucoup de sel volatil & d'huile exaltée; elle

convient dans les tems froids aux mélancoliques, aux phlegmatiques, & à ceux dont l'estomac ne digère qu'avec peine.

Son goût & son odeur forte & aromatique ; proviennent de ses sels volatils, & de ses parties huileuses exaltées. Ces deux principes la rendent encore céphalique & propre pour fortifier les nerfs, pour l'appoplexie & pour les autres maladies du cerveau ; parce qu'ils divisent & atténuent les suc visqueux & grossiers qui débilitoient les fibres du cerveau, & que d'ailleurs ils augmentent la quantité des esprits animaux.

La marjolaine échauffe beaucoup quand on en use avec excès, parce qu'alors elle rarefie trop les humeurs & les jette dans une agitation immodérée.

Il y a deux especes de marjolaine qui sont toutes deux cultivées dans les jardins ; la première ne diffère de la seconde qu'en ce que ses feuilles sont un peu plus grandes.

On doit choisir les feuilles de la seconde espèce, parce qu'elles sont plus odorantes, qu'elles ont un goût plus aromatique, & qu'en un mot elles ont plus de vertu.

MARMELADE, *Pulpa fructuum conditorum*: Pâte confite à demi liquide, faite de la chair des fruits qui ont quelque consistance, comme les prunes, les coings, les abricots & autres.

Méthode générale pour faire des marmelades.

Quand on veut faire quelque marmelade que ce soit, il faut commencer par préparer le fruit dont on veut qu'elle soit composée, le passer à l'eau, le faire bouillir sur le feu jusqu'à ce qu'il soit bien amolli, & le passer au tamis pour le dessécher après dans le poëlon. Cela fait, on met cuire du sucre à pareille dose que le fruit ;

on pousse le degré de cuisson jusqu'à cassé ; on incorpore le tout ensemble , on le délaie bien , on le met sur le feu , on le fait frémir , on le dresse , on l'empote , ou bien on le met au sec pour en faire des pâtés. Voilà en général ce qui s'appelle faire une marmelade. On verra sous les articles particuliers , ce qu'il y a de particulier pour chaque fruit.

MARMELADE D'ABRICOTS VERDS , voyez *Abricot.*

MARMELADE D'ABRICOTS JAUNES , voyez *Abricot.*

La marmelade de prunes , de poires , de pommes , cerises , groseilles , framboises , pêches , se fait suivant la méthode générale.

Quand on a dressé les marmelades dans des pots , il faut toujours les poudrer de sucre par-dessus , cela les conserve. Il n'y a que celle d'abricots & d'amandes vertes qui ne se gardent pas , étant sujettes à s'engraisser ; c'est pourquoi on les tire au sec.

Les marmelades de fleurs d'oranges & de citrons candissent bientôt lorsqu'elles sont bien faites ; mais c'est une bonne marque. Toutes les marmelades font d'un grand secours pour les tourtes & autres choses semblables ; elles ont différentes qualités suivant la nature des différens fruits qui les composent. Voyez sous les articles particuliers.

MARMITE , *Calabus* ou *Olla*. Pot de cuivre ; de fonte ou de terre , dans lequel on fait bouillir la viande pour le potage.

MARMITON , *vilis culinæ minister*. Valet de cuisine qui prend garde à la marmite , qui a soin de la faire bouillir.

MARON ou CHATAIGNE. Fruit fait en forme de cœur , gros à peu près comme une noix , couvert d'une peau semblable à du cuir ,

sous laquelle est une petite membrane, & enfin une pulpe fort blanche & bonne à manger qui est la chair de la chataigne ou du maron. Ces fruits naissent plusieurs ensemble dans une enveloppe ronde, toute hérissée de piquans, & partagés en diverses loges veloutées, dont chacune contient une chataigne, quelquefois deux, quelquefois davantage.

Les chataignes sont ou cultivées ou sauvages; les cultivées se nomment marons, du mot Italien *Marone*, ce sont les meilleurs; les sauvages retiennent le nom de chataignes; les unes & les autres viennent sur un grand arbre dont les feuilles sont longues & larges, minces, un peu rudes, nerveuses sur le dos, & dentelées dans leur circonférence.

Les chataignes sans en excepter les marons; contiennent un suc gras & terrestre qui les rend très-difficiles à digérer; elles abondent surtout en un sel tartareux, fort contraire aux mélancoliques & à tous ceux dont les humeurs trop grossières ont peine à circuler. Elles sont très-nourrissantes lorsqu'on les digère; mais il en faut manger peu, sans quoi elles chargent l'estomac, & peuvent causer des coliques, à moins qu'on ne soit d'une constitution forte & robuste comme la plupart des Limosins qui mangent du pain de chataignes, & qui n'en sont point incommodés.

Ce fruit n'est jamais bon crud; on prétend même qu'il est alors dangereux, & qu'il peut produire la maladie pédiculaire.

On fait cuire le maron ou à la vapeur de l'eau ou dans l'eau même, ou sous la cendre, ou à un feu clair dans une poêle criblée. Il est plus sain cuit à la vapeur de l'eau ou dans l'eau, parce que l'humidité de l'eau en délaye les principes & les rend plus capables de se détacher; il

incommode moins alors l'estomac , & il nourrit davantage.

Les marons cuits sous la cendre font plus savoureux , plus délicats & même plus sains que ceux qui sont rôtis dans la poêle , & cela par deux raisons ; la première , parce que la cendre qui couvre les marons empêche que les parties volatiles ne s'en exhalent si vite ; & la seconde parce que cette cendre fournit un sel qui entre dans le maron , & qui en divise les principes : deux effets qui rendent ce fruit moins indigeste.

C'est un mets délicieux que des marons rôtis , bien dépouillés de leur membrane intérieure & assaisonnés avec du jus d'orange & du sucre ; mais il s'en faut bien que ce soit un mets salutaire.

Les marons se mêlent avec plusieurs sortes d'alimens ; ils conviennent sur tout avec le poisson , dont ils corrigent la trop grande humidité.

Les gens de lettres & toutes les personnes appliquées doivent peu manger de ce fruit , qui fait toujours un sang grossier.

Il faut quand on mange des marons cuits à l'eau , n'en point trop presser l'écorce entre les dents , de peur d'en extraire un certain suc astringent qui se trouve dans l'écorce intérieure , & qui est si stiptique , qu'il pourroit resserrer le ventre outre mesure.

Compôte de Marons.

Prenez des marons des plus beaux & des plus gros , faites-les cuire à la braise ; étant cuits , pelez-les , & les applatissez ; arrangez-les ensuite dans un plat bien proprement , de manière qu'il y en ait assez pour couvrir une assiette ; mettez par-dessus du syrop d'abricots ou de prunes , ou telle autre compôte qu'il vous plaira. On peut prendre une décodtion de pommes & la faire bouillir avec du sucre , en

forte qu'elle soit cuite à perlé , & on la jette sur les marons.

Cela fait , on les couvre , & on les fait bouillir à petit feu , y mettant de fois à autre du syrop à mesure qu'ils bouillent , de manière qu'on les puisse servir chaudement : ce qu'on fait en les arrosant d'un peu de syrop. Il y en a qui avec le syrop d'abricots ou autre , y mettent un peu de vin de Champagne.

Marons glacés.

Ayez de beaux marons de Lyon , faites-les cuire à la braisè ; pendant ce tems ayez du sucre , clarifiez-le , faites-le cuire à perlé. Cela observé , pelez vos marons ; étant pelés , jetez-les les uns après les autres dans le sucre ; retirez-les aussitôt avec une cuiller , & jetez-les à mesure dans l'eau fraîche , le sucre qui est autour se glacera aussitôt.

Marons à la Limosine.

Faites cuire des marons à l'ordinaire ; étant cuits , pelez-les & les applatissez entre les mains ; accommodez-les sur une assiette , & prenez de l'eau , du sucre , un jus de citron ou de l'eau de fleurs d'orange , faites-en un syrop ; étant fait , versez le tout bouillant sur vos marons , & servez chaud ou froid. On peut , & c'est pour le mieux , laisser prendre un bouillon aux marons dans le syrop avant de les servir.

Potage aux Marons.

Prenez un cent & demi de marons , ôtez la première peau ; mettez-les dans une poêle à marons sur le feu pour les faire chauffer & faire lever la seconde peau. Quand ils sont pelés , mettez-les cuire avec du bouillon & un peu de sel. Quand ils sont cuits , mettez les plus gros à part , pilez les autres dans un mortier ; mettez dans une casserole veau , jambon , ra-

cines, oignons que vous faites suer & attacher; mouillez avec du bouillon. Après quelques bouillons, passez l'essence au tamis, mettez-la avec les marons pilés, & passez le tout à l'étamine. Si votre coulis n'a pas assez de couleur, mettez-y du jus; faites mitonner le potage avec de bon bouillon & des croûtes; faites une garniture des marons entiers, & servez dessus le coulis de marons.

MASSEPAÏN. Pâtisserie ou confiture faite d'amandes pilées avec du beurre : *Massa panis amygdalina*. Ce mot vient de l'Italien, *macca pane*, c'est-à-dire, *Pan del Signor marco* qui en fut l'inventeur. Il y a long-tems que le massepain est en usage dans les tables, il s'y sert encore aujourd'hui pour l'ornement & le plaisir qu'il y a d'en manger. On les met sous plusieurs formes; on en fait des tourtes & d'autres petites pieces de pâtisserie différentes, on en fait des manières de petits rochers, des forteresses & autres choses semblables, que le génie peut inspirer, & que l'industrie & l'art de celui qui l'entreprend rend parfaites.

Massépain commun.

Prenez une livre d'amandes douces, pelez-les dans de l'eau chaude, & les remettez à mesure dans de l'eau froide; tirez-les & les mettez égoutter dans une serviette; pilez-les dans un mortier de marbre avec un pilon de buis ou d'autre bois. Il faut en les pilant les arroser souvent avec un blanc d'œuf, de l'eau de fleurs d'orange ou de quelqu'autre senteur jusqu'à ce qu'elles soient aussi menues que de la farine.

Faites cuire ensuite à soufflé trois quarterons du plus beau sucre; étant cuit, jetez-le sur les amandes, que vous délayerez avec la spatule. Remettez le tout sur le feu, & le remuez aussi

toujours avec la même spatule, prenant soigneusement garde que rien ne brule ni au fond, ni au bord du poëlon ; quand vous appercevrez que rien n'y tient, tirez votre pâte. Il faudra avant que de la travailler, la laisser refroidir pour en faire des abaisses, qu'on découpe avec des moules ; ensuite on les fait tomber sur du papier, on les y range pour après les faire cuire ; il ne faut leur donner du feu que d'un côté, & on les glace ensuite de l'autre que l'on fait cuire de même & dans un four à l'ordinaire.

Massepain Royal.

Prenez de la pâte de massepain commun filez-la sur une table environ de l'épaisseur d'un doigt ; coupez-la par morceaux, faites-en des anneaux gros & ronds environ comme un œuf ; trempez ensuite ces anneaux dans des blancs d'œufs, & les enfermez entièrement dans du sucre en poudre ; prenez un blanc d'œuf, broyez-le dans un mortier, en le broyant jetez-y du sucre petit à petit, ne cessez point jusqu'à ce que vous en ayez fait une espece de pâte bien molette. Etant en cet état faites-en de petites boules grosses comme le dedans des anneaux ; tirez lesdits anneaux du sucre dont vous les aviez couverts ; arrangez-les sur du papier & dans chacun d'iceux, mettez un boule & les faites cuire dans le four de cuivre.

Massepain frisé.

Pelez, & pilez de bonnes amandes douces : mêlez-y du sucre en poudre, petit à petit, & continuez ainsi jusqu'à ce que vous en ayez fait une pâte maniable, que vous filerez ou seringuez, comme il vous plaira. Votre pâte ainsi apprêtée dressez-la sur du papier en telle forme que vous voudrez. Faites-la cuire ensuite d'un côté seulement avec le couvercle du four & le

Laissez refroidir. Faites cuire de l'autre côté de la même façon ; levez votre massépain tout chaud de dessus le papier , qui sera léger , délicat , & d'un très-bon goût.

Massépains à la Duchesse.

Apprêtez des amandes à l'ordinaire, arrosez les en les pilans , d'un blanc d'œuf , mêlé d'eau de fleurs d'orange. Ayez autant pesant de sucre que de pâte que vous faites cuire à la plume ; mettez-y vos amandes & les incorporez bien avec le sucre. Cela fait mettez cette pâte sur le feu pour la dessécher ; remuez-la à force de bras jusqu'à ce qu'on puisse la manier & qu'elle ne tienne plus au poëlon.

Tirez ensuite votre pâte sur une table bien nette & poudrée de sucre , faites-en de gros rouleaux , laissez-la reposer ; après quoi vous en ferez des massépains de quelle figure vous voudrez.

Massépains de Monsieur.

Prenez un quarteron de belles amandes ; pilez-les , comme on l'a dit ; mettez-y deux blancs d'œufs frais , broyez bien le tout ensemble ; ajoutez-y du sucre en poudre , sans discontinuer jusqu'à ce que vous en ayez fait une pâte maniable. Passez-la à la seringue avec un gros fer ; dressez-la ensuite par anneaux dans un four de cuivre , à petit feu.

Massépains à la Princesse.

Prenez une livre d'amandes douces , pelez-les proprement , & les mettez dans un mortier ; mêlez avec vos amandes une livre de sucre en poudre , & de la râpüre d'écorce de citron verd. Pilez le tout ensemble , & le dressez ensuite sur du papier de telle façon qu'il vous plaira. Faites cuire ce que vous aurez ainsi dressé d'un seul côté avec le couvercle du four. Quand il

est cuit , laissez - le refroidir , puis mettez-le cuire de l'autre côté.

Massepains d'Orange.

Prenez une livre d'amandes , pelez-les à l'ordinaire , & les pilez. Faites cuire à soufflé trois quarterons de sucre , ôtez-le de dessus le feu & y jetez vos amandes , que vous délayerez incontinent. Prenez ensuite environ demi livre de chair d'orange confite , liquide ; égouttez-en le syrop, pilez-la & la mettez avec vos amandes, Faites cuire le tout ensemble dans un poëlon , en remuant toujours le fond & les côtés , jusqu'à ce que votre pâte ne tienne plus au poëlon. Dressez la sur du papier de telle maniere qu'il vous plaira , & la faites cuire d'un seul côté , avec le couvercle du four. Faite refroidir ce côté. Quand il est froid , glacez celui qui n'est pas cuit , avec une glace composée de blanc d'œuf , de sucre en poudre & de rapure de citron forr fine. Quand il est glacé , faites-le cuire comme l'autre. Ce massepain est fort délicat.

Massepain de Citron.

Il se fait comme celui d'orange , excepté qu'au lieu de chair d'orange , il faut mettre de la chair de citron ou de la marmelade ; pour le reste observez ce qui a été dit dans l'article précédent.

Massepain Glacé.

Faites une pâte semblable à celle du massepain commun , filez-la sur une table , dressez-la en telle façon qu'il vous plaira , puis faites-la un peu sécher au four ; ensuite mettez un peu d'eau de fleurs d'orange dans un plat , mêlez-y du sucre en poudre , petit à petit , du jus & de la marmelade , de tel fruit que vous voudrez , délayez le tout ensemble , avec une cuiller , jusqu'à ce que votre glace soit épaisse à peu-près comme de la bouillie : ou si vous voulez ,

mettez un blanc d'œuf dans un plat, délayez-le avec une cuiller, & achevez cette glace comme la précédente, & y mettez un peu de jus de citron, lorsqu'elle commencera à s'épaissir. Votre glace de façon & d'autre étant achevée, prenez vos morceaux de massépain, appliquez-y l'une de ces deux glaces, mettez-les sur du papier, & les faites cuire d'un côté après de l'autre avec le couvercle du four.

Ces deux glaces peuvent servir pour glacer toutes sortes de pâtes : de tourtes, d'abailles & de fruits.

Tous ces massépains différemment préparés, sont agréables au goût, & ne peuvent être nuisibles à la santé, à moins que l'on n'en fasse un usage immodéré. Ceux où il entre de l'écorce de citron sont moins sains que les autres ; parce que cette écorce, comme nous l'avons dit en son lieu, est naturellement fort indigeste : mais il y en entre en si petite quantité que cela ne peut tirer à conséquence.

MATELOTTE, *Pisces nautico more conditi*, maniere d'appêter le poisson passé au roux, & cuit avec un peu d'eau, de vin, sel, poivre & farine frite. Voici comment.

Prenez un barbillon, une carpe, une belle anguille, coupez le tout par tronçons ; mettez avec huit ou dix écrevisses entières, sans être blanchies, ne leur ôtez que les pâtes : ajoutez de petits oignons blancs, blanchis & cuits à moitié, des champignons coupés en gros dés ; faites un petit roux avec de la farine & du beurre ; mouillez avec du bouillon, & mettez par-dessus le poisson qui doit être rangé dans une casserole avec les petits oignons, champignons, un bouquet ; mettez-y du vin rouge, sel, poivre, un morceau de beurre ; faites cuire à grand feu, & en servant mettez des croûtes frites.

Autre façon.

Prenez une carpe, une anguille, de la tanche, du brochet, du barbeau, & ce que vous jugerez à propos de mettre dans votre matelotte. Ecaillez le poisson & le vuidez proprement; coupez-le par morceaux, & l'arrangez dans une casserole, avec quelques champignons & truffes, un oignon piqué de clous, persil, ciboules, feuilles de laurier, un peu de basilic. Assaisonnez de sel, poivre, mouillez de vin blanc & d'un peu de bouillon de poisson, ou jus d'oignon, jusqu'à ce que le poisson baigne, & mettez sur un feu vif.

Lorsque le court-bouillon est à demi usé, mettez dans une casserole un morceau de beurre, à proportion de la grandeur de votre matelotte, avec un peu de farine que vous faites roussir. Vuidez le bouillon de votre matelotte dans votre roux, delayez-le, revuidez-le ensuite dans votre matelotte, & achevez de le faire cuire. Que la sauce soit liée & de bon goût, & servez chaudement dans un plat.

Si l'on a du coulis d'écrevisses ou autre coulis maigre, il faut en mettre dans la matelotte.

MAUVIETTE, *Turdus ruber*, petit oiseau semblable à l'aloüette. On l'apprête comme l'aloüette.

Mauviettes rôties à la broche.

Plumez & refaites vos mauviettes sans les vider, piquez-les de menu lard, mettez-les dans une brochette, & les attachez à la broche. Quand elles sont rôties, servez-les chaudement avec une sauce; faites du dégoût, avec verjus, sel, & poivre; on les mange encore au sel & à l'orange; enfin on les sert comme les aloüettes.

Mauviette en coque ou en surprise.

Epluchez bien vos mauviettes, coupez les pattes & les ailes, fendez-les sur le dos, & les

farçifiez comme les aloüettes en caisse ; faites-les cuire de même à la poêle. Faites un salpicon dans lequel vous mettrez en le finissant un peu de moutarde. (Voyez au mot Salpicon la maniere de le faire.) Prenez ensuite des coques d'œufs qui ne soient ouvertes que par le haut & rondement. Lavez-les bien , afin qu'elles ne sentent aucun mauvais goût. Prenez aussi d'autres dessus de coques d'œufs , pour emboîter chaque coque de dessous. Mettez dans chaque coque une mauvierte & un peu de salpicon ; trempez les bords des coques d'œufs dans des œufs battus pour les souder ensemble ; roulez-les encore dans le plat pour les panner ; faites-les frire de belle couleur , dressez-les dans un plat garni de persil frit , & servez pour Entrée.

Mauviettes au gratin coloré de Parmesan.

Prenez des mauviettes bien épluchées , flambées , & troussées , mettez-les dans une casserole avec quelques morceaux de ris de veau , un demi verre de vin de Champagne , un peu de jus & de coulis. Faites-les mitonner quelque tems ; mettez ensuite dans le fond d'un plat du parmesan rapé ; arrangez-y vos mauviettes , & quelques morceaux de ris de veau , avec leur sausse par-dessus ; poudrez-les de parmesan , & leur faites prendre belle couleur au four. Quand elles sont bien colorées , tirez-les mettez un jus d'orange par-dessus & servez proprement.

L'on peut mettre des pigeons , des poulets , des perdrix , des grives , des beccassines & des cailles , de cette maniere.

On fait aussi des potages au bouillon roux & des tourtes de mauviettes. Réglez-vous sur ce que l'on a dit à l'article des aloüettes.

Mazarines.

On appelle Mazarines certaines petites pièces de pâtisserie , dont voici la composition.
Prenez

Prenez un litron ou deux de farine , détrempéz-la avec eau & sel , & quelques jaunes d'œufs ; paitrifiez bien le tout ensemble , & en formez une pâte à l'ordinaire ; ensuite étendez-la , éparpillez du beurre par-dessus , pliez-la en quatre , de manière que le beurre ne se voie plus ; applatiffez encore votre pâte avec le rouleau , & la ployez comme vous avez fait la première fois ; faites la même chose quatre ou cinq fois. Cela fait , formez-en de petites abaisses , de la largeur de la paume de la main , & les rempliffez de la farce suivante. Prenez des jaunes d'œufs & du sucre en poudre : battez bien le tout ensemble , jusqu'à ce que vous en ayez fait une pâte maniable ; rempliffez-en vos abaisses , & mettez dans chacune un petit morceau de beurre. Mettez-les cuire au four ; & les servez chaudement après y avoir mis un peu d'eau de fleurs d'orange. Quelques-uns mêlent dans la farce des amandes douces pilées. D'autres emplissent les mazarines de confitures liquides , ou de marmelades de confitures.

MEDIANOCHE , terme venu d'Italie qui signifie un repas qui se fait au milieu de la nuit ; particulièrement dans le passage d'un jour maigre à un jour gras , après quelque bal ou quelque réjouissance. Chez le Bourgeois on l'appelle *Réveillon*. Ces sortes de repas nocturnes sont forts contraires à la santé , principalement quand on mange des viandes indigestes , comme cela arrive assez souvent , & qu'on va se coucher peu de tems après avoir mangé.

MELON , *Melo* , il y a beaucoup de variété dans ce fruit , tant par rapport à la couleur de l'écorce & de la pulpe , au goût & à l'odeur , que par rapport à la figure , à la distribution , & à d'autres particularités semblables.

Le melon est un fruit fort estimé par les personnes d'un goût délicat. Sa palpe est agréable & bienfaisante à l'estomac : mais il faut en manger avec circonspection , & surtout lorsque l'estomac est vuide.

Pour empêcher le melon de se corrompre dans l'estomac ; il faut le manger avec du sel & du poivre , ou au moins avec du sel , & boire par-dessus une quantité suffisante de vin. Il y en a qui le mangent seulement avec du sucre : mais il n'en font pas mieux.

La semence du melon est une des quatre grandes semences froides.

Le melon doit être d'une odeur très-agréable & d'un goût exquis récemment cueilli & assez mur. Il doit avoir une chair tendre , moëlleuse , délicieuse , rougeâtre , ou jaunâtre. En un mot c'est le goût seul qui peut faire différence des bons melons d'avec les mauvais.

Il rafraîchit & humecte , il excite l'appétit , & apaise la soif. Il est venteux & produit quelquefois des coliques dans le bas-ventre. C'est pourquoi il ne convient point aux personnes sujettes à cette indisposition. On voit encore des dissenteries & des fièvres ; mais principalement des quartes , naître de l'usage du melon.

Il contient beaucoup de phlegme, d'huile & de sel essentiel & volatil.

Il convient dans les tems chauds aux jeunes gens qui ont un bon estomac , & qui sont d'un tempérament chaud & bilieux ; mais il est pernicieux aux vieillards , aux phlegmatiques & aux mélancoliques.

L'odeur agréable que le melon répand & son goût délicieux , marque qu'une partie de ses substances volatiles sont assez dégagées des principes grossiers, pour donner une douce impression aux

nerfs de la langue & de l'odorat. Ces qualités qui font les principaux agrémens de ces fruits, se rencontrent beaucoup plus abondamment dans les melons qui nous viennent des pays chauds que dans ceux des pays froids, parce que dans les pays chauds, la chaleur du soleil ayant beaucoup de force, est aussi plus puissante pour exciter cette fermentation intérieure par laquelle les principes des melons s'élevent & se séparent des matieres grossieres qui les embarassoient.

La quantité du phlegme dans lequel le melon abonde le rend rafraîchissant & humectant, parce qu'il étend les principes âcres & trop agités de la masse du sang, & les désunissant empêchent qu'ils n'agissent avec tant de violence qu'auparavant. Ce même phlegme chargé d'un sel acide excite encore l'appétit en picotant un peu les parois de l'estomac.

Pour ce qu'est des douleurs & des autres incommodités que le melon cause dans le bas-ventre, elles viennent d'un suc visqueux & acide qu'il contient & qui fait d'autant plus d'impression, que par sa viscosité il demeure fortement attaché sur les parties; & que s'y fermentant, & s'y aigrissant de plus en plus, il gâte & corrompt les alimens qui passent par ces endroits. Ces alimens ensuite portés dans la masse du sang, le font fermenter de différentes manières, & ainsi produisent différentes fièvres.

C'est encore cette humidité grossière qui rend le melon de difficile digestion; c'est pour-quoi il faut boire du vin en mangeant de ce fruit; alors le vin atténuant cette viscosité, empêche qu'elle ne produise de si mauvais effets. *Lemery.*

Porage de Melon.

Coupez le melon comme la citrouille, passez-le de même à la casserole, avec de bon beurre.

(Voyez potage de citrouille.) Faites-le cuire assaisonné de sel, poivre, & un paquet de fines herbes. Passez-en par l'étamine avec le même bouillon, dont vous ferez aussi mitonner vos croûtes ; ayant dressé le tout, servez garni de melon frit & de grains de Grenade.

Autre maniere.

On fait encore un potage avec le melon ; comme l'on fait le potage de la citrouille au lait. (Voyez potage de citrouille au lait, à l'article citrouille) excepté qu'il y faut mettre sucre, & le border de macarons, de pralines & de biscuits, d'amandes ameres, & servir sans mitonner.

MENU, chez les Rôtisseurs, sont les foies, bouts d'ailes, gésiers & autres choses, dont on fait des ragoûts, des fricassées.

MENUS-DROITS, ou *Mindroits*. On fait des plats ou hors-d'œuvres de menus-droits, pour Entremets de différentes choses, entre-autres de palais de bœuf. Quand ils sont cuits ôtez-en la première peau, coupez-les par petites tranches, & les passez dans une casserole avec un peu de lard fondu, un peu de ciboules & de persil, quelques champignons coupés en dés. Mouillez-les ensuite de jus & les laissez cuire. Dégraissez-les bien, liez-les d'un coulis de veau & de jambon, avec sel & poivre. (Voyez au mot jambon, la maniere de faire ce coulis) & servez chaudement ce ragoût pour Entremets.

Les autres menus-droits de cerf, & autres, s'accoutument de la même maniere.

Autres menus-droits.

Faites cuire une oreille de cochon dans du bouillon ; quand elle est bien cuite & refroidie coupez-la en filets très-minces ; passez dans du beurre, de l'ailignon coupé par tranches ; mettez-y vos filets, mouillez-les après de coulis & d'un peu de jus ; fait leur faire quelques bouillons, & avant de servir mettez-y un peu de moutarde. Ser-

Prenez sur ce ragout un croûton de pain frit. Prenez un croûton de pain grand comme la main; passez-le au beurre, mettez-le dans le fond du plat coupez-le en six morceaux qui paroissent tenus ensemble, & servez dessus vos menus-droits.

MERINGUE. Espece de pâtisserie dont on se sert quelquefois pour garnir des potages au lait ou Entremets de crème.

Meringues de plusieurs façons.

Prenez trois ou quatre œufs frais, selon la quantité de meringues que vous voulez faire retirez-en les blancs & les fouettez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'humidité & qu'ils forment une neige à rochers; mettez-y ensuite un peu de rapure de citron vert, trois ou quatre cuillerées de sucre fin passé à l'étamine, & fouetté le tout ensemble; prenez ensuite du papier blanc, formez vos meringues rondes ou ovales de la grosseur d'environ une noix, laissant un peu de distance entre elles; poudrez-les ensuite de sucre bien fin.

Sur la même table où vous les avez dressées vous pouvez mettre le couvercle du four au-dessus du feu dessus, & couvrir les meringues pour leur faire prendre une belle couleur cendrée. Quand elles sont cuites & bien glacées, ôtez-les de dessus le papier.

Avant de faire cuire vos meringues, vous pouvez mettre dedans un grain de verjus confit, une framboise, une fraise, une cerise ou une pistache, ou enfin telle confiture que vous jugerez à propos.

Vous pouvez aussi joindre une meringue une autre pour en faire des jumelles.

Meringues de pistaches.

Prenez une poignée ou deux de pistaches & les échaudez. Quand vous avez fouetté vos blancs d'œufs comme pour les meringues précédentes, & que vous aurez incorporé votre

sucre, mettez-y vos pistaches bien égouttées de leur eau, & avec une cuiller à bouche formez vos meringues de la grosseur que vous voudrez, & les glacez de la même manière. Si vous ne voulez pas les glacer, elles resteront blanches comme du papier.

Elles vous serviront pour garnir toutes sortes de tourtes d'Entremets, principalement des tourtes de maffepains.

MERISE. Espece de cerises sauvages, petite, noire, à longue queue, d'un suc agréable & qui teint en noir ou en purpurin. On n'emploie les merises à aucun usage; on s'en sert dans quelques endroits pour donner de la couleur au vin; on les emploie quelquefois dans les maladies du cerveau, dans l'apoplexie, dans la paralysie. Il faut manger ces fruits à jeun & après le repas.

MERLAN, *Oniscus*, poisson de mer, qui monte souvent vers les rivages. Il vit de petits poissons, & de ce qu'il trouve dans la mer. Quoiqu'il soit fort commun, il ne laisse pas d'être estimé pour son bon goût. Sa chair est salubre, parce qu'elle n'est point chargée de suc visqueux; que ses principes sont suffisamment exaltés, & que ses parties sont peu serrées, ce qui fait qu'elle est friable, légère, & facile à digérer.

C'est de tous les poissons connus, dit M. Lemery, celui qui produit le moins de mauvais effets. On a vu des personnes en manger avec excès sans en être incommodées; c'est ce qui fait qu'on en peut permettre l'usage à tout le monde, même aux malades & aux convalescens.

Le merlan nourrit peu; encore cette nourriture n'est-elle pas de durée, ce qui fait dire à Hénocrate que si la chair de ce poisson est d'un

bon suc , si elle passe facilement, si elle nourrit, le suc qu'elle donne s'échape néanmoins si vite que la nature n'a presque pas le tems d'en disposer pour le soutien de notre corps.

On sert le merlan non-seulement frit ou rôti, mais de plusieurs autres manieres. On l'accommode en casserole, comme plusieurs autres poissons; on le farcit, on sert des filets de merlans comme des filets de soles, de brochets & autres. On le sert en salade & en ragoût de plusieurs sortes. On fait encore avec ce poisson des tourtes, des pâtés, des porages, comme avec les poissons les plus exquis; mais de quelque façon qu'il soit apprêté; il est toujours très-peu nourrissant, sans être mal-sain.

Merlans frits.

Ecaillez, vuidez, lavez, essuyez vos merlans; ayez soin de leur laisser les foies dans le corps; coupez-les légèrement si vous voulez en trois ou quatre endroits de chaque côté; farinez-les & les faites frire à grand feu dans une friture bien chaude, & servez sur une serviette pour un plat de rôti.

Merlans frits avec une sausse.

Vos merlans frits, comme on vient de le dire, vous pouvez les servir pour Entrée, en mettant par-dessus une sausse blanche à l'ordinaire avec des capres & des anchois.

Autre Entrée de Merlans frits en filets.

Si vous voulez les servir avec plus de propreté, ôtez-en l'arête du milieu & la tête; arrangez les filets du merlan sur un plat, le blanc en dessus, & mettez après la même sausse par-dessus.

Merlans à la Bourgeoise.

Faites fondre du beurre frais dans un plat; avec persil, ciboules, champignons, le tout haché, sel & poivre; arrangez vos merlans dessus

avec même assaisonnement par-dessus que par-dessous ; couvrez bien votre plat , & faites cuire à petit feu sur un fourneau. Quand ils sont cuits , servez à courte sausse , avec un filet de verjus par-dessus.

Merlans à la Romaine.

Ecaillez & vuidez vos merlans ; faites-les mariner , avec huile , sel , gros poivre , persil , ciboules , ail , échalotes , le tout haché très fin ; trempez-les bien dans leur marinade , & les pannez de mie de pain ; faites-les griller de belle couleur sur un bon feu ; arrosez-les avec le reste de leur marinade.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre , une pincée de farine , un filet de vinaigre , sel , gros poivre , une cuillerée de jus d'oignons , un peu de moutarde ; faites lier la sausse sur le feu , dressez-la dans un plat , les merlans par-dessus , & servez chaudement.

Merlans farcis.

Voyez l'article suivant des merlans en miroton , où l'on dit la maniere de les farcir.

Merlans en miroton.

Prenez quatre ou six merlans , ratiffez-les & les lavez bien ; fendez-les tout le long par devant , & prenez garde de leur gâter le dos ; ôtez-en l'arête & coupez la tête. Etendez-les sur une table ; rangez sur chacun un peu de farce faite de chair de bon poisson , & les roulez comme si c'étoit des filets mignons ; prenez ensuite une casserole ronde ou une terrine sans manche ; faites une omelette avec un peu de farine , & qu'étant entiere elle tienne toute la casserole ; arrangez dessus vos merlans farcis , après avoir mis un peu de beurre sous cette omelette ; mettez avec vos poissons quelques truffes & quelques champignons bien assaisonnés ; faites

faites une autre omelette pour mettre par-dessus & la placez de même, de façon qu'elle occupe toute la rondeur de la casserole; mettez la casserole bien couverte sur un peu de feu afin qu'elle cuise doucement, feu cependant dessus & dessous.

Prenez garde qu'en cuisant cela ne s'attache au fond. Quand le miroton est cuit, après avoir égoutté le beurre, versez-le dans un plat le dessus dessous; coupez au milieu un petit morceau en rond comme si c'étoit un poupeton; versez dedans un petit coulis de champignons. (Voyez au mot *Champignon*, la manière de le faire.) Recouvrez de la même pièce, & le tout bien dégraissé, servez chaudement.

Filets de Merlan en ragoût.

On trouvera la manière de faire ce ragoût ci après à l'article des tourtes de merlans.

Filets de merlans à la sausse Robert. Voyez au mot *Filet*.

Filets de Merlans en salade.

Les filets de merlans se servent encore en salade comme plusieurs autres poissons. Voyez au mot *Poisson*, salade de poisson.

Tourte de Merlans.

Habillez vos merlans, désossez-les par le dos; coupez-les en filets par petits morceaux de la longueur du doigt, faites-les blanchir dans de l'eau tiède & un peu de verjus; passez-les ensuite à la casserole avec bon beurre, champignons, truffes, pointes d'asperges, laitances de carpes, & un morceau de citron en cuisant si l'on veut; assaisonnez le tout de sel, poivre, clous, muscade, ciboules & fines herbes.

Quand votre ragoût est cuit, faites un petit godiveau de chair de carpe ou d'anguille bien assaisonné, & liez avec de la mie de pain trempée dans du bouillon de poisson ou purée claire; dressez une abaisse de pâte fine dans une tourtiere,

garnissez-en le fond de votre godiveau, votre ragoût de merlans par-dessus ; couvrez proprement d'une parçille abaissée, faites une bordure autour, dorez d'un œuf battu, & faites cuire à petit feu ; puis servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Merlans.

Vos merlans étant apprêtés, faites-les à demi-frîre, & les coupez par filets ; faites une pâte & dressez le pâté d'une médiocre hauteur ; faites un petit godiveau de chair d'anguille avec champignons, truffes, fines herbes, beurre frais, sel & poivre ; garnissez-en le fond de votre pâté ; arrangez-y vos filets assaisonnés de sel, poivre, fines herbes & fines épices ; couvrez de beurre frais & ensuite d'une autre abaissée, dorez-le d'un œuf & le mettez au four.

Faites un ragoût de truffes. (Voyez au mot *Trufe*, la manière de le faire.) Quand le pâté est cuit, ouvrez le, dégraissez-le bien, jetez votre ragoût de truffes dedans, & servez chaudement pour Entrée.

Potage de Merlans.

Pour les potages de merlans, voyez les articles qui s'y rapportent, comme brochet, sole, &c.

MERLUCHE. Moruë sèche, voyez ses qualités & ses apprêts, à l'article *Moruë*.

MÈUNIER. Poisson de riviere ainsi appelé, parce qu'il est ordinairement près des rivières, autrement dit *Vilain*, à cause qu'il se plaît dans la bourbe ; & tétu ou tétard, à cause de sa tête qui est fort grosse. Il a le corps assez semblable à celui du barbot ; du reste il n'a rien de recommandable ni par son goût ni par la qualité de sa substance ; il est tout à fait insipide, il se digere à peine & ne nourrit presque pas : ce qui fait dire avec raison à Querutan fameux médecin, que ce poisson ne mérite pas même qu'on en parle.

METEIL. Composé de seigle & de froment. On appelle me-eil gras, celui où le froment est en plus grande quantité que le seigle ; & meteil maigre, celui où le seigle domine sur le froment.

On fait du pain de meteil ; nous ne dirons rien ici de ses propriétés. Voyez à l'article *Pain*, Pain de Meteil.

MIEL, Mel. Tout le monde sçait que c'est une substance sucrine que les abeilles ramassent des fleurs de diverses plantes, & qu'elles portent dans leurs ruches pour leur nourriture ; cette substance reçoit dans l'abeille & dans la ruche une élaboration qui la perfectionne & la réduit en miel.

Plusieurs choses contribuent à faire de bon miel, la chaleur & la pureté de l'air, la bonté des abeilles, la nature des fleurs qu'elles sucent, & l'adresse des ouvriers qui y travaillent.

Le miel est en usage dans quelques alimens ; mais il l'étoit beaucoup davantage avant l'invention du sucre ; les anciens s'en servoient dans leurs ragoûts, dans leurs confitures & dans leurs boissons.

Le miel est souvent préférable au sucre ; quand on n'a point tout-à-fait égard à la délicatesse du goût ; car outre que c'est un amas de la substance la plus pure & la plus éthérée d'une infinité de fleurs qui possèdent de grandes vertus, il est plus balsamique, plus pectoral & plus anodin que le sucre qui n'est que le suc purifié & épaissi du seul roseau.

Le miel, dit Quincy, produit certainement de bons effets à tous ceux qui ont la poitrine embarrassée le matin de phlegmes épais & visqueux, qu'ils ont beaucoup de peines à expectorer. Pour cet effet ils devroient en prendre sur une rôtie, ou l'avaler dissous dans quelques liqueurs chau-

des ; mais il faut en interdire l'usage à ceux dont la constitution est chaude & fluide.

Le miel , dit M. Andry , est un assemblage de particules sulfureuses & balsamiques que les abeilles sucent de diverses fleurs , & dont elles remplissent de petits trous quarrés formés dans des tablettes de cire que leurs pates ont fabriquées , & qu'on nomme ordinairement gâteau.

Il y a deux sortes de miel , le blanc & le jaune ; le blanc qui est le plus employé dans les alimens coule de lui-même sans expression & sans feu , des gâteaux nouvellement tirés de la ruche ; on rompt ces gâteaux , on les pose dans des napes suspendues par les quatre coins ou sur des claies , & il en découle un beau miel blanc que l'on appelle *miel vierge*.

Quand ces gâteaux ne rendent plus rien , on les presse , & ils donnent un second miel qui est blanc aussi ; mais qui sent la cire , & qui n'est pas si bon que le premier.

Le meilleur miel blanc est celui de Languedoc si connu sous le nom de *miel de Narbonne*.

Le miel jaune s'exprime de toutes sortes de tablettes de cire vieille ou nouvelle que l'on fait chauffer avec un peu d'eau dans des bassines ou chaudières , & que l'on met ensuite dans des sacs de toile déliée , que l'on presse fortement ; la cire reste dans les sacs , & laisse échaper un miel jaune qui est moins d'oux & moins agréable de beaucoup que le blanc.

Le miel chauffe & dessèche , continué M. Andry , & de quelque maniere qu'on en use , soit en aliment , soit en assaisonnement , il ne convient qu'aux tempéramens pituiteux , aux vieillards , à ceux qui par la maladie ou autrement , abondent en humeurs grossieres & visqueuses ; mais les personnes d'un tempérament bilieux le doivent éviter.

Il se mange cuit ou crud ; le miel crud est plus déterfif , mais il cause des vents , & par le sel picotant qu'il renferme , il lâche plus qu'il ne nourrit ; le miel cuit est le plus alimenteux & lâche moins , parce que la coction en a émouffé les sels.

Le miel se mange seul ou avec d'autres alimens ; quand on le mange seul , il dessèche plus qu'il ne nourrit , & quand on le mêle avec d'autres alimens , il est plus alimenteux que médicamenteux ; il donne même bonne couleur , ainsi que le remarque Hypocrate.

Il faut préférer le miel nouveau au vieux , celui du printemps ou d'été à celui d'automne , le blanc ou le pâle au plus foncé , celui qui écume peu en bouillant à celui qui écume beaucoup , l'âcre doux à celui qui n'a que de la douceur ; enfin le miel d'une médiocre odeur à celui d'une odeur trop sensible , ce dernier étant pour l'ordinaire sophistiqué par le thin ou autres herbes qu'on y mêle.

Le miel est différent du miel selon la qualité des plantes qui abondent dans les pays où on le recueille ; en Languedoc , par exemple , où il croît beaucoup de romarin , & où cette plante a beaucoup plus de force , le miel est plus spiritueux & meilleur , comme on le voit par celui de Narbonne qui est avec raison si généralement estimé. Les pays où il croît force mélisse , donnent encore d'excellent miel ; c'est pourquoi celui de la Mingrelie est si bon , comme le remarque le P. Lamberti dans sa relation de la Mingrelie.

Au reste pour pouvoir juger comme il faut des qualités du miel , il faut sçavoir que malgré la douceur qu'on y remarque , on en tire un sel vitriolique si agissant , que ce sel dissout les perles , les coraux & plusieurs autres pierres précieuses , comme fait l'esprit de vitrioli ; ce

qu'il a de commun avec le sucre qui donne tout de même un acide fort corrosif; mais il faut remarquer aussi que cet esprit acide, tant du sucre que du miel, est embarrassé par des parties sulfureuses qui en modèrent considérablement l'action.

MIGNONNETTE. Pour faire une mignonnette, vous mettez dans un petit morceau d'étamine du poivre long, muscade entière, coriandre, canelle, gingembre, clous de girofle, macis; vous ficélez toutes ces épices & les mettez faire quelques bouillons dans une marmite à potage. Une mignonnette peut servir plusieurs fois.

MILLET, *Milium.* La graine de millet ainsi appelée, parce qu'on la trouve comme par milliers sur la plante qui la porte, est une semence ovale ou presque ronde, jaune, dure, luisante & la plus petite de toutes les graines qui se mangent; elle vient sur un chaume ou tibiau qui est haut d'une coudée, gros, noueux & coroneux, dont les feuilles ressemblent à celles du roseau, & où sont des épices qui naissent par bouquets aux sommités des branches.

Le millet est venteux, il se digère difficilement & pèse sur l'estomac; il ne convient qu'aux personnes d'une constitution robuste & qui digèrent bien. Les mélancoliques & ceux qui abondent en humeurs grossières, doivent s'en abstenir.

On en fait une espèce de bouillie dans plusieurs endroits, dont la qualité propre est de dessécher le corps sans fournir presque aucun suc capable de le soutenir; aussi le millet est-il le plus sec de tous les grains quoiqu'il croisse dans les lieux sombres & humides.

On fait du pain de millet qui est très difficile

à digérer , quoique ce soit le plus friable de tous les pains

MINEDROIT, voyez *Menus-droits*.

MIROTON. Maniere d'apprêter certaines viandes ou poissons en gras & en maigre; on en fait de plusieurs façons qu'on sert pour entrée.

Miroton de Veau.

Prenez une belle rouëlle de veau , faites-en plusieurs tranches bien minces que vous battrez avec le couperet pour les applatir; hachez d'autres tranches de rouëlle de veau avec du lard, de la moëlle de bœuf, champignons, truffes, fines herbes & bons assaisonnemens; mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs & un peu de mie de pain trempée dans de la crème.

Cette farce étant faite garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard bien arrangées; mettez-y ensuite vos tranches de veau battues, puis la farce que vous couvrez du reste de vos tranches, le tout bien fermé; renversez ensuite vos bardes de lard, couvrez bien le tout & mettez doucement feu dessus & dessous comme une braisè; le miroton étant cuit dégraissez le bien, dressez-le dans un plat le dessus dessous mettez-y si vous voulez un peu de coulis de champignons par-dessus (Voyez au mot *Champignons*, la maniere de le faire,) & servez chaudement.

Autre maniere de Miroton.

Faites un godiveau bien lié & bien assaisonné de truffes, champignons & jambon cuit; mettez le dans une casserole avec deux ou trois anchois; laissez-le cuire avec du lard fondu, un peu de bouillon & un coulis; coupez ensuite par tranches du bœuf tendre & maigre que vous mettez dans votre ragoût; remuez le tout & ne le laissez bouillir que très-peu. Quant

il est cuit, mettez-y un jus de citron & servez chaudement.

Autrement.

Faites un bon godiveau bien lié, de même que pour le poupeton ; faites-en un bord autour de votre plat comme si c'étoit un bord de potage au lait composé de blancs d'œufs ; dorez avec des œufs battus , & l'ayant passé bien proprement , faites-lui prendre couleur au four. Quand il est cuit , égouttez bien proprement la graisse.

Ayez une terrine composée du carré de mouton coupé par morceaux , d'un bout saigneux de mouton , de petit lard , quelques pigeons & cailles si vous le pouvez. Tout cela étant bien cuit dans une terrine comme si c'étoit une braise, il faut avoir de petits pois passés , ou des pointes d'asperges selon la saison ; tirez vos viandes de la terrine , mettez-les dans votre plat après les avoir égouttées , les pois par-dessus ; vous pouvez y ajouter quelques cœurs de laitues blanches & cuits dans la même sauffe , & servir chaudement.

A la place de la terrine quand il n'y a que le bord , on met au milieu toutes sortes de bons goûts ; on peut encore y mettre un hachis de mouton.

Autre Miroton de filets de bœuf rôtis , ou de pieces de bœuf bouillies.

Ayant fait une bordure au plat comme on vient de le dire , coupez les filets par petites lanches bien minces & les arrangez dans le plat à l'est la bordure ; faites une sauffe hachée de cette manière. Coupez du jambon crud & le coupez par petits dés ; mettez-le dans une casserole avec un peu de lard fondu , hachez un

peu de ciboules & de persil, des truffes, des champignons & quelques moufférons ; mettez la casserole sur le fourneau, faites faire quelques tours au jambon ; mettez-y la ciboule, le persil, les truffes, les champignons & les moufférons ; passez le tout ensemble & le mouillez de jus, & le laissez mitonner à petit feu ; liez ensuite d'un bon coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *jambon*, la maniere de le faire ;) que la fausse hachée soit d'un bon goût, & qu'elle ait un peu de pointe, mettez-y quelques capres fines ; mettez un peu de fausse hachée sur les filets pour les faire chauffer sans bouillir. Quand ils sont chauds, jetez le reste de la fausse hachée dessus, & servez chaudement.

L'on fait des mirotons de toutes sortes de filets de viandes. La bordure se fait toujours de la même maniere, le ragoût seul qu'on met dedans en fait la différence.

Miroton en maigre.

Prenez des carpes ou autres poissons, fendez-les tout le long par-devant, & prenez garde de les gâter sur le dos ; ôtez-en l'arête & leur coupez la tête ; étendez-les sur la table ; prenez ensuite de la chair de bon poisson avec de l'anguille, faites-en une bonne farce dont vous farcirez vos poissons ; roulez-les ensuite comme pour des filets mignons. Voyez cet article.

Prenez ensuite une casserole ; faites une espece d'omelette avec un peu de farine qui tiennetout le fond de la casserole, rangez dessus vos poissons farcis après avoir mis du beurre sur l'omelette ; le poisson étant rangé avec quelques truffes & quelques champignons bien assaisonnés ; couvrez le tout d'une autre omelette.

Mettez après cela la casserole sur un petit feu ; couvrez-la & laissez cuire le tout douce-

ment ; prenez garde qu'il ne s'attache au fond. Quand il est cuit, égouttez-le bien de son beurre, dressez votre miroton sur une assiette le dessus dessous ; coupez au milieu un petit morceau en rond , versez-y un petit coulis de champignons , recouvrez du même morceau ; cela fait , servez chaudement.

Vous pouvez aussi faire une farce comme pour le poupeton dont on parlera dans l'article suivant , & en faire un cordon autour du plat que vous mettrez cuire au four , & vous le remplirez d'un bon ragoût de champignons , morilles , truffes , moufferons , anchois , le tout bien haché ensemble , & toutes sortes de filets de poissons & capres , un lit de ragoût & un autre de filets jusqu'à ce qu'il soit plein ; & l'ayant fait mitonner sur un petit feu , servez avec sauffe du ragoût.

Pour le miroton de merlans , voyez cet article au mot *Merlan*.

Miroton de Saumon.

Prenez une tranche de saumon , ôtez-en la peau , hachez-en la chair avec persil , ciboules , quelques champignons poivre & sel ; mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs crus , un peu de mie de pain trempée dans la crème , deux ou trois clous , une douzaine de grain de coriandre battue ; pilez le tout dans un mortier avec un morceau de bon beurte frais ; formez un cordon de votre farce autour d'un plat , frotez-le d'un œuf battu pour le rendre bien uni ; frotez-le ensuite d'un peu de beurre fondu , pannez-le d'une mie de pain bien fine & le faites cuire au four. Quand il est cuit & bien coloré , dégraissez-le , nettoyez bien le bord & le fond du plat sans toucher à la bordure.

Faites griller deux ou trois tranches de saumon ; coupez-les par filets de la longueur du

doigt ; faites un ragoût avec des champignons , des truffes & des moufférons que vous passez dans une casserole avec un petit roux de beurre & de farine ; mouillez-le de bouillon de poisson , laissez-le mitonner , dégraissez-le , liez-le d'un coulis d'Ecrevisses , mettez-y des queues d'écrevisses & vos filets de saumon mitonnés ; arrangez ensuite dans le plat où est la bordure de farce , les filets de saumon ; jetez votre ragoût dessus , qu'il ait un peu de pointe , & servez chaudement pour Entrée.

L'on fait toutes sortes de mirotons de poisson ; le ragoût seul qu'on met dedans en fait la différence , comme toutes sortes de ragoûts de filets , comme filets de soles , filets de brochets , filets d'anguilles , de raie coupée en filets , filets de truites & d'autres poissons. Il n'y a qu'à faire un ragoût de moufférons , de champignons ou d'huitres : on trouvera sous les articles particuliers la maniere de faire ces ragoûts.

Le ragoût étant fait , on met mitonner dans le ragoût les filets de l'espece de poisson dont on fait le miroton ; on dresse ensuite les filets dans le plat où est la bordure de farce ; on vuide le ragoût par-dessus , & l'on sert chaudement.

Lorsqu'on n'a point de saumon pour faire la farce , on peut se servir d'autre chair de poisson , carpe , tanche , truite ou autres.

MITTONNAGE GRAS , ou bouillon pour les potages. Mettez dans une marmite avec de l'eau froide un morceau de paleron & trumeau , ou si l'on le peut de la culotte de bœuf ou de la tranche , & quelques cuisseaux de veau , selon la quantité que vous en voulez faire ; écumez cela en y mettant de l'eau fraîche de tems en tems ; mettez-y ensuite carotes , panais , oignons , un bouquet ; laissez cuire

cela doucement selon que vous voulez que le bouillon ait de la force : vous pouvez y faire cuire vos volailles blanchies & ficelées, en observant de les remettre dans le derrière de la marmite plutôt que dans le devant ; passez ensuite le bouillon afin qu'il se dégraisse ; servez-vous de ce bouillon pour mitonner vos potages : on a aussi de petites marmites de garnitures différentes qui servent à masquer chaque potage.

Mitonnages pour toutes sortes de Potages maigres.

Mettez le soir une marmite au feu avec de l'eau & de gros pois secs, ajoutez-y carotes, panais, céleri, choux, poireaux, navets, oignons & quelques clous de girofle ; faites bouillir votre marmite & la laissez devant le feu jusqu'au lendemain matin que tout sera cuit ; retirez votre marmite & la laissez reposer.

Prenez ensuite des carotes que vous coupez en deux avec des panais & des oignons entiers ; mettez le tout dans une casserole avec un bon morceau de beurre sur un fourneau ; couvrez la casserole & la remuez de tems en tems. Quand vos racines auront pris belle couleur, mouillez-les de votre bouillon de pois ; mettez-les ensuite dans une marmite avec leur bouillon, & achevez de remplir cette marmite du bouillon de pois ; faites-la bouillir tout doucement & l'assaisonnez ; mettez-y un paquet de céleri, un de poireaux, un de racines de persil, une mignonette : si vous avez des carcasses de poissons vous pouvez les empoter avec le reste. Toutes sortes de poissons sont bons pour ce mitonnage, pourvu qu'ils ne sentent point la bourbe.

Ce bouillon est bon pour toutes sortes de potages maigres, & pour mouiller toutes sortes de coulis maigres & potages aux herbes, aux oignons, aux choux, & aux lentilles & aux

navets. Le bouillon des oies ne se peut faire autrement la différence seule des coulis en fait la distinction.

MITONNER, *Panis offas in jure madefacere & macerare.* Laisser bouillir un potage sur un réchaut plein de feu ou sur un fourneau, jusqu'à ce que le pain soit entièrement imbibé de bouillon, & comme en bouillie.

On laisse toujours mitonner une soupe avant de la servir, non qu'elle en soit plus saine, mais elle en est plus agréable au goût. Quand une soupe a mitonné, s'il n'y a pas assez de bouillon, on y en remet de nouveau. Cependant quelques uns aiment mieux une soupe bien mitonnée & comme sèche, taillée avec des croûtes rôties.

Il y a encore quelques ragoûts qu'on laisse mitonner dans leur sauce en cuisant pour leur donner plus de relief & un goût plus exquis.

MOELE, *Medulla.* Cette partie des animaux est comme la graisse, d'une substance insipide, difficile à digérer, propre à produire un suc grossier & épais, à exciter des nausées & à abattre l'appétit. On fait usage de la moëlle de quelques animaux dans les cuisines.

Moëlle de Bœuf.

On s'en sert dans les farces, dans les petits pâtés, dans les tourtes à la moëlle. On s'en sert à nourrir des cardons & autres légumes; on en fait un très-grand usage, cependant elle ne peut que rendre indigestes & pesans sur l'estomac les mets dans lesquels on la fait entrer.

Moëlle de Veau & de Mouton.

On emploie une espece de moëlle connue sous le nom d'amourettes, que l'on trouve dans les reins de ces animaux quand on les fend.

Voyez au mot *Amourettes*, la maniere de l'apprêter.

MONTANS. On se sert des montans de cardes & des montans de laitues romaines ; on les apprête de la même maniere.

Montans de laitues romaines avec une essence.

Prenez ce que vous voudrez de laitues romaines montées, épluchez-bien les montans ; gouutez s'ils ne sont point trop amers ; faites-les cuire dans un blanc de farine, graissée de bœuf, du bouillon, une tranche de citron, ou verjus & sel. Quand ils sont cuits, dégraissez-les, mettez-les dans une bonne essence, donnez-leur quelques bouillons pour leur faire prendre du goût, & servez pour Entremets ou pour garnir quelques Entrées.

Montans de cardes au jus.

Epluchez bien vos montans, faites-les cuire à demi dans une eau blanche que vous faites avec de l'eau, de la farine, du beurre & du sel. Quand ils sont à demi-cuits, retirez-les & les mettez égoutter ; mettez-les ensuite dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon ; laissez-les mitonner à petit feu pendant une heure. Avant de servir poussez-les un moment sur un fourneau, en y mettant gros comme une noix de bon beurre manié de farine & remuant toujours. Donnez à votre ragoût une petite pointe de vinaigre, & servez chaudement pour Entremets.

On apprête de même les montans de laitues romaines.

MORUE, ou Moluë, ainsi appelée du nom des Isles où elle vient. C'est un grand poisson nommé en Latin *Maris Lucius*, en François Merluë, Merluche ou brochet de mer, qui a le dessus

du corps d'un gris cendré ; parfemé de plusieurs taches noires , avec des lignes tout le long du dos , le ventre blanc , la bouche armée de dents crenelées en forme de scie , & les yeux d'un jaune doré.

Ce poisson se mange frais ou sec ; on l'appelle *Moluë* quand il est frais , & il retient le nom de *Merluche* quand il a été séché.

La *moruë* est pour ainsi dire le bœuf des jours maigres ; & c'est un fort bon manger , quand elle n'a pas été salée. Quand elle a été salée , le sel marin a fixé & appesanti les parties les plus volatiles & les plus propres à exciter une saveur agréable , & outre cela s'étant introduit dans les pores de cette même chair , il l'a rendue plus solide , plus dure & plus compacte , & conséquemment plus difficile à digérer. La meilleure est celle de *Terre-Neuve*. Elle s'apprête de plusieurs façons ; mais la manière la plus saine est celle dont les Cuisiniers l'accommodent le plus communément , lorsqu'ils la font cuire dans une chaudière avec de l'eau , & qu'après l'avoir écumée , ils l'ôtent de dessus le feu , & la couvrent de quelque linge pour l'attendrir . puis l'effluent , & y font une sausse , avec du beurre seulement , & un peu de persil par dessus.

La *moruë* est encore fort saine au demi court-bouillon , apprêtée avec du beurre bien frais ; mais pour la *moruë* en ragoût , la *moruë* frite , ou rôtie , ce n'est pas ce que doivent chercher ceux qui consultent plus leur santé que leur goût.

La *merluë* , ou *merluche* , c'est-à-dire la *moruë* sèche n'est plus d'un si bon goût . elle est plus solide , plus dure & plus compacte ; ainsi elle ne convient qu'à de forts estomacs. Cependant quand elle a été bien battue , & qu'elle est bien apprêtée ; soit à l'huile , soit au beurre , elle

ne laisse pas que d'être presque aussi bonne que la moruë fraîche.

Moruë en ragoût.

Taillez votre moruë & la faites cuire avec eau, sel & poivre, laurier, vinaigre, citron vert; étant cuite passez-la au roux, avec farine frite, champignons, un bouillon de purée, ou de lentilles, persil & ciboules en paquet. Laissez cuire le tout; étant cuit & la sausse bien liée, servez chaudement.

Moruë fraîche ou cabillot au court-bouillon.

Faites cuire votre moruë dans un court-bouillon blanc, fait dans une casserole, avec une bonne poignée de sel, une pinte d'eau, ail, racines, oignons, toutes sortes de fines herbes, persil, ciboules, girofle. Ce court-bouillon doit être fait à petit feu pendant une demi-heure, quand il est tiré au clair, passé au tamis, on met deux fois autant de lait dans cette saumure, & on fait cuire dedans la moruë fraîche à très-petit feu, & on la sert dans le même goût, & la même sausse, ou le même ragoût, tant en gras qu'en maigre.

Moruë fraîche en Dauphin, ou ragoût de laitances de carpe & pointes d'aperges.

Prenez une moruë bien fraîche, étant écaillée & vidée; ciselez-la, & l'essuyez; faites-la mariner pendant deux heures, avec huile fine, sel, poivre, persil, ciboules entières, une gouffe d'ail, une feuille de laurier.

Prenez ensuite une brochette de fer, passez-la dans la moruë fraîche, en commençant, par les yeux, le milieu du corps, & finissant par la queue, on lui fait prendre la figure d'un Dauphin.

Mettez-

Mettez-la sur une tourtiere & l'arrosée de sa marinade. Faites-la cuire au four ; quand elle est cuite , retirez le hatelet , & la dressez sur le plat que vous devez servir. Servez dessus le ragoût fait de cette façon.

Prenez trois laitances de carpes , faites-les bouillir un moment dans l'eau , ainsi que des pointes d'asperges. Mettez le tout dans une casserole avec un bon morceau de beurre , des champignons , un bouquet de persil , & de ciboules. Passez-le par le feu , & y mettez une pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin blanc , & de bon bouillon maigre.

Quand le ragoût est cuit , la sausse réduite & assaisonnée de bon goût , mêlez-y une liaison de trois jaunes d'œufs & de la crème ; faites lier la sausse sur le feu , & la servez dessus la moruë. Pour le mieux , on ne met les pointes d'asperges , que quand le ragoût est presque fini.

Moruë fraîche à la sausse blanche.

Ecaillez & lavez votre moruë , faites bouillir de l'eau ; mettez-y du sel & du vinaigre , ensuite le cabillau ; faites-le cuire , & l'écumez. Quand il est cuit , mettez-le égoutter , & le dressez dans le plat que vous voulez servir. Servez dessus une sausse blanche aux capres & anchois , ou du beurre fin , que vous faites fondre ; ou vous le servez dessus ou dans une saucière. On peut encore servir cette moruë fraîche avec plusieurs sortes de sausses liées de différentes façons.

Moruë fraîche à la Bechamel.

Prenez un morceau de cabillau , faites-le cuire avec de l'eau , du sel & du vinaigre , comme le précédent. Quand il est cuit mettez le égoutter , & le levez par feuillets ; mettez dans une casserole deux cuillerées de réduction , un

bouquet de persil, ciboules, trois clous de girofle, une petite pointe d'ail, une chopine de crème; faites bouillir cette sausse pendant une demi-heure, en la tournant toujours; passez la sausse au tamis, faites-la réduire, mettez dedans les feuilletts de cabillau, pour les faire chauffer sans qu'ils bouillent; goûtez si la sausse est de bon goût & servez.

Moruë fraîche aux huîtres à la Hollandoise.

Prenez une hure de moruë fraîche, vuidez-la, & la lavez, & après l'avoir ficelée faites-la cuire avec de l'eau & du sel, un peu de vinaigre, quelques oignons en tranches, persil, ciboules; prenez des huîtres & les faites blanchir dans leur eau; mêlez-les dans de l'eau fraîche, & les faites ensuite égoutter sur un tamis; passez l'eau des huîtres dans un tamis; mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une pincée de farine, un filet de vinaigre, du gros poivre, muscade. Mouillez avec de l'eau des huître; faites lier la sausse sur le feu, mettez-y ensuite les huîtres avec deux anchois hachés. Goûtez si la sausse est de bon goût, & la servée autour de la hure du cabillau, ou moruë fraîche.

Moruë fraîche pannée au four.

Coupez en plusieurs morceaux votre moruë; faites-les mariner avec du beurre que vous faites fondre, sel, gros poivre, persil, ciboules, échalotes, ail, le tout haché; thim, laurier, basilic en poudre, le jus de deux citrons; faites les mariner une heure. Prenez ensuite le plat que vous devez servir, arrangez dessus les morceaux de moruë fraîche, avec tout leur assaisonnement; pannez-les de mie de pain, faites-les cuire au four, ou sous un couvercle de tourtiere. Quand ils sont cuits,

e belle couleur , vous les servez , les
s du plat bien nettoyés.

Morue frite.

ites-la cuire en eau chaude , écumez-la
; étant cuite laissez - la égoutter, farinez-
nsuite , & la faites frire en beurre affiné ,
servez-la , poudrée de sel , avec jus d'o-
e , & poivre blanc pour sausse.

Autre façon de moruë frite.

prenez deux entre-deux de moruë ou créte ;
s-la cuire , enlevez tous les filets , farinez-
& les faites frire dans de l'huile , & gar-
z de persil frit. On peut au lieu de les
er les tremper dans une pâte à frire ,
n fait avec de la farine , une cuillerée
ile , sel & vin blanc ; on délaye bien cette
 , on trempe dedans les filets de moruë
 , & on les sert de belle couleur.

Moruë à la sausse-Robert.

ites frire votre moruë , comme ci-dessus ;
s une sausse-robert de la maniere suivante.
ez des bignons , coupez-les en dés , pas-
les dans une casserole avec un morceau de
re ; étant roux poudrez-les d'un peu de
le , & mouillez-les d'un bouillon de poisson ,
es laissez mitonner à petit feu. Etant cuits
tez votre moruë frite mitonner dans la
è-robert. Voyez si la sausse est de bon goût.
elle n'est pas assez liée , mettez-y un peu
oulis. Ajoutez à cette sausse-robert un peu
noutarde & de vinaigre ; dressez votre mo-
dans le plat , vuidez votre sausse - ro-
par-dessus , & servez chaudement pour
rée.

si on ne veut pas faire mitonner la sausse ,
la met au fond d'un plat , on arrange les
s , ou la queue de moruë par-dessus , &
sert pour Hors-d'œuvres , ou Entrée.

On sert encore ces queuës de moruë , ou ces filets frits avec un ragoût de concombre , ou de chicorée ; on passe ce ragoût de concombre de même que celui en gras. Au lieu de le mouïller de jus , on le mouïlle de bouillon de poisson. Le ragoût de chicorée se fait de même.

Moruë à la crème au four.

Levez votre moruë par filets , après l'avoir fait cuire comme à l'ordinaire. Faites une sauffe blanche avec de la crème , & la liez de trois jaunes d'œufs , une pointe d'ail ; mettez la moruë dedans , tournez-la dans la casserole , & la mettez dans le plat où vous voulez la servir , pour la panner par-dessus avec de la mie de pain ; mettez-la au four , pour qu'elle prenne belle couleur , égouttez bien le beurre avant de la servir.

Moruë eu Stinkerque

Foncez un plat avec de l'huile , de petits morceaux de beurre , persil , ciboules , une pointe d'ail , le tout haché , des petits morceaux de tranches de citron , des petits tas d'anchois hachés , poivre concassé ; couvrez de moruë cuite ; mettez par-dessus de tout ce qu'il y a dessous. Faites ainsi plusieurs lits ; faites-la un peu bouïllir sur le feu , couvrez de chapelure de pain ; mettez au four pour que cela prenne une belle couleur , & égouttez-la bien de son beurre , avant que de la servir.

Moruë au gain de verjus

Faites cuire la moruë , & enlevez tous les filets ; mettez-les dans une bonne sauffe faite avec du beurre , de la crème , de la farine de poivre ; liez la sauffe & y mettez dedans les filets de moruë avec des grains de verjus que vous aurez fait blanchir ; faites ensuite chauffer la moruë sans qu'elle bouille , & la servez.

Moruë à la Gasconne.

Prenez deux entre-deux de moruë bien blanche, que vous faites bouillir dans l'eau ; écumez-la, & la retirée pour la faire égoutter ; mettez dans une casserole un morceau de beurre persil, ciboules, ail, échalotes, le tout haché ; passez-les un moment sur le feu, ôtez ensuite la casserole de dessus le feu ; mettez dedans la moruë en filets ; n'y mettez point les peaux ; mettez ensuite un demi verre d'huile, du gros poivre, le jus d'une orange ; faites chauffer la moruë, en liant la sausse, & servez dans le moment de crainte que la sausse ne tourne.

Moruë panachée.

Prenez deux entre-deux de moruë bien blanche. ; écaillez-la & la faites cuire à l'eau ; enlevez tous les filets ; mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboules, ail, échalottes, le tout haché, que vous passez un moment, mettez ensuite les filets de moruë ; avec un morceau de beurre ; capres, anchois, des cornichons, six jaunes d'œufs, le tout haché très-fin ; faites chauffer la moruë, & la sautez sur le feu, pour que la sausse se lie. Ajoutez-y un peu de gros poivre, & servez.

Moruë aux filets de racines.

Prenez deux carotes & deux panais que vous coupez en filets ; faites-les blanchir un moment, & les faites cuire dans du bon bouillon maigre. Quand les filets sont cuits & leur sausse tout-à-fait réduite, mettez des feuilles de moruë cuites dans de l'eau, avec les filets de racines ; faites-les sauter un moment pour qu'ils se mêlent bien ensemble, dressez-les dans le plat que vous devez servir ; mettez par dessus une sausse blanche avec de la moutarde. Mettez dans une casserole un morceau de beurre, une pincée de farine, une cuillerée

d'eau, du gros poivre, un peu de moutarde ; faites lier la sausse sur le feu, & la servez dessus la moruë.

Queuë de moruë en filets ou en casserole.

Ecaillez une belle queuë de moruë, détachez-en la peau, & la faites descendre en bas ; levez les filets, & remplissez les creux d'une farce de poisson, ou fines herbes, avec beurre & chapeluré de pain. Remettez la peau par-dessus ; l'ayant pannée proprement, faites-la cuire au four, de belle couleur, ou dans une tourtiere, feu dessus & dessous ; faites-y un ragoût de champignons, ou de morilles, bien assaisonné, & cuit à propos, que vous jetez dessus en servant.

Queuë de moruë frite.

Faites-la cuire dans de l'eau chaude, sans qu'elle bouille, afin qu'elle demeure bien entiere, & après qu'on l'a laissée égoutter, on la farine, & on la frit en beurre affiné. Servez avec jus d'orange, & poivre blanc ; garnissez cette queuë de crêtes de moruë empâtées, & frites.

Autre maniere.

Prenez une queue de moruë bien désallée, & laissez-la entiere, ou coupez-la par filets, essuyez-la bien, & la farinez. Faites-la frire avec du beurre affiné ; qu'elle prenne une belle couleur, & la servez sèche, garnie de persil frit.

Queuë de moruë farcie.

Prenez la chair d'une carpe, & la moitié d'une anguille, avec un peu de persil, un peu de ciboule, quelques champignons ; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, un peu de pain trempé dans de la crème de lait, trois ou quatre jaunes d'œufs crus, le tout bien haché ensemble, & pilé dans le

mortier, avec du beurre frais, selon la quantité qu'il y a de chair. Faites cuire une queue de moruë, tirez-en les filets, gardez l'arête, & le bout de la queue qui y tient; faites un ragoût de champignons, truffes, que vous passez dans une casserole, avec un petit roux de beurre & de farine, & le mouillez d'un bouillon de poisson. Laissez mitonner, & dégraissez. Mettez-y quelques laitances de carpe, & les filets de moruë. Achevez de lier la sausse d'un coulis d'écrevisses. Si le ragoût est de bon goût, laissez-le refroidir. De l'arête de moruë faites-en une queue avec la farce; faites-y un bord autour de la hauteur de trois doigts, & y mettez votre ragoût; couvrez de la même farce. Trempez un couteau dans un œuf battu, pour arranger la farce & la rendre bien unie. Faites fondre un morceau de beurre frais; jetez-le dessus, pannez de mie de pain bien fine; mettez cuire, que cette queue farcie soit de belle couleur, & servez chaudement.

Si cette queue cuit dans une tourtiere, il faut y mettre par-dessus de petites tranches de pain bien minces, afin de l'empêcher de s'attacher, pour qu'elle se glisse mieux dans un plat pour la servir.

Queue de moruë à la sainte mencheuld.

Faites cuire une couple de queues de moruë dans l'eau bouillante. Étant cuites, ôtez-en les filets, & laissez-les plus grandes que vous pourrez. Faites une sausse avec du beurre frais, une pincée de farine, du persil bachelé, quelques truffes, champignons hachés, quelques câpres, poivre, muscade, & de la crème douce, mettez vos filets de moruë dedans; faites-les mitonner à petit feu sur un fourneau; si la sausse est de bon goût, & pas trop fallée,

laissez-la refroidir , mettez un hachis de carpe au fond d'un plat ; garnissez le tour de votre plat de filets de moruë ; pannez par-tout d'une mie de pain bien fine ; mettez au four , que le tout prenne belle couleur , & servez chaudement pour Entrée , ou pour Entremets.

Moruë au beurre noir.

Votre moruë cuite , comme ci-dessus , servez-la au beurre noir , & persil frit à la sausse aux capres & anchois.

Tourte de moruë.

Faites cuire deux queuës de moruë dans de l'eau bouillante. Otez-en les filets ; faites une sausse avec du beurre frais , un peu de farine , persil , champignons , truffes hachés , & assaisonnez de poivre & de muscade ; mettez-y de la crème de lait. Mettez les filets de moruë dans la sausse ; faites mitonner le tout à petit feu , en le remuant de tems en tems. Il faut que le ragoût soit d'un bon goût. Laissez-le refroidir. Foncez une tourtiere , de la grandeur que vous voulez la faire , d'une abaisse de feuilletage , au fond mettez un hachis de carpe. Mettez ensuite les filets de moruë. Couvrez d'une autre abaisse de feuillage , & faites-le cuire au four. Etant cuite dressez dans un plat , & découvrez la tourte pour y jeter un ragoût de laitances de carpe dessus , ou bien un ragoût d'écrevisses ou de moules. Recouvrez la tourte & la servez pour Entrée.

On fait encore des beignets de moruë. Voyez *Beignets.*

Merluche ou moruë sèche.

Prenez de la moruë sèche ; coupez-la par morceaux , & la faites tremper du soir au lendemain , faites-la cuire à grande eau. Prenez une casserole , & y mettez un bon morceau de

Le beurre, de la ciboule, persil haché, poivre concassé. Tirez la moruë de l'eau, mettez-la sur cette sausse, avec oignons cuits dans la braise. Faites chauffer la moruë, & remuez la sausse, jusqu'à ce qu'elle soit liée. Etant liée & de bon goût, servez-la chaudement pour Entrée.

Merluche à la sausse à la Gasconne.

La merluche la plus blanche est estimée la meilleure. Avant que de la mettre tremper, battez-la bien par-tout avec un marteau pour l'attendrir; faites-la tremper plusieurs jours, en la changeant d'eau; faites-la cuire dans de l'eau de riviere; retirez-la & la mettez en morceaux par feuillets.

Ensuite mettez ces feuillets dans une casserole avec de l'huile fine, & autant de bon beurre, gros poivre, un peu d'ail & de sel; si elle est trop douce, mettez la casserole sur un fourneau, en la remuant sans cesse, jusqu'à ce que le beurre soit lié avec l'huile, & la mangez dans le moment, parce que cette sausse, à mesure qu'elle refroidit, se tourne.

Merluche frite.

Mettez-la dessaler, coupez-la par morceaux, faites-la cuire dans l'eau; étant cuite poudrez-la de farine, & la faites frire au beurre roux, & la servez pour Entremets.

On peut, si l'on veut, la manger à la sausse-robot, après qu'elle est cuite, ou bien avec de bon beurre, oignon coupé menu, poivre, sel, vinaigre, & la servez pour Entrée.

Nous n'ajouterons rien ici à ce que nous avons dit au commencement de cet article, sur les différens apprêts de la moruë, ou de la merluche; on a suffisamment exposé les différens apprêts qui les rendent l'une & l'autre plus ou moins saines.

MORILLE, *Fungus pumicosus*. Espece de champignon printanier, gros comme une noix, oblong, piramidal ou oval, tendre, ridé, poreux, caverneux ou percé de grands trous, de couleur blanchâtre ou jaunâtre, ou d'un blanc qui tire un peu sur le rougeâtre, quelquefois noirâtre. Il diffère du champignon ordinaire, en ce qu'il est naturellement percé de plusieurs grands trous, au lieu que le champignon ordinaire est feuilleté ou fistuleux.

La morille contient beaucoup d'huile, de phlegme & de sel volatil, peu de terre; elle croît dans les lieux herbeux, humides, dans les bois, au pied des arbres.

Les morilles sont délicieuses dans les sausses; elles fortifient, restaurent, & sont propres pour exciter l'appétit; l'usage fréquent qu'on en fait échauffe beaucoup, & rend les humeurs âcres.

Elles conviennent dans un tems froid aux phlegmatiques & à ceux en général dont les humeurs sont grossières & peu en mouvement; mais les personnes d'un tempérament chaud & bilieux doivent s'en abstenir.

On doit choisir les morilles tendres, grosses comme une noix, ovales ou oblongues, d'une couleur jaunâtre ou blanchâtre, & percées de grands trous qui représentent des rayons de miel.

On fait un grand usage des morilles dans les ragoûts; on en fait aussi des plats particuliers pour Hors-d'œuvres d'Entremets.

Morilles frites.

Coupez vos morilles en longueur, faites-les bouillir avec un peu de bouillon à petit feu. Quand le bouillon sera consommé, farinez-les & les faites frire dans du sain-doux; faites une sausse avec le reste du bouillon assaisonné de

sel & de muscade, & la servez sous vos morilles avec un jus de mouton.

Ragoût de Morilles.

Coupez vos morilles en long, lavez-les bien dans plusieurs eaux; mettez-les égoutter & les passez dans une casserole avec un peu de lard fondu, un peu de persil haché & un bouquet; mouillez-les de moitié jus de veau & de moitié essence de jambon, & les laissez mitonner à petit feu. Avant de servir, liez-les d'un bon coulis, donnez un peu de pointe à votre ragoût; assaisonnez de sel & de poivre, & servez chaudement.

Ragoût de Morilles à la crème en gras.

Coupez vos morilles par moitié, lavez-les dans plusieurs eaux pour en ôter le gravier; mettez-les égoutter & les vuidiez dans une casserole avec un peu de lard fondu & un bouquet; assaisonnez de sel & poivre, passez-les sur un fourneau, jetez-y tant soit peu de farine, mouillez-les de bouillon & les laissez mitonner à petit feu. Quand elles sont cuites, faites une liaison de deux jaunes d'œufs & de crème; mettez la casserole sur le fourneau & les liez avec cette liaison, & servez pour Entremets.

Croûte aux Morilles.

Le précédent ragoût fait comme on vient de le dire, mettez une croûte de pain bien sèche au fond d'un plat, le ragoût par dessus, & servez de même pour Entremets.

Ragoût de Morilles à la crème en maigre.

Nettoyez-les comme on vient de le dire après les avoir coupées par moitié; mettez-les dans une casserole sur un fourneau avec un morceau de beurre, sel, poivre, un bouquet, un peu de persil haché. Après les avoir passées, mouillez-les d'un peu de bouillon de poisson, & les

laissez mitonner à petit feu ; liez votre ragoût avec deux jaunes d'œufs & de la crème ; dressez-le dans un plat , & servez chaudement pour Entremets.

Morilles farcies.

Prenez des morilles les mieux faites qui ne soient pas trop grosses ; coupez le bout de la queue & les faites tremper dans l'eau pour en ôter le sable ; faites une petite farce avec un peu de blanc de volaille , un peu de jambon cuit , quelques champignons , persil & ciboules hachées , un peu de lard blanchi , de la graisse de bœuf , deux jaunes d'œufs crus , un peu de mie de pain trempée dans la crème , sel & poivre , le tout haché ensemble & pilé dans un mortier ; farcissez-en vos morilles du côté de la queue ; garnissez le fond d'une tourtière ou d'un plat d'argent de bardes de lard & de tranches de veau bien minces assaisonnées de sel , poivre , fines herbes , fines épices & oignons coupés par tranches ; arrangez-y vos morilles farcies avec même assaisonnement dessus que dessous ; couvrez-les de tranches de veau & de bardes de lard , & faites cuire au four ou bien sous un couvercle , feu dessus & dessous. Quand elles sont cuites , tirez-les , mettez-les égoutter sur un plat ; mettez dans un autre plat une essence de jambon ; arrangez vos morilles dessus & servez chaudement pour Entremets.

Morilles farcies d'une autre façon.

Farcissez vos morilles en dedans d'une farce fine faite avec du blanc de volaille cuite. Quand elles sont farcies , unissez-les avec de l'œuf battu , & les saupoudrez de mie de pain ; foncez une casserole de veau & de jambon , mettez-y du lard fondu & un bouquet ; arrangez-y vos morilles , couvrez-les de bardes de lard & faites

Cuire à très-petit feu à la braïse. Quand elles sont cuites, retirez-les, effuiez-les de leur graisse : mettez du coulis dans la casserole où elles ont cuit, faites faire un bouillon pour dégraisser ; passez votre sauffe au tamis, & servez dessus les morilles avec un jus de citron.

Morilles à l'Italienne.

Après les avoir lavées dans sept ou huit eaux tièdes, égouttez-les bien ; faites-les cuire sur la cendre chaude avec persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, de bon beurre, une cuillerée d'huile, sel & poivre ; & quand elles sont cuites, servez dessous un crouton passé au beurre.

Morilles au lard.

Coupez vos morilles en deux, nettoyez-les comme les précédentes. Après les avoir bien égouttées, mettez les morilles dans du lard fondu, enficelez-les après dans des petites hatelettes ; pannez-les & les faites griller de belle couleur. Coupez du petit lard par tranches bien minces, arrangez-les dans une poêle l'une à côté de l'autre, faites-les frire & qu'elles soient croquantes ; arrangez-les ensuite dans un plat, vos morilles dessus, après les avoir tirées des hatelettes, & servez à sec.

Pain aux Morilles.

Prenez un pain bien rond & qui ne soit point ouvert ; faites une ouverture par-dessous, gardez le morceau, ôtez-en la mie le plus que vous pourrez ; remplissez le pain d'un hachis de perdrix ou autre ; refermez-le avec le morceau que vous en avez ôté, ficelez-le de peur qu'il ne tombe ; mettez-le ensuite tremper dans du lait & le faites frire dans du sain-doux, qu'il prenne belle couleur.

Cela fait, coupez vos morilles en deux ou en quatre, lavez-les dans plusieurs eaux ; passez-

les dans une casserole avec un peu de lard fondu , un bouquet , sel & poivre ; mouillez-les de jus & les laissez mitonner à petit feu. Après les avoir dégraissées , liez-les d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *jambon* , la manière de le faire.) Mettez-y mitonner un moment votre pain ; dressez-le ensuite sur un plat , faites un cordon de vos morilles autour du pain , jetez le jus par-dessus , & servez chaudement pour Entremets.

Potage de croûtes aux morilles en gras.

Coupez les morilles par la moitié , lavez-les à plusieurs eaux ; quand elles sont bien égouttées , mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu. Quand elles sont passées , mouillez-les d'un peu de bouillon , mettez y un bouquet , & les laissez mitonner à petit feu.

Mitonnez des croûtes , moitié bouillon & moitié jus de veau , & laissez attacher au fond du plat ; garnissez le plat d'une bordure de morilles , & jetez dessus le jus où elles ont cuit ; attendez un moment que les croûtes soient imbibées de ce jus , ensuite jetez sur les croûtes un coulis à la Reine. (Voyez au mot *Coulis* , la manière de le faire ,) & servez chaudement.

Potage de croûtes aux Morilles en maigre.

Faites un petit ragoût de morilles , comme on l'a dit , & les liez d'un coulis ; mitonnez des croûtes de bouillon de poisson ; laissez-les attacher au fond du plat , mettez par-dessus un petit pain farci , jetez-y votre ragoût de morilles , & servez chaudement.

Tourte de Morilles.

Faites un ragoût de morilles , comme on l'a dit ci-dessus ; dressez la tourte de pâte feuilletée , mettez votre ragoût dedans , couvrez d'une abaisse de même pâte , faites un cordon autour , dorez-la d'un œuf battu , & la mettez cuire.

Quand elle est cuite , dressez-la dans un plat & servez chaudement.

MORILLON. Espece de raisin. On distingue le morillon hatif, le morillon meûnier, le morillon noir & le morillon blanc. Le morillon hatif & noir est plus curieux que bon ; la peau en est fort dure. Le morillon appelé meûnier, parce qu'il a les feuilles blanches & farineuses, meurt ensuite ; il vaut mieux que le précédent. Le morillon noir est le plus ordinaire ; il est doux, sucré & très-bon à manger : c'est celui avec lequel on fait le meilleur vin.

En Bourgogne on l'appelle Pineau, & à Orleans Auvernas. Il y a encore le morillon blanc qui est des meilleurs, tant à manger qu'à faire du vin ; c'est celui dont les vignobles sont ordinairement plantés. Pour les qualités, voyez *Raisin*.

MORTADELLE, *Crassior fucanica*. Gros saucisson qui vient de Boulogne. Les mortadelles sont de fort haut goût : on y trouve les grains de poivre tout entiers ; quelques marchands les appellent moustardelles.

Pour les qualités & les propriétés des mortadelles, voyez les articles *Saucisse* & *Saucisson*.

MOUDON. Espece de boudin : voici la maniere d'en faire. Prenez une fraise de veau bien blanche, faites-la dégorger dans de l'eau tiède ; faites-la cuire ensuite dans une demi-braîse, & quand elle est cuite hachez-la ; mettez-la dans une casserole avec une pinte de sang de cochon, sel, épices, fines herbes, persil, ciboules, une échalote, une petite pointe d'ail ; prenez ensuite un gros boyau de bœuf bien nettoyé, & entonnez cela comme du boudin. Vous pouvez aussi en faire de petits boudins dans des boyaux de cochon ; vous les faites cuire dans une demi-braîse, & les servez chauds. Vous pouvez faire

griller les petits pour garnir les gros qui ne seront pas grillés.

Vous pouvez encore servir dessous un ragoût de pieds de mouton au brun qui soit d'un bon goût & bien dégraissé, & servir pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

MOULE, *Musculus*. Petit poisson de la grosseur d'une feve enfermé dans une légère coquille où il se nourrit d'un peu d'eau. Cette coquille est bleuë ou noire, un peu longue & composée de deux pièces qui s'ouvrent & se ferment au gré du poisson. Il y a des moules de mer & de riviere ; ceux de mer sont meilleurs ; ceux de riviere se digèrent difficilement, à cause d'un suc visqueux, gluant & insipide dont il est chargé.

Les moules de mer sont assez nourrissans & agréables au goût ; ils s'apprêtent de plusieurs manières. Ils sont fort sains accommodés avec le beurre frais, le persil, la ciboule & la chapelure de pain. On fait des potages de moules qui sont aussi fort sains, surtout pour les tempéramens chauds & bilieux. Il en est de même des tourtes.

Ragoût de Moules en gras.

Nettoyez proprement les moules, mettez-les dans une casserole & les faites ouvrir sur un fourneau. Quand elles sont ouvertes, retirez-les, ôtez-les de leurs coquilles, gardez-en l'eau ; passez de petits champignons & quelques truffes coupées par tranches dans une casserole avec un peu de lard fondu & un bouquet, & assaisonnez de poivre. Quand elles sont passées, mouillez-les d'un jus de veau & les laissez mitonner à petit feu ; dégraissez-les bien & les liez d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *jambon*, la maniere de le faire.) Mettez-y alors les

moules avec un peu de leur eau; conservez-les sur des cendres chaudes sans les faire bouillir; dressez votre ragoût proprement dans un plat, & servez chaudement pour Entremets.

Ce ragoût sert pour les Entrées aux moules.

Ragoût de Moules en maigre.

Après avoir tiré les moules de leurs coquilles, comme on vient de le dire, passez quelques champignons dans une casserole avec un peu de beurre, & y mettez les moules avec un bouquet; faites leur faire sept ou huit tours sur le fourneau; mouillez-les de leur eau & de bouillon de poisson, moitié l'un, moitié l'autre; mettez-y un peu de persil haché & un peu de poivre, & les liez d'un coulis; dressez votre ragoût dans un plat, & servez chaudement pour Entremets.

Ce ragoût de moules sert pour des Entrées de moules en maigre.

Moules à la Provençale.

Lavez vos moules & les ratissez; après les avoir bien égouttées, mettez-les dans une casserole pour les faire ouvrir; ôtez ensuite la moitié des coquilles; mettez dans une casserole un demi-verre d'huile, persil, ciboules, champignons, truffes, une demi-gousse d'ail, le tout haché très-fin; passez les sur le feu & les mouillez avec un verre de vin de Champagne, une cuillerée de bouillon & la moitié de l'eau des moules; faites cuire cette sausse, quand elle est presque réduite, mettez-y les moules avec une cuillerée de coulis; faites-leur faire quelques bouillons, pressez-y un jus de citron, ajoutez un peu de gros poivre & de muscade rapée, & servez à courte sausse.

Porage aux Moules.

Nettoyez bien vos moules, & les lavez dans

quatre ou cinq eaux; mettez-les ensuite dans une marmite avec de l'eau qui vous servira pour le bouillon, en cas que vous n'avez pas de bouillon de poisson. Mettez avec vos moules un peu de persil, de bon beurre, un oignon piqué de clous de girofle, & les faites ainsi blanchir. Quand la coquille s'ouvre, elles sont assez blanchies.

Passez le bouillon dans une marmite à part; ôtez-les moules de leurs coquilles, & n'en laissez que pour garnir votre potage. Mettez les autres dans une petite marmite ou casserole à part, rien que la chair seulement; mettez-y aussi des champignons coupés par morceaux, des truffes en tranches, quelques laitances de carpes, un cul d'artichaut entier, & trois ou quatre autres coupés en quatre; ce cul d'artichaut entier vous servira pour mettre au milieu du potage, si vous n'y mettez pas un pain farci de hachis de carpe; passez tout ce ragoût avec de bon beurre & un peu de farine dans la casserole. Quand il est passé, mouillez-le du bouillon des moules, & faites cuire un peu; mettez-y un bouquet de fines herbes, une tranche ou deux de citron, le tout cuit doucement & bien assaisonné.

Faites mitonner votre potage de croûtes de pain du même bouillon des moules, qu'il ne soit pas trop gras. Quand il est mitonné, garnissez-le des moules qui sont dans la coquille, & si vous avez un peu farci, vous en laisserez aussi pour mettre au tour.

Le tout mitonné & le ragoût par-dessus, ayez un coulis blanc composé d'amandes, mie de pain, six ou huit jaunes d'œufs; le tout passé par l'étamine avec un peu du bouillon de vos moules; en servant arrosez votre potage avec ce blanc, & servez chaudement.

Potage aux Moules d'une autre maniere.

Vos moules bien nettoyyées & bien lavées, mettez-les dans une casserole sur un fourneau ; quand elles commencent à s'ouvrir, retirez-les, ôtez-les de leurs coquilles ; gardez les plus belles dans une de leurs coquilles seulement pour garnir le potage ; passez les autres dans une casserole avec un peu de beurre frais, des champignons, quelques truffes coupées par tranches, une demi-douzaine de culs d'artichaux ; mouillez de bouillon de poisson, & faites mitonner à petit feu.

Faites un coulis avec une poignée d'amandes douces, une poignée de moules que vous gardez avant de les passer en ragoût, & quatre jaunes d'œufs ; pilez bien le tout ensemble dans un mortier, mettez deux ou trois cuillerées à pot de bouillon de poisson dans une casserole avec un peu de mie de pain, un peu de persil, une ciboule entiere, quelques champignons hachés ; faites mitonner à petit feu, délayez-y votre coulis qui est pilé ; prenez garde qu'il ne bouille ; passez-le dans une étamine, & le vuidez dans la casserole où est le ragoût de moules ; mettez-le sur des cendres chaudes pour le tenir chaudement. Faites mitonner des croûtes de bouillon de poisson, mettez au milieu de votre potage un pain farci d'un hachis de carpes, ou bien d'un ragoût de moules. (Voyez au mot *Carpe*, l'article *Hachis de Carpes*, ou bien ci-dessus l'article *Ragoût de Moules*.) Garnissez le bord du plat de votre potage des moules qui sont dans leurs coquilles que vous avez gardées ; mettez les six petits culs d'artichaux autour de votre pain ; vuidez votre coulis sur le potage, & servez chaudement.

Tourte de Moules.

Epluchez bien vos moules & les lavez dans

plusieurs eaux ; mettez-les ensuite dans une casserole sur un fourneau , & les remuez de tems en tems afin qu'elles s'ouvrent. Quand elles sont ouvertes , ôtez-les de dessus le feu , tirez-les de leurs coquilles & les mettez sur un plat.

Passer quelques champignons, truffes & moufferons dans une casserole avec un morceau de beurre , sel , poivre & un bouquet ; mettez-y ensuite les moules , mouillez-les d'un peu de bouillon de poisson & d'un peu de leur eau. Quand le ragoût est cuit , achevez de le lier d'un coulis de moules ; si la sausse du ragoût étoit longue , tirez-en dans une casserole & mettez refroidir le ragoût.

Faites une abaisse de feuilletage & en foncez une tourtiere. (Voyez au mot *Pâte* , la maniere de la faire.) Mettez votre ragoût dans cette abaisse ; couvrez la tourte d'une abaisse de même pâte , faites une bordure autour , frottez-la d'un œuf battu , & la mettez cuire au four ou sous un couvercle. Prenez garde que la croûte ne cuise trop ; dressez votre tourte dans un plat , découvrez-la , faites chauffer le coulis que vous avez tiré du ragoût , mettez-le dedans , recouvrez-la & servez chaudement.

Nous ne dirons rien ici sur les qualités & les propriétés des moules différemment apprêtées : consultez ce qui en a été dit au commencement de cet article.

MOUSSERON , *Parvus boletus*. Espece de champignon blanc qui vient au mois de Mai auprès de la mouffe. Pour connoître les qualités & les propriétés des moufferons , voyez ce qu'on a dit des champignons & des morilles.

Les moufferons entrent comme les champignons dans plusieurs ragoûts , & leur donnent un

grand relief. On en fait aussi des plats particuliers.

Mousserons en ragoût.

Nettoyez, lavez & égouttez vos mousserons; passez-les ensuite dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet de fines herbes, sel & poivre; mouillez de jus de veau & les laissez mitonner à petit feu; dégraissez-les, liez-les d'un coulis de veau & de jambon, & servez chaudement votre ragoût pour Entremets. (Voyez au mot *jambon*, la manière de faire le coulis de veau & de jambon.)

Croûtes aux Mousserons.

Après avoir fait votre ragoût, comme on vient de le dire, mettez une croûte bien chapelée & bien sèche au fond d'un plat, jetez votre ragoût dessus, & servez chaudement aussi pour Entremets.

Mousserons en ragoût à la crème.

Vos mousserons bien lavés & bien nettoyés, passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet & un peu de persil haché; poudrez-les de tant soit peu de farine, mouillez d'un peu de bouillon, assaisonnez de sel & de poivre, & laissez mitonner; ajoutez-y deux cuillerées de coulis blanc; liez ce ragoût avec deux jaunes d'œuf & de la crème, & servez chaudement pour Entremets.

Mousserons à la Provençale.

Prenez des mousserons ce qu'il en faut pour faire un plat. Quand ils sont lavés & épluchés, mettez-les dans une casserole avec un demi-verre d'huile, un verre de vin de Champagne un bouquet de persil, ciboules, deux cuillerées de réduction, une cuillerée de coulis; une tranche de jambon, sel & gros poivre; faites cuire le tout ensemble. Quand votre ragoût est cuit, dégraissez-le, ôtez la tranche

de jambon & le bouqnet ; coupez de la mie de pain en petites pièces , que vous passez avec de l'huile , & que vous mettez égoutter sur un linge. Un moment avant de servir mettez-les dans le ragoût ; pressez-y un jus de citron , & servez chaudement pour Entremets ,

Ragoût de moufferons à la crème en maigre.

Il se fait de la même manière que le ragoût de morilles à la crème en maigre. (Voyez cet article au mot *Morille.*)

Tourte de Moufferons.

Faites un ragoût de moufferons , comme on l'a dit ; foncez une tourtière d'une abaisse de pâte feuilletée. (Voyez au mot *Pâte* , la manière de le faire.) Mettez-y votre ragoût ; couvrez d'une autre abaisse de même pâte ; faites un cordon autour ; dorez-la d'un œuf battu , & la mettez cuire : quand elle est cuite , servez chaudement.

Pain aux moufferons.

Prenez un pain bien rond , & qui ne soit point ouvert ; faites une ouverture par-dessous , & gardez le morceau ; ôtez par-là toute la mie ; remplissez ensuite le pain d'un hachis de perdrix , ou autres ; bouchez-le avec le même morceau ; ficellez-le , de peur qu'il ne tombe ; faites-le tremper dans du lait , & ensuite frire dans du sain-doux ; qu'il prenne belle couleur.

Prenez une poignée de moufferons ; mettez-les mironner dans une casserole , avec de l'essence de jambon. Quand ils sont cuits , liez-les d'un coulis de veau & de jambon ; mettez votre pain mironner un moment dans le ragoût. Dressez-le ensuite dans un plat , après en avoir ôté la ficelle ; jetez le ragoût par-dessus & servez chaudement pour Entremets.

Autres croûtes aux moufferons.

Pour faire des croûtes aux moufferons , pre-

nez un pain chapelé ; coupez-en les croûtes de la grandeur d'un écu ; mettez-les tremper dans du lait ; faites-les frire ensuite , qu'elles prennent belle couleur ; laissez-les égoutter ; arrangez-les dans un plat ; jetez le ragoût par-dessus & servez chaudement aussi pour Entremets.

Potage de croûtes aux moufferons en gras.

Passez des moufferons dans une casserole avec un peu de lard fondu ; mouillez-les de jus de veau , & les laissez mitonner. Quand ils sont cuits dégraissez-les , & les liez d'un coulis de perdrix roux. (Voyez au mot perdrix , la maniere de faire ce coulis.)

Mitonnez des croûtes , moitié jus de veau & moitié bouillon, & les laissez attacher au fond ; mettez-y votre ragoût & le coulis clair par-dessus : qu'il y en ait assez pour mouiller les croûtes ; & servez chaudement.

Potage de croûtes aux moufferons , en maigre.

Faites un petit ragoût de moufferons en maigre , que vous lierez d'un coulis ; mitonnez des croûtes dans du bouillon de poisson ; laissez-les attacher au fond du plat ; mettez au milieu un petit pain farci de hachis de carpes ou autre ; jetez le ragoût par-dessus & servez chaudement.

On fait aussi de la poudre de moufferons , très-bonne pour réhausser les ragoûts , au défaut de moufferons. Pour cela , prenez une demi-livre de champignons , autant de morilles , pareille quantité de truffes , & une livre de moufferons ; épluchez bien le tout , & le faites sécher au soleil ou dans le four, quand le pain est tiré. Pilez le tout ensemble dans un mortier & le passez ensuite au tamis. Enfermez cette poudre

dans une boîte, pour vous en servir au besoin dans les ragoûts.

On peut faire cette poudre avec des mouffersons tous seuls.

MOUT, *Mustum*, vin doux qui n'a pas encore bouilli. Voyez l'article *Vin*.

On employe le mout pour faire du cotignac. Voyez l'article *Cotignac*.

On prend aussi du mout pour faire du vin doux. Voyez l'article vin doux, au mot *Vin*.

MOUTARDE, *Sinapi*. Sa filique est pleine de graines fort âcres, rondelletes, chaudes, & piquantes au goût, & se termine en cornes, longueuses pleines de ces semences.

On fait avec la graine de moutarde une sausse appelée sausse à la moutarde; qui est fort saine qui provoque l'appétit, qui fortifie & aide la digestion.

Cette sausse se fait avec la graine de moutarde broyée, & du vinaigre; en Italie on se sert de vin, d'où vient le nom de moutarde par contraction, *Mustum ardens*.

La moutarde ordinaire est une pâte liquide, âcre & piquante, composée de graines de moutarde & le vinaigre. Ce mélange fait un assaisonnement fort propre pour exciter l'appétit, & pour dissiper les humidités superflues. Il convient à ceux dont l'estomac & les intestins sont embarrassés, le viscosités, à ceux qui ont le cerveau trop chargé, à ceux qui sont sujets aux fluxions & aux catharrées: mais pour les personnes d'un tempérament chaud, sec & bilieux, elles n'en doivent attendre que de mauvais effets, comme il est aisé d'en juger par la qualité du sel, que contient la graine de moutarde, qui est si âcre, qu'un peu de moutarde appliquée
sur

sur quelques parties du corps y excite des vessies & des pustules.

Les jeunes gens pour l'ordinaire , doivent fuir la moutarde : mais elle est bonne aux vieillards , à cause des humidités de l'âge.

On ne prétend point parler ici de la moutarde que l'on prépare avec le vin doux , ou dans laquelle on mêle le vin cuit , & le sucre. On l'adoucit par-là ; mais on la dépouille en même tems de sa principale vertu , & on la rend très-bilieuse. Ainsi la moutarde de *Dijon*, quoique la plus agréable au goût , doit être regardée comme la moindre de toutes , par ce que le mout qu'on y employe , embarrasse par ses parties sulfureuse , les sels de la semence de moutarde.

MOUTARDIER, *Autabulum in quo sinapi effervatur*, ustensile de table, petit vase d'argent, de fayence , ou autre matiere dans lequel on sert de la moutarde.

MOUTON, *Vervex*. Quand l'agneau est parvenu à une certaine grandeur , on le châtre & on l'appelle alors *Mouton*. Si on ne le châtroit point , on le nommeroit *Belier*.

On doit choisir la chair & les autres parties d'un mouton , qui soit jeune , médiocrement gras , tendre , qui ait été nourri de bons alimens & élevé dans un air pur & sec. Les plus estimés sont ceux qui viennent de Normandie , communément appellés moutons de *Prés-salés*, des *Ardennes*, du *Berry* & de *Beauvais*.

Le mouton nourrit beaucoup & fournit un bon aliment , & il se digère facilement. Il contient en toutes ses parties beaucoup d'huile & de sel volatil. Il convient en tous tems & à toutes sortes d'âges & de tempéramens.

Comme la chair du mouton est tendre , tempérée , chargée de beaucoup de parties hui-

leusés, balsamiques, & de beaucoup de sels volatils, elle est très-propre à produire les bons effets que nous lui avons attribués.

Toutes les parties du mouton s'apprêtent de différentes manières.

Hachis de mouton.

Faites cuire un Gigot à la broche; quand il est froid, prenez-en le meilleur, & le hachez bien. Faites suer & attacher une tranche de jambon; mouillez de coulis, & d'un peu de bouillon; & faites cuire une demi-heure. Tirez ensuite la tranche de jambon, & y mettez votre viande hachée; faites-la chauffer seulement, sans bouillir; assaisonnez-la de bon goût; dressez votre hachis sur un plat, & mettez dessus des œufs frais pochés à l'eau; & garnissez de croûtons frits autour.

Vous pouvez aussi le servir sans œufs & sans croûtons.

Haricot de mouton.

Coupez un carré en côtelettes épaisses; faites-les cuire dans une bonne braîse avec du bouillon, des bardes de lard, un bouquet, quelques navets, sel, & poivre. Tournez des navets en amandes; faites-les frire dans du sain-doux, ne les faites point trop colorer; mettez-les égoutter, & les faites cuire dans du bouillon. Quand ils sont cuits, égouttez le bouillon, mouillez-les de coulis, faites faire quelques bouillons au ragoût; tirez les côtelettes de leur braîse, égouttez-les de leur graisse; dressez-les dans un plat, le ragoût de navets par-dessus, & servez chaudement.

Pain de mouton aux cardes.

Prenez une éclanche mortifiée; levez-la par filets, ôtez-en les filandres & tout ce qui est dur. Passez les filets dans une casserole, avec beurre,

perfil, ciboules, champignons & ris de veau; hachez bien le tout ensemble; prenez aussi de la résine de veau, graisse de bœuf & lard blanchi; faites de tout cela une farce, avec cinq ou six jaunes d'œufs pour liaison. Pilez le tout, & l'assaisonnez légèrement.

Prenez aussi des tranches de bœuf, un peu plus grandes que la main, bien applaties; mettez sur chacune un peu de farce. Repliez la tranche pour envelopper la farce*, & lui donnez la forme d'un petit pain; ayez autant de tranches que vous voulez faire de petits pains. Unissez-les avec la main trempée dans de l'œuf battu; foncez une casserole de tranches de bœuf, bardes de lard, bon assaisonnement, & faites cuire à la braîse. Quand vos pains sont cuits; égouttez-les bien de leur graisse, & les servez avec un ragoût de cardes. (Voyez au mot *Carde*, la manière de faire ce ragoût.)

Quant aux apprêts des différentes parties du mouton, on les trouvera sous les noms particuliers.

Collet de Mouton de plusieurs façons

Collet de Mouton à l'Angloise, voyez *Collet*.

Collet de Mouton aux navets, voyez *Collet*.

Collet de Mouton à la fausse hachée, voyez *Collet*.

Carré de Mouton de plusieurs façons.

Carré de Mouton à la chicorée; voyez *Carré*.

Carré de Mouton à la Chirac, voyez *Carré*.

Carré de Mouton à l'angloise aux lentilles, voyez *Carré*.

Côtelettes de Mouton de plusieurs façons.

Côtelettes de Mouton aux concombres, voyez *Côtelettes*.

Côtelettes de Mouton au jambon, voyez *Côtelettes*.

Côtelettes de Mouton aux oignons en Crepine, voyez *Côtelette*.

Côtelette de Mouton à la purée de navets, voyez *Côtelettes*.

Côtelette de Mouton en Robe de Chambre, voyez *Côtelettes*.

Côtelettes de mouton au Basilic, voyez *Côtelettes*.

Filets de Mouton de plusieurs façons.

Filets de Mouton aux concombres farcies, voyez *Filets*.

Filets de Mouton mincés aux Concombres, voyez *Filets*.

Filets de Mouton en Bressolle, voyez *Filets*.

Filets de Mouton en Paupiettes, voyez *Filets*.

Filets de Mouton en Profiterolle, voyez *Filets*.

Terrine de filets de mouton aux concombres, voyez *Filets*.

Terrine de Filets de Mouton à la braïse, avec une sauffe hachée, voyez *Filets*.

Noix de Mouton.

Noix de Mouton de plusieurs façons, voyez *Noix*.

Noix de Mouton glacées aux laitues, voyez *Noix*.

Gigot de Mouton de plusieurs façons.

Gigot de Mouton à l'Angloïse, voyez *Gigot*.

Gigot de Mouton aux Choux Fleurs, voyez *Gigot*.

Gigot de Mouton aux Choux-Fleurs glacées de Parmesan, voyez *Gigot*.

Gigot de Mouton à la persillade, voyez *Gigot*.

Gigot de Mouton aux Cornichons , voyez *Gigot.*

Gigot de Mouton à l'eau de plusieurs façons , voyez *Gigot.*

Gigot de Mouton dans son jus , voyez *Gigot.*

Gigot de Mouton aux racines & aux choux , voyez *Gigot.*

Gigot de Mouton aux légumes glacées , voyez *Gigot.*

Gigot de Mouton de cent feuilles , voyez *Gigot.*

Gigot de Mouton piqué de truffes à la broche , voyez *Gigot.*

Gigot Panaché , voyez *Gigot.*

Gigot à la Périgord , voyez *Gigot.*

Gigot à l'Italienne , voyez *Gigot.*

Gigot à la Régence , voyez *Gigot.*

Gigot à la Royale . voyez *Gigot.*

Gigot à la Provençale , voyez *Gigot.*

Gigot à la Mailli , voyez *Gigot.*

Gigot à la Sultane , voyez , *Gigot.*

Gigot à la Fleur , voyez *Gigot.*

Eclanche de Mouton de plusieurs façons.

Eclanche de Mouton farcie , voyez *Eclanche*

Eclanche de Mouton à la Royale , voyez *Eclanche.*

De plusieurs façons *ibid*

Eclanche de Mouton à la chicorée , voyez *Eclanche.*

Eclanche de Mouton aux concombres , *ibid*

Eclanche de Mouton piquée à la Dauphine voyez *Eclanche.*

Eclanche de Mouton roulée , voyez *Eclanche*

Epaule de Mouton de plusieurs façons.

Epaule de Mouton en Grenadin , voyez *Epaule.*

Epaule de Mouton en filets couverts , voyez *Epaule.*

Epaule de Mouton à la Comminge, voyez *Epaule*.

Epaule de Mouton à l'eau, voyez *Epaule*.

Epaule de Mouton en pain avec une essence, voyez *Epaule*.

Epaule de Mouton à la Rouffie, voyez *Epaule*.

Epaule de Mouton en Ballon, voyez *Epaule*.

Epaule de Mouton en Croutade, voyez *Epaule*.

Queuë de Mouton de plusieurs façons.

Queuë de Mouton au parmesan, voyez *Queuë*.

Queuës de Mouton au ris, voyez *Queuë*.

Queuës de Mouton frites, voyez *Queuë*.

Queuës de Mouton à la sainte Menehould; voyez *Queuë*.

Queuës de Mouton à l'oseille, voyez *Queue*.

Terrine de Queuë de Mouton aux Marons, voyez *Queuë*.

Terrine de Queuës de Mouton au navets, voyez *Queuë*.

Terrine de Queuës des Mouton & de petit lard ux choux, voyez *Queuë*.

Terrine de Queuës de Mouton aux concombres, voyez *Queue*.

Langues de Mouton de plusieurs façons.

Langues de Mouton à la Gasconne, voyez *angue*.

Langues de Mouton à la poële, voyez *angue*.

Langues de mouton en papillottes, voyez *angue*.

Langues de Mouton en ragoût, voyez *angue*.

Langues de Mouton à la Cuifinière, voyez *angue*.

Langues de Mouton en hatelettes, voyez

Langue.

Tourte de Langues de Mouton, voyez

Langue.

Pieds de Mouton de plusieurs façons.

Pieds de Mouton farcis, voyez *Pied.*

Pieds de Mouton farcis au basilic, voyez

Pied.

Pieds de Mouton farcis aux concombres, voyez *Pied.*

Pieds de Mouton à la ravigotte, voyez

Pied.

Pieds de Mouton à la Sauffe-Robert, voyez

Pied.

Roulades de Mouton en hatelettes, voyez

Roulade.

Roulade de Mouton aux échalotes, voyez

Roulade.

Quartier de Mouton en chevruail, voyez

Quartier.

Ros de biff de Mouton, voyez *Ros de Biff.*

Rognons de Mouton, voyez *Rognons.*

Rognons de Mouton à l'échalote, voyez

Rognon.

MURE, *Morum*, fruit oblong & composé d'un grand nombre de grains disposés circulairement, & remplis d'un suc de couleur rouge.

Les mûres rafraîchissent, appaisent la soif & excitent l'appétit; mais elles chargent l'estomac, quand on les mange après le repas.

Il y a deux sortes de mûres; sçavoir de blanches & de noires. On ne se sert point des blanches parmi les alimens. Pour les noires elles sont très en usage.

On doit les choisir grosses, bien nourries, très-mûres, cueillies avant le lever du soleil, d'un goût doux & agréable, & qui n'aient point été gâtées par les approches de quelques petits animaux,

Elles sont propres pour adoucir les âcretés de la poitrine, elles ôtent la soif, elles donnent de l'appétit, & elles excitent le cracher.

Elles sont aussi venteuses, & on ne doit point en user quand on est sujet à la colique. Elles contiennent beaucoup d'huile de phlegme, & de sel essentiel.

Elles sont convenables dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens bilieux & sanguins.

Les mûres sont remplies d'un suc doux & teignant une couleur de sang. Ce suc est pectoral & humectant, & il apaise les évacuations immodérées, causées par des humeurs âcres, par ce qu'il contient beaucoup de parties huileuses, embarrassantes, & propres à produire ces bons effets.

Mûres confites.

Prenez de belles mûres un peu vertes; ôtez les queueës, & les faites confire comme les cerises. Voyez cet article au mot *Cerises*.

Autre façon.

Faites cuire du sucre à petit perlé, trois livres pour quatre livres de fruit. Mettez vos mûres dedans; faites-leur prendre un petit bouillon couvert, en remuant doucement le poëlon. Cela fait, titez vos mûres de dessus le feu; écumez-les bien; laissez-les reposer environ deux heures; remettez-les ensuite sur le feu pour faire prendre au syrop une cuisson au grand lissé.

Syrop de mûres.

Prenez des mûres qui soient encore rouges; pressez-les; faites-les bouillir, & en tirez le jus. Prenez une chopine de ce jus, passez-le à la chauffe pour le clarifier. Faites cuire à soufflé une livre de sucre sur deux livres de jus; faites bouillir le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre en soit cuit au grand perlé. Quand le syrop

Syrop est froid, servez-le dans des phioles.

MUSC, liqueur d'un genre particulier qui se trouve dans une vessie ou capsule, situé près des aines, dans le ventre de l'animal qui le porte. Le musc fortifie le cœur & rétablit les forces abattues, & rarifie les humeurs grossières. Le fréquent usage du musc est capable d'enflammer le sang & les liqueurs.

Cette substance sulfureuse, chargée d'un sel âcre, volatil, est très-capable de mettre en mouvement celui de la bile, & par conséquent de causer beaucoup de désordre dans les corps où cette humeur domine.

MUSCADE, *Nux moschata*. C'est le fruit d'un arbre qui croît particulièrement à Banda, Ile des Indes orientales. Il est de la grosseur & de la figure d'une petite pêche, dont l'enveloppe extérieure est molle & pleine de suc comme celle de la noix; c'est sous cette enveloppe qu'est le macis fortement attaché à la coque dure & ligneuse qui contient le fruit que nous appelons muscadé. Ce fruit est ovale, brun, tant soit peu ridé à l'extérieur, raboteux, blanchâtre, parsemé de veines rouges, d'une odeur & d'un goût aromatique très-agréable.

La meilleure muscade est ferme, pesante, & rend une substance oléagineuse, lorsqu'on la perce avec une épingle ou avec une aiguille.

Les muscades sont tant soit peu astringentes, stomachiques, céphaliques; elles aident la coction, corrigent l'haleine, soulagent dans la défaillance & la palpitation de cœur. Leurs vertus aromatiques qui consistent en un esprit éthéré pénètrent & fortifient les parties nobles.

Ce fruit, dit M. Andry, est le plus tempéré de tous les aromates, & un des plus stomachiques. Elle convient particulièrement avec le poisson étant rapée par-dessus, & elle en

corrige singulièrement la crudité. Elle est bonne contre les débilités d'estomac & contre les diarrhées ; elle réjouit le cerveau , elle arrête le vomissement , elle corrige la mauvaise haleine, & elle est d'un grand secours contre les défaillances & les palpitations ; elle échauffe quand on en use avec excès.

On confit les muscades dans les lieux où elles viennent , comme nous confisons ici les noix. Elles sont d'un grand usage pour ceux qui vont sur mer ; on en envoie par tout le monde , elles sont fort stomacales. On doit choisir les plus grosses & les plus nouvelles.

MUSCAT. Raisin excellent qu'on cultive dans les jardins & dans les vignes : il y en a de plusieurs sortes.

MUSCAT BLANC DE FRONTIGNAN. Il a la grappe longue , grosse & pressée de grains ; il est excellent à manger & à faire des confitures, de bon vin dans les pays chauds , & à mettre au four & au soleil.

MUSCAT BLANC DE PIEMONT. Il a la grappe plus longue , le grain moins serré & plus onctueux que le précédent.

MUSCAT DE RIVESALTES. Il a le grain plus petit , son suc est doux , agréable & des plus musqués ; il est sujet à couler : il est ainsi appelé du Bourg de Rivesaltes dans le Roussillon.

MUSCAT ROUGE. Il a le grain plus ferme que le précédent ; il lui faut beaucoup de soleil pour murir.

MUSCAT NOIR. Il est plus gros que le précédent , ses grains sont serrés , son goût est moins relevé ; il est cependant fort estimé , parce qu'il charge beaucoup , & qu'il est moins hatif.

MUSCAT VIOLET. Il est d'un noir plus

clair, & a la couleur violette ; ses grapes sont fort longues & garnies de grains qui sont gros, très-musqués & des meilleurs.

MUSCAT DE MALVOISIE, autrement la Malvoisie musquée. C'est un très-bon raisin & bien musqué. Il est fort commun à Thurin, & n'est pas si bon dans les climats plus tempérés.

MUSCAT LONG, autrement dit Passe Musqué d'Italie. Il est fort gros & très-musqué, excellent en confitures & à manger crud ; il a les grapes grosses & longues, il est rare & curieux.

MUSCAT LONG. Il est violet ; c'est un raisin fort rare.

MUSCAT DE JESU. Le grain en est gros & rond, des plus musqués & des plus rares.

Pour les propriétés & les qualités du muscat, voyez au mot *Raisin*.

N

NAVET, *Napus*, *Rapa*. Cette racine est connue de tout le monde. Il y en a de deux especes ; l'une mâle & l'autre femelle, qui diffèrent peu l'une de l'autre. Ceux de l'espece mâle sont ordinairement plus ronds, plus larges que longs. Ceux de l'espece femelle sont oblongs & fort estimés. Les meilleurs sont ceux qui sont tendres, d'un bon goût & qui sont venus dans un terrain gras & humide.

Les navets se digèrent un peu difficilement ; sont venteux, & causent quelquefois des obstructions, parce que leur substance étant compacte & serrée, ils séjournent long-tems dans l'estomac avant d'y être dissous ; ils y fermentent & s'arrêtent aisément dans les passages

étroits où sont les petits canaux ; ils sont nourrisans & amollissans à cause de leur suc huileux balsamique , propre à corriger les sels aigres des humeurs , & à réparer les pertes des parties solides.

Ils conviennent , dit M. Lemery , dans tous les tems , aux jeunes personnes d'une complexion bilieuse , & à celles dont les humeurs sont âcres & tenues , pourvû pourtant qu'elles aient l'estomac bon.

Le navet , dit M. Andry , abonde en un sel acide , qui tient le milieu entre le fixe & le volatil , & qui est assez doux. Cette racine n'a rien de mal-sain , pourvû qu'on n'en mange que médiocrement , sans quoi elle cause des coliques.

Les meilleurs navets pour l'usage des tables , sont ceux de Vaugirard & de la plaine saint Denis. On les mange apprêtés de différentes manieres. Quelques-uns les aiment frits ; mais ils sont plus sains simplement bouillis dans l'eau , & accommodés avec du beurre bien frais. Ils sont encore assez sains en potage , tant en gras qu'en maigre. Cependant de quelque maniere qu'on les apprête , ils ne laissent pas d'être forts flatueux. C'est le vice général des raves , parmi lesquelles on sçait que le navet doit être compris.

Ragoût de navets.

Coupez-les proprement ; faites-leur faire un bouillon dans de l'eau ; mettez-les après cuire avec du bouillon & du coulis & un bouquet de fines herbes. Quand ils sont cuits & assaisonnés de bon goût , dégraissez le ragoût.

Ce ragoût se sert avec de la viande cuite à la braise. Si on veut une façon plus simple ; quand la viande est à moitié cuite , on y met les navets pour faire cuire le tout ensemble , on assaisonne & l'on dégraisse le ragoût.

Potage aux navets en gras.

Prenez des navets & les ratifiez, coupez-les en dés ou en long; farinez-les un peu, & les faites frire dans du sain-doux. Quand ils sont frits & de belle couleur, égouttez-les; mettez-les dans une petite marmite; mouillez-les de bon bouillon, & faites cuire. Mittonnez vos croûtes dans du bouillon. Le potage étant mitonné; garnissez-le de vos navets; jetez le jus de navets par dessus, avec un jus de veau, & servez chaudement.

Si vous voulez servir le potage de navets lié; liez leur bouillon d'un coulis clair de veau & de jambon. Voyez au mot jambon, la maniere de faire ce coulis.

Potage aux navets en maigre.

Apprêtez vos navets comme on vient de le dire; faites-les frire dans du beurre affiné, après les avoir farinés. Quand ils ont belle couleur tirez-les & les mettez égoutter. Faites-les cuire ensuite dans du bouillon de poisson. Mittonnez des croûtes de bouillon de poisson. Arrangez vos navets sur le potage; jetez leur bouillon par-dessus & servez chaudement.

On fait des potages de canards & de macreuses aux navets. (Voyez au mot canard, & macreuse la maniere de les faire.)

Il est inutile de dire ici la maniere d'apprêter les navets avec une sausse blanche. Rien n'est plus ordinaire. Quelques-uns y mêlent un peu de mourarde.

NEFLE, *Mespilum*, fruit que produit le Néflier, & qu'on cueille avant qu'il soit mur pour le faire murir sur la paille. Les néfles sont rafraîchissantes, dessicatives & astringentes, d'un goût âcre, surtout quand elles ne sont pas mures. Elles sont moins astringentes, moins nuisibles

à l'estomac & plus aisées à digérer quand elles ont atteint leur maturité.

On doit les choisir grosses , bien mures ; d'une bonne chair , tendres & moëlleuses , d'un goût doux & agréable.

Elles arrêtent le cours de ventre , elles fortifient l'estomac , & appaisent les vomissemens.

Les nêfles prises avec excès ne se digèrent pas facilement , elles accablent l'estomac , & empêchent la coction des alimens.

Elles contiennent beaucoup d'huile ; de sel acide terrestre , & de phlegme. Elles conviennent en hiver aux jeunes gens d'un tempérament bilieux & à ceux qui ont l'estomac foible ; pourvû qu'on en use modérément.

Compôte de Nêfles.

Choisissez de belles nêfles bien mures & qui ne soient point moïssies ; ôtez-en les ailes ; faites fondre de bon beurre frais à la poële , un peu plus que roux ; passez-y vos nêfles , laissez-les y bien bouïllir , & quand elles seront assez cuites mettez-y du vin rouge , environ un demi-setier ; faites bien bouïllir le tout , en sorte que cela fasse une espece de syrop ; tirez-les ensuite & les servez poudrées de sucre.

NOISETTE , voyez *Aveline*.

NOIX , *Nux*. Les noix viennent à côté les unes des autres , au nombre de deux trois ou quatre , sur des pédicules courts. Elles sont couvertes d'une peau pleine de suc , épaisse & verte ; cette peau couvre une coque dure & vuïdée , qui se divise en deux parties & qui contient une amande de différens lobes blancs , d'un goût agréable & doux , & revêtuë d'une peau mince & amere. On les mange vertes ou sèches.

Les noix , surtout les sèches , sont de difficile digestion , elles nuisent à l'estomac , engendrent

de la bile , donnent des maux de tête , & font malfaisantes dans la toux. Les estomacs froids les digèrent assez bien ; elles se tournent en bile dans les estomacs chauds.

Les noix vertes sont plus agréables au goût & moins nuisibles ; mais on en doit user sobrement.

On prétend que les noix mangées après le poisson , hâtent la digestion.

Les noix prises en alimens , sont contraires aux infections vénéneuses. C'est pourquoi tout le monde dans le tems de la peste , depuis la populace , jusqu'aux personnes les plus distinguées , tant à la Ville qu'à la Campagne , en font griller le matin & en prennent à jeun.

Les noix vertes cueillies en Mai ou Juin , avant que leurs coques soient dures , & confites dans du sucre , sont bonnes pour l'estomac.

Les meilleures noix sont celles qui ont la coquille longue , blanchâtre , aisées à rompre & dont le noyau n'est point adhérent.

Les noix ont une chair friable ; mais compacte dure & ferrée , sur laquelle les levains de l'estomac ne font que glisser , ce qui les rend très-difficiles à digérer. Elles renferment outre cela continuë M. Andry , un certain sel mordicant ; mais modifié par les sulfres , lequel ainsi corrigé excite l'appétit , & fait que l'on mange souvent plus de ces sortes de fruits que l'on n'en devoit manger.

Ce même sel excite surtout à manger beaucoup de pain ; dont il arrive qu'on nuit à sa santé , principalement quand cela arrive le soir ; car s'il est toujours d'angereux de se remplir de pain , il l'est encore plus le soir que dans un autre tems , n'étant plus capable de causer ce sommeil accablant , où la respiration embarrassée fait souffrir dans le repos même un véritable

supplice. C'est ce qu'on appelle Ephialte, ou Cauchemar.

Les noix sont assez nourrissantes quand on les digere bien ; mais leur substance résiste beaucoup à la digestion. Lorsqu'on en mange beaucoup, elles allument la bile & nuisent considérablement à la santé, principalement si elles sont sèches : car comme la chair de celles-ci est devenuë compacte, massive, & plus serrée en ses parties, elle ne cède qu'avec peine à l'action du ferment de l'estomac.

Moyen de conserver les noix fraîches.

Les noix étant beaucoup plus mal-saines quand elles sont sèches, comme on vient de le dire, on ne sçauroit apporter trop de soin pour les conserver dans leur fraîcheur. On en vient aisément à bout en les cueillant dans le milieu de leur maturité & les enfermant ensuite sous le sable dans un lieu frais.

Si on ne s'est pas donné ce soin & qu'elles soient devenuës trop sèches, il faut les tremper toutes entières avec la coquille dans un peu d'eau & les y laisser quelques jours. Elles deviennent par ce moyen presque semblables à des noix fraîches ; quoiqu'elles n'aient pas si bon goût.

Les noix confites sont fort agréables & salutaires, elles fortifient l'estomac, elles donnent bonne bouche, elles corrigent les halaines puantes ; mais elles ne produisent pas les mauvais effets des autres noix, parce que le sucre a adouci & embarrassé leur sel âcre.

Noix blanches liquides.

Prenez de belles noix vertes & bien tendres ; pelez-en le blanc enforte qu'il n'y demeure point du tout de verd ; mettez-les à mesure dans l'eau fraîche ; faites-les ensuite bouillir à gros bouillons, jusqu'à ce que les piquans avec

une lardoire, ou avec une épingle, elles retombent toutes seules sans tenir à la lardoire ou à l'épingle. Tirez-les alors & les remettez dans de l'eau fraîche ; pressez-les par le milieu ; mettez-y du clou de girofle ou de la canelle coupée par petits morceaux ; ou même de l'écorce de citron confite.

Faites cuire du sucre à lissé, dans lequel vous jetterez vos noix ; faites-les bien bouillir ; laissez-les ensuite reposer pendant environ une demi-heure. Remettez-les après cela sur un grand feu, jusqu'à ce que le syrop en soit cuit à perlé ; empotez-les après & les servez.

Les noix sont fort blanches, si on y met de beau sucre. On peut si l'on veut, donner un petit goût d'ambre à cette confiture, & pour cela il faut y délayer un peu de ce parfum.

Noix confites au sec.

Après les avoir confites, comme on vient de le dire, laissez-les reposer à l'étuve pendant dix ou douze heures. Tirez-les ensuite de leur syrop, laissez-les égoutter ; rangez-les sur des ardoises & les faites sécher d'un côté pour les retourner ensuite de l'autre. Quand elles sont bien séchées des deux côtés servez-les à l'ordinaire.

NOURRITURE. Nous avons déjà dit dans plus d'un endroit, pourquoi la nourriture est nécessaire à l'homme, & quelle est la plus convenable pour lui. Comme ces deux articles sont extrêmement importants, on rapportera toute les fois que l'occasion s'en présentera, ce que les plus habiles Medecins ont écrit sur cette matière.

Les solides & les fluides du corps humain dit M. Arbuthnot de la Société Royale de Londres, ont besoin d'une réparation continue. Les mouvemens qui se passent dans la machine animale exigent, nécessairement la fle-

ibilité de ses parties solides , déliées, distinctes , & remplies de fluides convenables. Tout le corps n'est qu'un système de tuyaux, qui communiquent tous ensemble médiatement ou immédiatement : une pareille machine toujours en mouvement , doit souffrir des pertes continuelles dans les solides & les fluides qui le composent. Ils ont donc besoin des uns & les autres d'une réparation constante.

La quantité des solides est très-petite , comme il paroît par le Microscope. Ils sont entièrement nerveux & viennent du cerveau & de la moëlle épinière , dont le volume paroît suffisant pour en former toute la trâme. Réduits à un point dans leur origine ils sont tous formés de fluides , comme il paroît par la formation graduée du fœtus. Les solides & les fluides ne diffèrent que par leur degré de cohésion, dont l'augmentation suffit pour changer un fluide en solide.

La nutrition des solides s'exécute dans les plus petits vaisseaux, & dépend d'un degré convenable de mouvement & de ténacité dans le suc nourricier.

Les fluides le changent aisément en solides, & les solides en fluides réciproquement. Le blanc d'œuf fluide ressemblant à la sérosité du sang , & duquel tout animal est originairement formé, se coagule & devient solide par une chaleur modérée , de même que les parties les plus solides des animaux se résolvent de nouveau en gelée.

La sérosité peut être atténuée de plus en plus par l'action des fibres, de même que le blanc d'œuf par incubation. Un fluide mu dans un canal flexible en allonge & en tire pour ainsi dire des côtés par son frottement. Ce canal constamment allongé & tiré par la même action devient toujours plus mince & plus grêlé jusqu'à ce qu'enfin il diffère à peine du suc qui y circule. Les extrémités de pareils tuyaux cédant aisément à l'impulsion des fluides sont continuellement

emportées avec eux & réparées en même tems par l'application du suc nourricier. Les interstices laissés dans l'étenduë des fibres vasculaires, par les particules qui s'en détachent par l'action des liquides sont aussi remplis de nouveau par les particules de la limphe nourriciere (de même que les vuides d'un rivage le sont par la vase que le courant y jette) qui s'y colent, s'y unissent, & s'y incorporent, au moyen du frottement continuë qui les y applique. C'est par cette mécanique, que tout le systême des tuyaux & toute la machine se répare & se conserve.

Les tuyaux les plus récemment fermés de fluides, sont les plus flexibles & les plus aisés à s'allonger : ainsi, plus un animal est près de sa naissance, & plus il croît.

L'union, ou la cicatrice des bords d'une plaie, est duë à cet allongement des fibres.

Il est aisé d'expliquer par cette doctrine la formation des parties les plus solides du corps. Lorsque les fluides se meuvent dans des petits vaisseaux qui en arrêtent le cours par le contact de leurs parois, leurs cavités s'évanouissent peu à peu, & les canaux deviennent enfin solides. Plusieurs de ces derniers unis orizontalement, forment une membrane. La membrane consolidée davantage, devient cartilage, & les cartilages se changent en os. Plus pat conséquent un animal est près de son origine & plus il a de tuyaux ; & plus il avance en âge, moins il en a. Plusieurs de nos vaisseaux dégénèrent en ligamens ; les futures mêmes du crâne s'abolissent par l'âge.

On peut tirer de la doctrine précédente plusieurs règles - pratiques pour le régime, suivant les différentes périodes de l'âge & l'état des solides.

Il est évident que la nourriture des enfans doit être extrêmement tenuë, & telle qu'elle étende les fibres sans les rompre. Cependant lorsque les solides sont trop lâches, ce qui est le cas des enfans rassistiques, elle doit être légèrement astringente, même dans les jeunes personnes.

Il paroît par la même doctrine combien les alimens âcrimonieux doivent être préjudiciables dans les plaies, & les ulcères, parce que leur cure s'exécute par l'allongement des fibres, & celles-ci sont détruites par l'acrimonie.

Les alimens doivent différer aussi, suivant l'état des solides dans les adultes. Quoiqu'une personne arrive à son parfait accroissement, à un certain âge, elle ne parvient peut-être jamais à son entière grosseur qu'au dernier période de la vie. La membrane adipeuse enveloppe presque toutes les parties du corps, de manière qu'il n'y a presque aucune fibre à laquelle elles ne fournissent une graine. Cette membrane sépare un suc huileux appelé graisse, nécessaire à plusieurs usages de la vie. Lorsque les fibres sont lâches & la nourriture trop abondante, une partie de celle-ci se change en cette liqueur huileuse. Tout le poids du corps, outre les vaisseaux, les os & les muscles, n'est que graisse. Le changement des alimens en cette substance n'est point proprement nutrition; car celle-ci est la réparation des solides & des fluides, & la graisse à proprement parler n'est ni l'une ni l'autre.

La matière de la nutrition est la plus subtile, & la nutrition la dernière & la plus parfaite des fonctions animales.

Pour l'exécuter, il faut comme on l'a vu un degré convenable de mouvement circulaire auquel la chaleur & les frottemens soient proportionnées. La seule chaleur égale à l'incu-

bation est propre pour la nutrition. Un degré de plus ou moins est insuffisant. Le suc nourricier lui-même ressemble au blanc d'œuf dans toutes ces qualités. Si la circulation est trop foible, les liqueurs acquièrent les mêmes qualités qu'elles feroient par un léger degré de chaleur sans mouvement; elles deviennent visqueuses, le mélange en est imparfait, & la personne dans cet état sujette à tous les accidens de la plétore: si elle est trop forte, les fluides tendent à la purré action, leurs parties les plus subtiles sont dissipées, & les solides détruits, au lieu d'être réparés. Les alimens sont sujets aussi aux mêmes accidens, suivant la trop grande force ou la trop grande foiblesse des puissances digestives; d'où l'on peut déduire les cas où l'exercice convient à la digestion, & les règles, pour en déterminer les tems & les degrés. Nous avons déjà parlé de cet article.

Observations sur les alimens tirés des substances végétales.

Les végétaux, continuë le même Auteur conviennent assez pour réparer les déperditions animales: la gravité de leurs sucS approchant, fort de celle de nos liqueurs, & étant composée des mêmes parties que les substances animales, sçavoir l'esprit, l'eau, le sel & la terre; tous contenus dans la sève des plantes, qui est formée dans la terre d'eau de pluie, d'air, de sucS végétaux & d'animaux putrefiés & de particules minérales; car les cendres des plantes donnent quelque chose que l'aiman attire.

La sève dans la racine & avant d'avoir éprouvé l'action de la plante, retient beaucoup de la nature, & ne participe gueres de la nature végétale, étant encore terreuse, dépourvue d'esprit, aqueuse & très-oléagineuse; mais après qu'elle a

pénéré la racine , elle est travaillée de plus en plus à proportion qu'elle passe dans la tige , dans les branches , les feuilles , les fleurs , les fruits & la semence.

Le suc de la tige est semblable au chile qui n'est pas encore assez digéré , & il est ordinairement un peu acide dans toutes les plantes. Quelques-uns le fournissent en abondance par l'incision.

Les suc^s donnés par les feuilles sont ; 1^o. celui qu'on tire par expression, rendu un peu plus oléagineux que dans la tige. C'est de ce suc que vient la différence du goût des feuilles , des plantes. 2^o. La cire qui est exprimée par les abeilles. 3^o La manne qui est un sel savorin essentiel qui transsude des feuilles de la plupart des plantes.

Les suc^s des fleurs sont ; 1^o le suc exprimé un peu plus travaillé que celui des feuilles ; 2^o. une huile & un esprit volatile dans lesquels réside l'odeur particulière de la plante ; 3^o le miel qui transsude de toutes les fleurs , sans en excepter les ameres , & qui est ramassé & sucé par les abeilles.

Le suc du fruit n'est que celui de la plante plus travaillé.

Le suc de la semence est une huile essentielle ou un baume destiné par la nature à la garantir de la corruption.

L'écorce contient outre le suc ordinaire ; un suc huileux qui transsude de diverses plantes ; lorsque ce suc est en plus grande quantité , qu'il ne peut être exhalé par le soleil , il rend l'arbre ou la plante toujours verte ; cette huile encore épaissie par l'évaporation devient par degrés baume , poix , résine , &c.

Outre tous ces suc^s il y en a un particulier dans chaque espece de plantes qu'on ne sçauroit

rapporter à l'eau ni à l'huile, ni au baume, & qu'on peut appeller le sang de la plante; ainsi les unes fournissent par la rupture de leurs vaisseaux un suc laiteux, d'autres un jaune de goût & de qualité parriculieres.

Voilà quels sont les ingrédients des plantes avant qu'elles passent par les préparations de la cuisine, d'où il suit que celui qui mange toute une plante crüe, ou en boit le suc exprimé, prend plus de différentes substances que celui qui se nourrit de la même plante préparée ou de quelques-unes de ses parties.

Les qualités spécifiques des plantes résident dans leur esprit naturel, leur huile & leur sel essentiel; car l'eau, le sel fixe & la terre paroissent être les mêmes dans toutes les plantes.

Les effets des ingrédients des plantes dont on vient de parler sont aisés à expliquer; les sels végétaux résolvent & atténuent les humeurs par la pénétration des fluides & l'irritation des solides. Ils aident aussi les sécrétions.

Les huiles sont adoucissantes, balsamiques; relâchent les fibres, & tempèrent l'acrimonie du sang. Cette huile extraite par la digestion, comme dans une émulsion, constituë la qualité nourriffante des végétaux, elle abonde dans les plantes parfaites pendant leur accroissement, & lorsque les sels & l'eau y dominant moins.

Les plantes aromatiques, quoiqu'elles abondent en huile, ne sont ni si douces ni si nourricieres, parce qu'elles échauffent à proportion de ce qu'elles contiennent d'esprits.

L'esprit & le sel volatil des végétaux sont pénétrants, actifs, échauffans & contraires aux propriétés des acides.

Les baumes des plantes contiennent un sel

708 N O U : N O U .

volatil ; ces baumes privés de leurs acides se changent en huile.

La cire est composée d'un esprit acide , d'un goût nauséux , & d'une huile ou beurre qui paroît blanc ; cette huile est émolliente , laxative & anodine.

Le miel est la production des végétaux la mieux travaillée , & le savon végétal le plus exquis ; il est balsamique , pectoral & propre à résoudre la bile ; il ne contient aucun esprit inflammable avant d'avoir éprouvé l'action de la fermentation , car il ne donne rien dans la distillation qui brûle sur le feu.

Les fruits de la plupart des végétaux sont aussi des especes de savons qui font un mélange d'huile & de sel , sont incisifs , apéritifs & propres à résoudre les substances visqueuses. L'eau pure ne dissout rien que les sels ; mais comme la substance des coagulations n'est point purement saline , rien ne peut les fondre que ce qui pénètre & relâche en même tems , c'est-à-dire , un savon ou un mélange d'huile & de sel.

Les divers goûts indiquent les différentes qualités des plantes , de même que celles de toutes les especes d'alimens.

Les diverses saveurs viennent des différens mélanges d'eau , de terre , d'huile & de sel ; mais principalement de l'huile & de l'esprit mêlés avec quelques sels d'une nature particulière.

Le goût muriatique ou saumuré paroît être la production du mélange dans un sel acide & d'un alcalin ; car l'esprit de sel & le sel de tartre mêlés ensemble forment un sel semblable au sel marin.

L'amer & l'âcre ne diffèrent qu'en ce que les parties piquantes du premier sont enveloppées dans une plus grande quantité d'huile que celles du dernier.

L'acide

L'acide ou l'aigre vient d'un sel de la même nature sans aucun mélange d'huile.

Dans le goût austere comme celui des fruits verts, les parties huileuses ne sont point débarrassées des salines & des terreuses.

Dans les saveurs douces, les acides sont si atténués & si dissouts dans l'huile, qu'ils ne produisent qu'un chatouillement léger & agréable.

Dans le goût huileux, les sels semblent être entièrement dégagés.

Les effets des végétaux sur le corps humain étant très-différens selon qu'ils sont de nature acide ou alcaline, on doit faire usage des uns & des autres, suivant les différentes constitutions. Voyez au mot *Tempérament*.

Les hommes se nourrissent de toutes les parties des végétaux; mais la nourriture la plus propre tirée de ce regne est prise des semences farineuses de quelques plantes culmiferes, comme l'orge, l'avoine, le froment, le ris, le millet, le panic, ou de quelques-unes des légumineuses à siliques, comme les pois, les fèves, &c.

Toutes ces semences sont la partie la mieux travaillée de la plante; elles sont huileuses & propres par-là à former l'émulsion chileuse. Cette huile n'est point extrêmement exaltée ni échauffante comme celles des plantes acrimoneuses & aromatiques. Voyez sous les articles particuliers leurs qualités & leurs propriétés.

La seconde espece d'alimens dont les hommes se nourrissent, sont les fruits des arbres & arbrisseaux; ceux-ci contiennent tous de l'eau ou du phlegme, une huile fort travaillée & un sel essentiel; leurs qualités de piquant, de doux, d'aigre en ssiptique, dépendent des différens mélanges de ces principes.

Parmi les fruits il y en a de pulpeux, d'autres renfermés dans une envelope solide; ces der-

niers sont les semences des plantes sur lesquels ils viennent ; ils contiennent beaucoup d'huile, embarrassée dans les parties terreuses & salines, ce qui les rend très-souvent difficiles à digérer, & leur fait traverser le conduit alimentaire sans se dissoudre.

Il y a d'autres fruits qui abondent en un suc visqueux, rafraîchissant, combiné avec un sel nitreux qui les rend quelquefois nuisibles à l'estomac ; tels sont les concombres, les courges, les melons, &c. Quoique ces derniers contiennent lorsqu'ils sont bons, un suc agréable, & un peu aromatique, ils sont diurétiques, & il y a des exemples de gens à qui ils ont causé un pissement de sang.

Parmi les feuilles alimenteuses, les herbes potageres fournissent une bonne nourriture. On compte parmi celles-ci les especes de choux qui sont émolliens, résolutifs, de nature alcaline, & par cette raison propres dans le cas d'acidité. Le chou rouge est regardé comme un bon remède pour les pulmoniques & le crachement de sang.

Il y a parmi les plantes potageres quelques plantes laiteuses comme l'endive, la laitue & la dent de lion qui possèdent un suc extrêmement sain, propre à résoudre la bile, anodin, rafraîchissant, fort utile dans toutes les maladies du foie. Les artichaux ont un suc agréable, nourrissant & stimulant.

Parmi les tiges, quelques-unes contiennent un sel apéritif & sont diurétiques & savoneuses, comme les asperges qui communiquent à l'urine, particulièrement si on les coupe lorsqu'elles sont blanches, une odeur puante, d'où vient que quelques Médecins les ont soupçonnées de n'être pas amies des reins ; lorsqu'elles sont plus vieilles & qu'elles commencent à se ramifier, elles per-

dent cette qualité , mais pour-lors elles ne sont pas si agréables.

Parmi les racines alimentaires , quelques-unes sont pulpeuses & fort nourrissantes , comme les navets & les carotes. Il y en a d'autres qui contiennent un sel âcre , volatil , comme les oignons , les poireaux. Ces sortes de racines sont échauffantes & de nature alcaline ; c'est pourquoi elles conviennent dans les cas d'acidité.

Les fungus comme les champignons & les truffes donnent un sel alcali & beaucoup d'huile ; comme il y a quelques especes de champignons qui sont un poison , il y a lieu de douter de la salubrité des autres , si on en mange en trop grande quantité.

Il y a plusieurs substances végétales dont on se sert en assaisonnement , lesquelles abondent en une huile aromatique extrêmement exaltée , comme les épiceries , le thim , la marjolaine , &c. Ces substances sont échauffantes , & la plupart de difficile digestion. La plus amie de l'estomac est le fenouil ; la moutarde abonde en un sel & une huile très-piquans , extrêmement actifs & échauffans , &c.

Après ce détail aussi intéressant que curieux , M. Arbuthnot cherche quels sont les principes dans lesquels se résolvent les végétaux par les opérations les plus simples , tant de la cuisine que de la chimie.

Les opérations de la cuisine & de la chimie , dit-il , sont très-inférieures à celles du corps humain ; il n'y a point de chimistes , qui des plantes puisse faire du lait ou du sang. On pourra cependant répandre quelques lumières sur cette matière en faisant voir en quelles parties les végétaux se résolvent par ces opérations simples , qui en séparent uniquement les parties sans les confondre ni les détruire.

Les deux opérations déjà mentionnées , c'est à-

dire la composition d'une émulsion , & la pré-
tréfaction végétale , sont celles qui ressemblent
davantage à la digestion animale.

Dans l'émulsion , les parties huileuses des
végétaux sont dissoutes en une liqueur blanche
semblable au chile. Notre nourriture végétale
consiste en semences farineuses , en fruits , en
pain , &c. sur lesquels les dents & les machoires
agissent comme le pilon & le mortier : la
salive , la bile , le suc pancréatique , &c. tien-
nent lieu de l'eau que l'Apothicaire emploie , &
les boyaux forment le pressoir , & les veines
lactées les couloirs pour séparer des sucs les
parties pures de l'émulsion chileuse.

La blancheur du chile , vient de la lévigation
& du mélange intime des parties aqueuses ,
salines & huileuses de nos alimens , & celle de
l'émulsion dépend de ces mêmes parties extrai-
tes des semences divisées & mêlées dans le
mortier.

Parmi les ingrédiens des végétaux , ce qui
constitue la partie la plus spiritueuse , & la
plus odoriférente de la plante , se dissipe par
la transpiration , & s'exhale par l'action du so-
leil. C'est l'esprit qui préside , pour ainsi dire ,
dans chaque végétal , dont il est le principe le
plus actif , & ce qui lui donne sa saveur particu-
liere.

Infusion & décoction des plantes.

Si on verse de l'eau chaude sur une plante ;
& qu'on la laisse reposer suffisamment , la liqueur
coulée est appelée infusion , & décoction , si
la plante a bouilli dans la même eau. Les infu-
sions & les décoctions des plantes contiennent
ces parties les plus aisées à s'en séparer , &
apportent dans le sang , non - seulement leurs
qualités nourricieres ; mais encore les Medeci-
cinales.

Les parties les plus onctueuses embarrassées dans les sels, ne se séparent point par une légère décoction ; car si on continue à faire bouillir la matière, en ajoutant de nouvelle eau, on verra flotter constamment sur la surface une liqueur grasse, écumeuse, sapide, odorante, visqueuse, inflammable, qui écumée & séchée doucement se dissipera en flamme sur le feu. Cette liqueur est une espèce de savon, composée du sel & de l'huile de la plante.

Les infusions & les décoctions légères contiennent plus de qualités spécifiques de la plante que les décoctions fortes, une partie du goût & de l'odeur, se dissipant à tout moment dans ces dernières.

Les infusions & les décoctions évaporées passent suivant les différens degrés de consistance en gelée, *Defrurum*, *sapa*, *Rob*, extraits, qui uniquement privés dans cette opération de quelques-unes des parties aqueuses, retiennent toutes les vertus de l'infusion, & de la décoction.

Plus une plante contient de sel volatil, & qui est le cas des plus piquantes dans le goût & dans l'odeur, moins elle donne de sel alcali fixe. Ce dernier ne préexiste point dans le végétal sous la même forme, puisqu'on le tire des plantes acides, comme l'oseille par la même opération. Ces sels deviennent encore plus âcres & plus alcalins par un plus grand degré de feu.

Celui de tous les sels essentiels des plantes le plus en usage dans les alimens, est le sucre qui dissout plutôt le phlegme qu'il ne l'augmente car il ne devient tenace que par la longue ébullition ; c'est un suc huileux, car il est soluble dans l'eau & fusible au feu.

Autre façon de préparer les végétaux en exprimant leurs sucs.

Une autre manière de préparer les végétaux

ft d'en exprimer les fucs ; ces fucs exprimés contiennent le véritable fel essentiel de la plante ; on les fait bouillir jufqu'à confiftance de fyrop, qu'on les place en un lieu frais, ce fel cristallifera autour du vaisseau.

Ces fels quoique différens suivant les plantes où les fournissent , peuvent se réduire à trois classes.

1°. A ceux des végétaux acides , astringens & astringens , tels que les fruits qui ne sont pas mûrs ; ces fels ressemblent au tartre.

2°. A ceux des plantes aqueuses & succulentes, comme l'endive , la chicorée qui fournissent une espece de sel nitreux soluble dans l'eau & fort rafraichissant.

3°. A ceux des végétaux huileux & aromatiques qui n'en rendent presque point qu'après la fermentation a séparé l'huile , d'où il paroît que les fucs exprimés des végétaux en contiennent toutes les vertus spécifiques , s'ils ne sont pas filtrés trop clairs.

Les parties les plus volatiles des végétaux sont détruites dans les préparations de la cuisine ; ils en retiennent quelques-unes , c'est dans les décoctions faites au bain-marie.

Nous prenons dans les décoctions végétales toutes les vertus spécifiques de la plante ; si nous mangeons la plante même , la cuisson en rend à la vérité les parties solides plus tendres ; mais elle les prive en meme tems d'une bonne partie de leur huile la plus subtile.

Les parties solides & vasculaires des plantes souffrent aucun changement dans le conduit alimentaire ; car les cendres du marc d'une décoction forte, brûlé sur un feu clair, sont entre la terre élémentaire dont les fibres des plantes sont formées. Ces parties vasculaires attachent quelquefois aux intestins , & causent

des désordres considérables. Les graines & les noyaux passent souvent aussi sans tubir d'altération. Les excréments des chevaux ne sont que du foin & comme tels combustibles.

La grande quantité d'air contenu dans les substances végétales, se développant à mesure qu'elles se dissolvent dans le conduit alimentaire, produit toutes les indispositions flatueuses.

Il y a d'autres préparations qui retirent des végétaux par la fermentation des liqueurs spiritueuses qu'on peut comprendre sous le nom général de vin ; ces liqueurs fermentées ont de propriétés tout-à-fait différentes de la plante car aucun fruit pris en entier & sans être préparé, n'a la qualité enivrante du vin.

Observations sur la nature des alimens tirés de substances animales.

Les Animaux sont composés de parties solide & de fluides, à moins qu'on n'en voulût distinguer quelques-unes d'une nature moyenne comme la graisse & le phlegme.

Les solides paroissent être une terre unie à une huile, car si un os est calciné jusqu'à ce que la moindre force puisse le briser en le plongeant dans l'huile il redeviendra ferme.

Les derniers solides sont de la terre dans la plus grande simplicité, car les chimistes font des vaisseaux avec des substances animales calcinées qui ne se vitrifient point dans le feu, au lieu que toute terre qui contient quelque sel ou quelque huile, se change en verre.

Moins les liqueurs animales s'éloignent de leur première origine, plus elles approchent des suc des végétaux ; ainsi le chile peut être regardé comme un suc végétal dans l'estomac & les intestins ; mais lorsqu'il est versé dans la veine sous-clavière, il ressemble à de l'huile. Lors-

qu'il est passé des intestins dans les veines lactées, il approche davantage de la nature du sang, & il en acquiert enfin tout le caractère après plusieurs circulations avec ce fluide.

Le sang est le fluide du corps le plus universel qui donne origine à tous les autres; sa partie rouge diffère de la sérosité, la sérosité de la limphe, la limphe du suc nerveux, & le suc nerveux de plusieurs autres humeurs séparées dans les glandes.

Les substances animales diffèrent des végétales. 1°. En ce qu'étant réduites en cendres elles sont parfaitement insipides, parce que tous les sels animaux étant volatils, se dissipent par la grande chaleur. 2°. En ce qu'il n'y a point de véritable acide dans une liqueur animale.

Cependant les parties des unes se changent réciproquement en la nourriture des autres. Un animal peut nourrir une plante, & une plante un animal; ce qui semble prouver que les végétaux ont le pouvoir de convertir en acide les liqueurs alcalines des animaux; de même que ces derniers peuvent changer les sucres acides des plantes en substances alcalines.

Les parties constituantes des animaux sont. 1°. La terre. 2°. Un esprit particulier analogue à celui des plantes. 3°. L'eau. 4°. Le sel. 5°. L'huile.

Les qualités des alimens tirés du regne animal dépendent de la nature, de l'âge, de la nourriture & des autres circonstances des animaux dont nous nous nourrissions.

Les sucres animaux & végétaux sont dans leur plus grande perfection, lorsque l'animal & la plante sont dans leur parfait accroissement. Les jeunes animaux participent de la nature de leurs alimens comme ceux qui têtent de celle du lait,

3c.

La

La nourriture tirée des animaux, diffère considérablement suivant que ceux-ci sont terrestres, amphibies ou aquatiques. Les poissons contiennent plus de sel & d'huile que les animaux terrestres, car ils se corrompent plutôt que ceux-ci. Quelques-uns comme la raie ont le goût du sel ammoniac lorsqu'ils ont été séchés.

Les fibres musculaires des poissons sont généralement plus greles & plus tendres que celles des animaux terrestres, & toute leur substance plus aqueuse. Quelques poissons comme le merlan, peuvent être presque entièrement dissous & réduits en eau.

Les poissons nonobstant la surabondance de leur huile, n'engraissent pas autant que la chair, à cause de leur qualité aqueuse.

L'huile, dont les poissons abondent est sujette à rancir ou à se corrompre; elle pese souvent sur l'estomac & communique l'odeur de rance à la sueur même; ce qui se trouve vérifié dans quelques endroits où les habitans se nourrissent entièrement de poisson. Les oiseaux aquatiques régorgent de la même huile.

Le poisson étant de nature très-alcaline, a besoin d'être corrigé par le sel & par le vinaigre.

Une autre différence de la chair des animaux dépend de la diversité de leur nourriture, du lieu qu'ils habitent, du plus ou du moins d'exercice qu'ils se donnent, & de quantité d'autres circonstances qui ont été détaillées à l'article des animaux.

Comme les fibres des animaux gras sont ordinairement plus tendres & plus succulentes que celles des animaux maigres, ce sont ceux-là qui font plus de plaisir; la volaille qui a ses qualités, semble être la nourriture naturelle de l'homme.

La dureté des fibres musculaires & nerveuses des animaux vieux & adultes , en rend la chair moins agréable à manger que celle des jeunes ; mais aussi comme elle contient un suc plus exalté & plus spiritueux , elle fournit en dédoction des sucs plus nourrissans que cette dernière.

La différence de la chair des muscles prise en substance , dépend de la dureté , de la tendresse , de la succulence & de la sécheresse des fibres.

Les diverses parties du même animal diffèrent aussi dans leurs qualités ; le foi est tendre & aisé à se corrompre , à cause du suc qu'il contient. Toutes les parties , mais principalement les glandes , participent des qualités des sucs qu'elles préparent ; les intestins & les parties des environs du mésentère , sont relâchantes , les os & la corne contiennent beaucoup de sel volatil ; les pieds parce qu'ils sont remplis de tendons & de ligamens , fournissent un aliment visqueux. Le sang des animaux est laxatif par ses sels , & difficile à digérer.

Effets des différentes substances alimentaires sur les fluides & sur les solides.

La première espèce de ces substances est d'une nature très-douce , & n'agit que légèrement sur les solides , & comme l'action & la réaction sont égales , le moindre degré de force dans ces derniers opère la digestion & la simulation de cette sorte d'aliment. De cette espèce sont le lait & les bouillons faits des parties charnues des animaux , lesquels étant déjà préparés & aisés à se changer en substances animales , sont la nourriture propre des corps foibles , & leur conviennent parfaitement , à moins qu'il n'y ait quelque acrimonie dans l'estomac qui les

tend quelquefois nuisibles, mais la coutume la surmonte à la fin.

Les matieres qui irritent les solides, produisent les plus grandes altérations dans le corps humain. Plusieurs exemples prouvent ce fait; l'éternuement violent cause des convulsions dans tous les muscles de la respiration, & une sécrétion universelle de toutes les humeurs, les larmes, la salive, la sueur, l'urine, &c. Une pareille altération peut être causée par le seul chatouillement d'une plume. L'action de l'éternuement continuée par quelque substance fort âcre, produiroit enfin le mal de tête, des convulsions universelles, la fièvre & la mort. Les matieres par conséquent qui prises en une certaine quantité causent des altérations considérables dans les fluides, doivent produire cet effet par leur qualité stimulante.

Les substances âcres & qui sont assez tenues pour passer dans des tuyaux capillaires, doivent nécessairement en irriter les fibrilles, y produire des contractions plus considérables & des vibrations plus fortes.

Plusieurs choses que nous prenons comme alimens, ou avec nos alimens possèdent cette qualité dans quelque degré; tels sont 1°. les sucres végétaux acides; 2°. les esprits & les liqueurs fermentées, particulièrement les vins piquans; 3°. les végétaux, aromatiques, comme le fenouil, la fennelle, le thim, l'ail, les oignons, les poireaux, &c. 4°. toutes les épices en général: 5°. tous les végétaux, qui par la putréfaction se résolvent en une substance fœtide, huileuse, alcaline. Les oignons l'ail, le poivre, le sel, le vinaigre pris en quantité, excitent par leur *Stimulus*. une chaleur & une fièvre momentanée: c'est pourquoi ils paroissent être très-convenables, dans quelques cas, dont on parlera dans la suite.

Les solides peuvent se contracter de plusieurs manières ; 1°. par la solution de continuité ; car une fibre entièrement coupée se retire par ses deux bouts : tout ce qui est par conséquent assez pénétrant pour détruire les petites fibres , doit les contracter ; 2°. tout ce qui desemplit les vaisseaux , donne aussi lieu à la contraction des fibres ; c'est pourquoi l'abstinence produit le plus convenablement cet effet ; 3°. tout ce qui raccourcit les fibres en s'insinuant dans leur tissu, comme l'eau dans une corde. Les esprits fermentés possèdent cette qualité à un haut degré.

Plus un esprit est huileux , plus il est nuisible ; à cause de sa difficulté à se détacher du sang. L'eau-de-vie l'abandonne plus aisément que l'esprit de genièvre , & celui-ci plus que l'esprit d'anis. Les esprits aromatiques composés nuisent ; 1°. par leur chaleur fermentative ; 2°. par leur ténacité huileuse ; 3°. par leur causticité ; qualités pourtant qui les rendent propres dans quelques cas , pris en petite quantité.

Les esprits fermentés contractent , durcissent & consolident plusieurs fibres vasculaires ensemble , particulièrement où elles se trouvent les plus tendres , comme dans le cerveau ; d'où vient que ces esprits déruisent la mémoire , & les facultés intellectuelles.

Les végétaux acides austères , contractent & fortifient les fibres , sans avoir aucun des mauvais effets des esprits fermentés. Tels sont les espèces d'oseilles , dont les vertus résident dans un sel acide , astringent ; antidote souverain contre l'acide bilieux ; plusieurs espèces de fruits , comme les coings ; quelques espèces de poires avec leur marmelade ; les nêfles , les câpres , le fruit de l'épine-vinette , les grenades le pourpier. Parmi les boissons , les vins austères sont de ce genre. Les fruits verts ont aussi

la même qualité ; mais ils sont sujets à occasionner des éruptions sales sur la peau, à obstruer les nerfs , & à causer des paralysies.

On verra aux articles *Regime* , & *Tempérament* , les alimens qui conviennent aux différens âges , & aux différentes constitutions.

O.

O EUF , *Ovum*. Les œufs sont différens ; suivant les différens oiseaux qui les ont pondus , quant à la couleur , la forme , la grosseur , le tems auquel ils sont bons , & la manière de les préparer. Les plus usités en alimens sont ceux de poules.

L'œuf à deux parties , le blanc & le jaune ; qui prises séparément, ont différentes vertus. Le blanc est rempli de principes huileux & balsamiques , qui le rend humectant , rafraichissant , nourrissant , & propre à tempérer la violence des fluides. Le jaune à plus de principes volatils & exaltés aux moyen desquels il fortifie les parties solides , engendre des esprits & conserve aux humeurs , une louable fluidité. Ces deux différenes parties de l'œuf , quoiqu'elles possèdent chacune différentes vertus , ne laissent pas de concourir ensemble à produire de très-bons effets.

Les œufs sont nourrissans & sont un très-bon aliment , ils augmentent les sucz séminaux , rectifient les humeurs âcres de la poitrine , se digerent facilement , & sont bons pour les phthiques.

Les œufs les plus frais , sont les meilleurs & les plus sains , parce qu'ils ont une plus grande quantité de principes volatils , & exaltés. De plus leurs parties huileuses & salines étant plus

étroitement unies, l'une à l'autre, elles produisent un meilleur aliment.

Au contraire les œufs vieux ont effuyé une espèce d'effervescence, qui non-seulement dissipe les parties les plus volatiles; mais détruit aussi l'union entre les principes huileux, & salins; c'est pourquoi ils échauffent, souvent d'un goût & d'une odeur désagréable ils produisent de mauvais sucs.

Pour connoître si les œufs sont frais ou non, on les présente à une chandelle allumée; & si en regardant à travers, les humeurs paroissent claires, ténues & transparentes, c'est un signe qu'ils sont frais; sinon on peut les juger vieux; car dans un œuf vieux l'effervescence a brouillé & confondu les parties insensibles de ses humeurs, & les a obscurcies.

Un autre moyen de connoître si les œufs sont frais, est de les présenter au feu. Si alors il paroît un peu d'humidité sur la coquille, c'est une preuve qu'ils sont frais; sinon on peut juger qu'ils sont vieux; car un œuf frais a plus d'humidité qu'un vieux, & ses humeurs étant plus ténues, percent plus aisément les pores de la coquille.

En général pour que les œufs produisent de bons effets, il faut qu'ils soient suffisamment cuits; car quand ils ne le sont pas assez, ils restent glaireux, & par conséquent sont de difficile digestion; mais s'ils sont trop cuits, ils sont durs & pèsans à l'estomac, parce que la chaleur en ayant dissipé les principes les plus volatils & les plus exaltés, n'y a laissé que les parties les plus grossières, qui étant étroitement liées ensemble font que les œufs sont durs & compactes.

C'est pourquoi il faut que les œufs ne soient ni glaireux ni durcis; mais d'une substance molle & un peu fluide.

Quand les œufs ont toutes les conditions dont nous venons de parler, ils conviennent à tous les âges & à tous les tempéramens.

Les œufs, dit M. Andry, sont composés de deux parties principales, qui sont le jaune & le blanc. Le jaune contient beaucoup de parties huileuses, & un sel acide volatil. Le blanc renferme un acide plus fort, des parties huileuses & une quantité modérée de phlegme. Le jaune a les principes plus divisés & plus exaltés.

On peut mêler les œufs avec les légumes, & les légumes alors en seront moins lourds sur l'estomac : on peut les mêler avec le poisson, & le poisson en sera moins phlegmatique, & plus nourrissant ; on peut enfin les mêler dans les bouillons & dans les potages, & suppléer en parties par ce moyen aux bouillons & aux potages à la viande.

Les meilleures sortes d'œufs, dont on puisse user, sont les œufs à la coque, les œufs au miroir, les œufs pochés à l'eau, les œufs brouillés, les omelettes à la crème ; pour ce qui est de la plupart des autres, comme sont les œufs au beurre noir, les œufs perdus, les œufs fricassées en tranches, autrement dit à la tripe, les œufs à la Portugaise, à la neige, au lait, les œufs mignons, les œufs filés, ce sont des mets forts mal-faisans. Entrons dans le détail.

Qualités des œufs différemment apprêtés.

Les œufs à la coque, bien frais & cuits dans l'eau, de manière que le blanc ni le jaune n'aient point trop de consistance, sont les plus sains de tous. Ils se digèrent facilement, ils produisent un sang doux & laiteux, & comme ils embaissent toutes les parties âcres, qui peuvent faire des irritations, ils apaisent la toux, & éclaircissent la voix. On remarque de plus qu'ils a-

dent à la respiration, qu'ils réparent les esprits, qu'ils purifient les humeurs, qu'ils fortifient, & comme l'observent de Savans Médecins, il n'y a point d'aliment qui soit plus propre que celui-la, à nourrir la plupart des infirmes sans charger l'estomac. L'expérience confirme leur sentiment.

C'est une mauvaise coutume d'avaler le jaune de l'œuf, sans le blanc, comme font quelques personnes, qui croient par-là se nourrir davantage. Le jaune tout seul s'enflamme aisément dans un estomac trop chaud, & quand il y rencontre trop d'humeurs impures, il s'y corrompt bientôt; au lieu que quand il est accompagné du blanc, il a un correctif qui le modère, & qui lui sert comme de frain; ce qui fait dire à un Savant Moderne, que les œufs sont très-tempérés, & qu'il ne faut point imiter ceux qui les croyant trop chauds, n'osent les permettre aux fébricitans.

Les œufs qu'on veut prendre à la coque, ne sauroient être trop frais. C'est un usage assez commun, de les tremper dans de l'eau pour les conserver, & on retarde effectivement par ce moyen la fermentation secrète qui détruit peu à peu les principes de l'œuf, & qu'au bout d'un certain tems le rend si mal sain. Mais on introduit aussi dans la substance de l'œuf des parties aqueuses qui en noyent pour ainsi dire, les esprits, & qui le rendent plus insipide.

On dit qu'à Tunquin on conserve les œufs pendant deux ou trois ans, par le moyen d'une pâte dont on les enveloppe, laquelle est faite de cendres & de saumure. Il y a lieu de croire que des œufs conservés de cette maniere doivent être plus sains & de meilleur goût.

que d'autres d'une semaine conservés dans de l'eau.

Les œufs au miroir sont fort nourrissans , & pourvu qu'ils soient faits au bain-marie , qu'ils ne soient point trop cuits , & qu'on y mêle d'excellent beurre ; ils peuvent convenir aux estomacs même les plus délicats.

Les œufs au lait, quoique les plus légers en apparence , ne sont pas à beaucoup près si sains. Ils renferment une grande quantité d'air , qui venant à se raréfier dans l'estomac , gonfle ce viscère & cause beaucoup de vents.

De plus ces sortes d'œufs sont ordinairement rôtis par-dessus , avec une pelle rouge , ce qui avec le sucre qu'on y mêle ne peut les rendre que fort bilieux. A la vérité ils flatent le goût ; mais comme le remarque un Savant Auteur , ils n'en sont pas pour celamoins mal-faisans. Enfin les œufs, par l'acide qu'ils renferment , coagulent les soutes du lait , ce qui ne peut que nuire à la digestion.

Les œufs perdus ou brûlés , contractent par la violence du feu une sécheresse & une âcreté qui les rend dangereux à la santé. Ils ne se digèrent qu'à peine, ils resserrent le ventre ; & fournissent un suc qui n'est propre qu'à allumer le sang.

Il n'en est pas demême des œufs pochés à l'eau ; la chaleur douce & humectante qui les a cuits , fait qu'ils n'ont rien que de tempéré , qu'ils sont faciles à digerer , & qu'ils produisent un suc innocent.

Ces tranches d'œufs durs qu'on fait racornir dans la poêle , & qu'on appelle vulgairement œufs à la tripe , sont peut-être ce qu'on peut manger de plus indigeste. On y mêle quelquefois du fromage , & alors selon l'expression judicieuse d'un célèbre Medecin , c'est un mets

capable de mettre à l'épreuve l'estomac du plus robuste Fossoyeur.

Les œufs au beurre noir ne sont pas plus sains. L'ardeur du feu qui les a durcis , le beurre roux, où ils ont cuit, le vinaigre brûlé qu'on a jeté dessus, tout cela ne peut faire qu'un fort mauvais mets pour la santé.

Les œufs en omelette ne sont pas absolument mal-sains, pourvu qu'on n'y mêle ni oignons ni ciboules, ni aucunes herbes. Les omelettes à la crème sont les plus saines.

Les œufs au verjus ou brouillés sont très-innocens, & c'est une des meilleures sortes d'œufs qu'on puisse conseiller aux infirmes & aux valétudinaires, après les œufs à la coque, du pochés dans l'eau.

Les œufs à la Portugaise, les œufs au pain, les œufs filés, toutes ces préparations où entrent le sucre, le citron les eaux-rose & de fleurs d'orange, ne sont propres qu'à flater le goût, sans être plus sains.

Il est bon de boire un coup après avoir mangé un œuf, non parce qu'il pourroit être sans cela dangereux à la vertu, comme plusieurs se l'imaginent; mais parce qu'étant composé d'une substance visqueuse & gluante, il se digérerait moins facilement si on ne le délayoit.

Oeufs à la coque.

Pour ne les point manquer, quand l'eau bout; mettez-les bouillir deux minutes; retirez-les & les couvrez une minute, pour les laisser faire leur lait, & les servez dans une serviette.

Oeufs à la coque au coulis.

Faites une pâte feuilletée; dressez un gâteau de la grandeur du plat, que vous voulez servir; faites-y autant de trous, avec un coupe-pâte

que vous devez servir d'œufs ; faites-le cuire au four , & le laissez refroidir ; prenez huit ou dix œufs , que vous cassez par le gros bout ; faites l'ouverture la plus petite que vous pourrez ; faites sortir ce qui est dans les œufs ; séparez les jaunes d'avec les blancs , parez l'ouverture des œufs avec des ciseaux ; prenez les jaunes d'œuf & les délayez avec du coulis ; assaisonnez-les de sel , poivre , une petite cuillerée de jus ; passez-les à l'étamine , & remplissez-en les coquilles , après les avoir lavées & égouttées : mettez vos œufs dans une machine de fer-blanc appelée coquetier ; faites-les cuire au bain marie. Quand ils sont cuits , mettez votre gâteau dans le plat que vous devez servir ; dressez les œufs dessus , & servez-les chaudement

Oeufs à la coque au citron.

Faites un gâteau de feuilletage , comme ci-dessus ; prenez dix œufs ; faites un petit trou pour les vider ; lavez bien les coquilles , & le mettez égoutter ; passez les œufs dans une étamine. Après avoir ôté les blancs de six , mettez avec ces œufs du coulis , un peu de jus , & le jus de la moitié d'un citron , & deux zests d'un citron verd hachés très-fin , sel & poivre. Faites cuire ces œufs dans le coquetier , au bain marie , & les servez dessus le gâteau.

Oeufs à la coque aux Ecrevisses.

Faites une pâte feuilletée , comme ci-devant ; prenez autant d'œufs frais que vous en voulez servir ; faites un petit trou du côté du gros bout ; faites-en sortir le blanc , & le jaune que vous mettez à part ; parez les coques avec des ciseaux ; prenez un coulis d'écrevisses , que vous délayez avec les jaunes ; passez-les à l'étamine , assaisonnez-les de bon goût , & les mettez dans les coquilles que vous aurez bien lavées & égouttées. Ayez une machine de fer-blanc

aites exprès pour ces sortes d'œufs ; faites-les cuire au bain-marie , & les servez chaudement sur le gâteau.

Oeufs à la coque à la crème.

Faites un gâteau feuilleté ; vuidez des œufs comme ci-dessus , & au lieu d'un coulis , mettez-y de la crème , faites ainsi ; prenez un demi-étier de lait, une chopine de crème ; faites bouillir avec de la coriandre, un peu de citron verd, un morceau de sucre , un peu de fleur d'orange. faites ainsi bouillir cette crème , & la faites réduire à moitié. Passez-la au tamis. Délayez les œufs ; vuidez avec de la farine plein une cuiller à café ; mêlez-les avec la crème ; repassez-les au tamis. Mettez-les ensuite dans les coquilles bien lavées & égouttées ; faites les cuire au bain-marie , comme ci-dessus , & les servez de même sur un gâteau.

Oeufs à l'orange.

Fouettez des œufs suivant le plat que vous voulez faire ; en même tems pressez-y le jus d'une orange ; le tout étant bien battu & assaisonné d'un peu de sel , prenez une casserole , c'est un jour maigre , mettez-y du beurre , & un gras un peu de jus ; versez-y vos œufs , remuez toujours , comme si c'étoit une crème , & ayez peur qu'ils ne s'attachent au fond. Etant cuits, comme il faut , dressez-les sur une assiette ou plat , & les servez chaudement , garnis d'œufs frits.

Oeufs à la fleur d'orange.

Mettez sucre & eau de fleur d'orange dans un plat, ou poëlon , avec de la crème de lait , un peu de sel , & de l'écorce de citron confite achée. Ajoûtez-y huit ou dix jaunes d'œufs remuez-les comme des œufs broüillés , & servez chaudement, lorsque les œufs seront cuits.

Oeufs farcis.

Prenez & faites blanchir le cœur de deux ou trois laitues, avec oseille, persil, cerfeuil, & un champignon; hachez le tout menu avec des jaunes d'œufs durs, & sel; passez-les ensuite à la casserole, avec bon beurre frais, & les faites cuire. Etant cuits, mettez-y de la crème de lait, ensuite dressez cette farce dans un plat, & servez le tout chaudement.

Oeufs farcis frits.

Les œufs farcis se peuvent servir aussi frits avec du persil frit.

Oeufs à la tripe.

Ayez des œufs durcis; coupez-les par rouelles; gardez quelques jaunes à part; passez-les à la poêle avec bon beurre & oignons, aussi coupés par rouelles. Laissez bien frire le tout. Ensuite prenez de vos jaunes d'œufs; délayez-les avec un peu de vin; jetez-les dedans; laissez-les prendre un bouillon; étant cuits & la saussie liée, servez-les chaudement. Au lieu d'oignons & de vin, mettez-y du persil, & de la crème fraîche. Cela dépend de la fantaisie.

Oeufs en crépine.

Prenez un jambon crud, ris de veau, foie gras, truffes & champignons, que vous coupez en dés, & que vous passez dans une casserole, avec un peu de lard fondu. Mouilliez de jus, & laissez mitonner une demi-heure; liez-les d'un coulis de veau & de jambon. Si ce ragoût est d'un bon goût, laissez-le refroidir; prenez dix jaunes d'œufs frais; mettez les blancs à part que vous faites fouetter en neige, comme si vous vouliez faire des meringues. Délayez les jaunes avec un peu de coulis clair, ou un peu

de crème ; passez-les au travers d'un tamis ; mettez-les dans le ragoût , ensuite les blancs d'œufs fouettés , mêlez le tout ensemble ; ayez une casserole , mettez au fond une crêpe , sur laquelle vous étendrez votre ragoût. Renvoyez les bords de la crêpe dessus. Mettez cuire au four ; quand elle est cuite servez-la chaudement.

Une autre fois , au lieu de la servir au sec , jettez-y une essence de jambon par-dessus , ou bien un ragoût coupé en dés , & une autre fois avec un ragoût de truffes vertes.

Autre façon.

Pilez une douzaine d'œufs durs , & à part un blanc de poularde cuit, un peu de lard blanchi , de la moëlle de bœuf , une mie de pain trempée dans de la crème , deux jaunes d'œufs crus. Pilez bien le tout ensemble ; assaisonnez de sel , poivre , & muscade. Le tout étant bien pilé & mêlé ensemble ; coupez des morceaux de crêpe en carré , grand comme la main ; mettez-les tremper dans de l'eau tiède. Retirez-les & les mettez essuyer entre deux linges , puis mettez sur chaque morceau de crêpe , un lit de la forme ci-dessus , sur laquelle vous mettez un œuf frais poché à l'eau , qui soit froid & paré tout autour ; recouvrez-le de la même farce , & enveloppez-le de la crêpe. Dorez les extrémités , d'un œuf battu , afin que cela tienne , & les laissez sécher. Faites-les frire de belle couleur , & les servez chaudement pour Entremets.

Petits Oeufs.

Prenez un demi setier de bon lait ; faites-le chauffer , prêt à bouillir , avec un peu de vin & de sucre en poudre , & de l'eau de fleur d'orange. Cassez quatre ou cinq œufs frais ; ôtez les blancs d'une partie , & les délayez avec le

fait, tout chaud; passez le tout à l'étamine, puis versez-le dans un plat que vous mettrez sur le réchaud. Il faut qu'il cuise doucement; étant cuit on lui donne couleur avec une pelle rouge. Délayez ensuite les jaunes d'œufs sans blanc & un peu de farine pour faire le grain avec le reste du lait. Remettez le plat sur le feu pour le faire chauffer, de manière que les œufs deviennent comme une crème; jetez y les jaunes, pondrez-les de sucre par-dessus, & l'eau de fleurs d'orange en servant.

Oeufs à l'Allemande.

Cassez des œufs dans un plat; mettez-y un peu de bouillon de purée; cassez de plus deux ou trois jaunes d'œufs dans un peu de lait, & les passez à l'étamine; ôtez ensuite le bouillon où ont cuit les œufs; mettez-y les jaunes d'œufs avec du fromage rapé, & leur donnez couleur avec une pelle rouge.

Oeufs au pain.

Mettez tremper de la mie de pain dans du lait pendant deux ou trois heures. Passez à l'étamine ou dans une passoire bien fine; mettez-y un peu de sel & de sucre, un peu d'écorce de citron confite hachée menuë, & de l'eau de fleurs d'orange; frotez un plat de beurre, qui soit un peu chaud. Mettez les œufs dedans; laissez cuire & leur faites prendre belle couleur avec la pelle. Etant cuits, servez-les chaudement.

Oeufs au jus, autrement dit à la huguenote.

Mettez du jus de mouton, ou autre dans un plat; cassez-y des œufs, brouillez-les avec sel, poivre blanc, un peu de muscade rapée; passez la pelle rouge par-dessus, & les servez chaudement.

Autre façon.

Prenez des œufs frais; pochez-les dans de

l'eau bouillante, & mettez dans ladite eau un peu de vinaigre. Etant cuits dressez-les proprement dans un plat. Ayez un jus de veau, ou bien un jus naturel, que vous faites chauffer & y mettez du sel & du poivre, & une ciboule entière. Passez-le au travers d'un tamis, & le vuidez sur vos œufs, & les servez chaudement pour Entremets.

Oeufs au jus brouillés.

Prenez du jus avec trois ou quatre cuillerées de coulis de veau & de jambon, ajoutez-y huit jaunes d'œufs, un peu de sel & de poivre; délayez bien le tout ensemble, & le faites cuire sur un fourneau, comme une crème, en le remuant toujours; étant cuit, mettez-y un peu de muscade; s'il est de bon goût, dressez-le dans un plat servez chaudement pour Entremets.

Oeufs à la crème.

Prenez une chopine de crème douce avec un morceau de canelle en bâton, deux ou trois zests de citron, un morceau de sucre selon la quantité qu'il en faut; pelez un quarteron d'amandes douces avec une douzaine d'amandes amères; pilez-les dans un mortier en les arrosant de tems en tems avec une goutte de lait; étant pilées, délayez-les avec la crème & huit jaunes d'œufs frais. Passez le tout dans une étamine deux ou trois fois; prenez un plat d'argent & le mettez sur la cendre chaude. Vuidez les œufs à la crème dedans, couvrez-les d'un couvercle de tourtière avec feu dessus. Lorsqu'ils sont cuits, retirez-les & les laissez refroidir, & les servez pour Entremets.

Oeufs à la Portugaise.

Faites fondre du sucre avec de l'eau de fleurs d'orange, deux jus de citrons & un peu de sel; mettez-les ensuite sur le feu avec vos jaunes d'œufs, & les remuez avec une cuiller. Lorsque

les

Les œufs quittent le plat ils sont cuits ; étant froids , on les dresse en pyramide , & on les garnit d'écorce de citron & de maffepain.

On les peut servir chauds & les glacer avec sucre & la pelle rouge ; d'autrefois on les mêle dans le mortier avec de la gelée de groseille ; ou du jus de poirée cuit au sucre , pour après les passer dans une toile de crin , & les servir secs.

Autre maniere.

Mettez du sucre dans une casserole selon la quantité des œufs que vous voulez faire avec une goutte d'eau , un petit morceau de canelle en bâton que vous metrez sur le fourneau afin que le sucre cuise. Pendant qu'il cuit , prenez quinze jaunes d'œufs , délayez-les dans une casserole avec la moitié d'un demi-seTier de lait ; passez-les dans un tamis afin qu'il n'y ait point de blanc. Le sucre étant cuit , mettez-y deux zests de citron verd , & le laissez toujours sur le feu en le remuant avec une cuiller. Videz les jaunes d'œufs qui sont délayés dans le syrop , & les remuez jusqu'à ce qu'il soient liés comme une crème ; retirez-les de dessus le feu ; il faut y mettre un peu de sel , les remuer toujours jusqu'à ce qu'ils soient presque froids ; on y met un jus de citron , on les dresse proprement dans un plat , servez-les froids pour Entremets ; ôtez de dedans le morceau de canelle.

Oufs aux pistaches ou au verd galand.

Pilez des pistaches avec des morceaux d'écorce de citron confite , faites cuire du sucre avec du jus de citron ; quand le syrop sera à moitié fait , mettez y des pistaches avec des jaunes d'œufs ; remuez le tout jusqu'à ce qu'il quitte le poëlon , servez avec fleurs d'orange.

Petits œufs de pistaches.

Prenez une chopine de lait , un demi-seTier de crème , une cuillerée de farine de riz mis

dans une casserole, & délayé avec une goutte de lait; ajoutez-y quatre jaunes d'œufs frais; achevez de metre la chopine de lait, le demi-septier de crème, le tout bien délayé ensemble, & y mettez du sucre à proportion de ce qu'il faut; un morceau de canelle en bâton, deux zests de citron, un peu de sel.

Faites-les cuire sur un fourneau comme une crème; émondez un quarteron de pistaches; pilez-les dans le mortier avec une écorce de citron verd confite. Les œufs étant cuits, délayez les pistaches parmi les œufs; mettez un plat sur le fourneau, vuidez-y les œufs, remuez-les toujours jusqu'à ce qu'ils s'attachent. Lorsqu'ils sont attachés par-tout, & qu'ils ont fait un gratin, retirez-les de dessus le feu & les sacrez; puis passez-y la pelle rouge pour leur donner belle couleur, & les servez chaudement pour Entremets.

Oeufs aux filers.

Faites un syrop de sucre avec du vin blanc; étant plus à moitié fait, battez-y vos œufs & les battez à l'écumoire plate, afin que les filets se fassent bien; faites-les sécher devant le feu; & les servez avec une eau de fleurs d'orange.

Oeufs à la Bourguignone.

Prenez un morceau de citron confit, quelques biscuits d'amandes amères, un peu de macarons & du sucre; pilez bien le tout ensemble, prenez quatre ou cinq œufs, ôtez-en les germes, brouillez le tout ensemble; passez-le par l'étamine avec un peu de lait & de sel. Faites cuire ces œufs comme des œufs au lait; glacez avec la pelle rouge pour qu'ils prennent une belle couleur.

Oeufs à la Suisse.

On les met comme au miroir, & les ayant pannés & poudrés de hachis de brochet & de

Fromage rapé, on leur fait prendre belle couleur.

Oeufs à l'Italienne.

Faites un syrop avec sucre & eau ; étant plus qu'à demi cuit, prenez des jaunes d'œufs dans une cuiller l'un après l'autre ; tenez-les dans ce syrop pour les cuire. On en fait ainsi tant qu'on veut en tenant toujours le sucre bien chaud, puis on les dresse dans un plat, & on les sert garnis de tranches de citron confit, couverts de pistaches, fleurs d'orange passées dans le reste du syrop avec un jus de citron par-dessus.

Oeufs à l'eau de rose.

Détrempez des jaunes d'œufs avec de l'eau de rose, écorce de citron, macarons & un peu de sel ; faites-les cuire à petit feu dans une tourtière avec beurre affiné. Etant cuits, glacez-les avec sucre & eau de rose ou de fleur d'orange, & les servez chaudement.

Oeufs au jus d'oseille.

Pochez des œufs en eau bouillante ; pilez ensuite de l'oseille, mettez-en le jus dans un plat avec beurre, deux ou trois œufs crus, sel, muscade ; mettez cette sausse sur vos œufs & les servez.

Oeufs au lait.

Prenez une cuillerée de farine & la mettez dans une casserole avec un peu de sel ; délayez-la avec un peu de lait, cassez-y huit œufs blancs & jaunes ; mettez-y du sucre à proportion de ce qu'il en faut ; battez bien le tout ensemble & y mettez une pinte de lait avec une goutte de fleurs d'orange.

Mettez dessus un fourneau une casserole pleine d'eau ; prenez le plat où vous voulez servir les œufs, faites-y fondre la grosseur d'une noix de beurre ; mettez le plat sur la casserole, que le

cu. du plat touche l'eau , & y vuidez les œufs au lait Mettez la pelle dans le feu , étant rouge , passez-la dessus & la remettez dans le feu. Il y faut passer la pelle jusqu'à ce qu'ils soient roux par-tout. Etant cuits , rapez y du sucre dessus , & y repassez la pelle rouge ; étant bien glacés , servez-les chaudement.

Oeufs pochés à la sausse d'anchois.

Pochez des œufs dans de l'eau bouillante ; étant cuits tirez-les & les dressez dans le plat ; faites fondre dans une casserole du beurre frais avec des anchois , de la farine frite , jus de citron , & un peu de sel ; passez le tout par l'étamine , mettez cette sausse dessus vos œufs , & les servez.

Oeufs au verjus.

Délayez vos œufs avec verjus de grain , assaisonnez de sel & muscade ; faites-les cuire avec un peu de beurre , & les servez chaudement comme une crème.

Oeufs au blanc de Perdrix.

Prenez une Perdrix qui ait du fumet , vuidez-la & la bardez , & la faites cuire à la broche ; étant cuite , pilez-la dans un mortier , mettez dans une casserole une demi-cuillerée à pot de coulis clair de veau & de jambon , & une autre demi-cuillerée de veau avec un peu de sel , de poivre & de muscade , & le faites chauffer un peu ; délayez-y la perdrix pilée , six jaunes d'œufs frais ; passez le tout à l'étamine , mettez un plat sur des cendres chaudes , vuidez les œufs dedans ; couvrez-les d'un couvercle , qu'il y ait du feu sur le couvercle ; lorsqu'ils sont pris , servez-les chaudement.

Oeufs au blanc de Poularde.

Faites ces œufs de la même manière que ceux de blanc de perdrix , & accommodez de même

le blanc de poularde. On en fait de même de ceux de faisan.

Oeufs aux amandes ou à la Demoiselle

Prenez des biscuits d'amandes, deux macarons, un peu de citron confit ; pilez le tout ensemble ; arrosez avec un peu d'eau de fleurs d'orange ; mettez-y un morceau de sucre. Quand tout est pilé, mettez-y une petite pincée de farine, quatre œufs frais, une chopine de crème ; passez le tout à l'étamine, & les faites cuire au bain marie.

Oeufs au jus à la crème.

Prenez moitié coulis clair de veau & de jambon & moitié jus de veau avec un peu de sel de poivre & de muscade, & y délayez six jaunes d'œufs frais & les passez à l'étamine ; mettez un plat sur des cendres chaudes & vuidez vos œufs ; couvrez-les d'un couvercle & du feu par-dessus. Voyez de tems en tems s'ils prennent ; lorsqu'ils sont prêts, retirez-les & les servez chaudement pour Entremets.

Oeufs au basilic.

Faites durcir douze œufs, fendez-les en deux ôtez-en les jaunes ; pilez les avec persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, un peu de basilic, le tout haché, de la mie de pain de séchée dans de la crème, un bon morceau de beurre ; assaisonnez de sel, poivre, & liez avec six jaunes d'œufs crus. Mettez de cette arce au fond du plat que vous devez servir ; remplissez de farce sous les blancs d'œufs cuits, emplissez les comme s'ils étoient entiers ; arrangez-les sur la farce, & pannez par-dessus avec de la mie de pain ; mettez-les cuire au four ou sous un couvercle de tourtière, qu'ils soient de belle couleur. Quand ils sont cuits, égouttez les de leur beurre, essuyez le bord du plat & servez

Oeufs au jus broüillé.

Prenez trois ou quatre cuillerées de coulis de veau & de jambon ; ajoutez-y huit jaunes d'œufs, un peu de sel & de poivre ; délayez bien le tout ensemble , & le faites cuire sur un fourneau comme une crème en le remuant toujours ; mettez-y un peu de muscade , s'ils sont de bon goût , dressez-les dans un plat & les servez chaudement pour Entremets.

Oeufs broüillés à la chicorée.

Faites blanchir de la chicorée , pressez-la & la coupez en quatre ; passez-la avec un morceau de beurre , deux oignons coupés en petits dés ; fongez cette chicorée & la mouillez d'un nitonnage , assaisonnez-la de bon goût , & la laissez cuire , qu'il ne reste plus de sausse. Quand elle est cuite , prenez dix œufs , cassez-les dans une casserole , & les assaisonnez de bon goût ; mettez la chicorée dedans avec un morceau de beurre ; broüillez-les sur le feu , & les servez garnis de mie de pain autour.

Oeufs à la chicorée en gras.

Pochez à l'eau des œufs frais , servez dessous un ragoût de chicorée ; prenez quatre ou cinq pieds de chicorée suivant qu'ils sont gros ; faites-les blanchir & les mettez cuire dans une braïse. Quand ils sont cuits , égouttez-les de leur saïsse , coupez-les en trois , mettez-les faire un bouillon dans une essence. Quand vous êtes prêt à servir , mettez de l'échalotte hachée dans le ragoût , & servez dessous les œufs.

Oeufs broüillés au coulis.

Prenez douze œufs , ôtez les blancs de quatre ; mettez-les avec du coulis , sel & poivre ; ne les mouillez point trop pour qu'ils ne tournent pas ; assez les œufs avec le coulis dans une étamine.

Quand vous êtes prêt à servir vous les tournez sur le feu ; s'ils sont cuits , garnissez-les tout autour avec des mies de pain coupées comme pour des épinars.

Oeufs brouillés aux pointes d'asperges.

Cassez une douzaine d'œufs , ôtez les blancs de quatre ; assaisonnez-les de sel , poivre & un peu de coulis ; passez-les à l'étamine avec le coulis ; faites-les brouiller sur le feu. Quand ils sont presque cuits , il faut avoir des pointes d'asperges blanchies & cuites dans du bouillon , & les mettre dans les œufs. Rachevez-les de brouiller , qu'ils soient assaisonnés de bon goût & les servez de mie de pain coupée comme pour les épinars.

Oeufs brouillés aux pointes d'asperges en maigre.

Faites une sauffe blanche avec du beurre , un peu de farine , sel , poivre , vinaigre ; faites lier la sauffe ; passez une douzaine d'œufs à l'étamine à sec ; mettez-les après dans la sauffe blanche , & les brouillez à l'ordinaire. Quand ils sont presque cuits , mettez-y les pointes d'asperges cuites dans du bouillon , & servez garnis de mie de pain.

Oeufs aux champignons.

Pochez huit œufs frais à l'eau , prenez des champignons ce qu'il en faut pour faire un ras goût ; épluchez , lavez & coupez-les en dés & les mettez cuire avec de l'eau , un bouquet un morceau de beurre manié de farine , un peu de sel. Quand ils sont cuits & toute la sauffe réduite , liez-les de quatre jaunes d'œufs & avec de la crème ; mettez-y un jus de citron & servez autour des œufs. On peut faire de même des œufs aux moufférons & aux morilles.

Oeufs au citron.

Prenez un citron verd rapé ; ou hachez de l'

orce gros comme une pistache ; mêlez-le avec dix œufs , & pressez y la moitié du jus de citron ; affaïsonnez les œufs de sel & de poivre ; un morceau de beurre , une petite cuillerée de pouillon ; faites bouillir les œufs , tournez les avec un fouet à fouetter les blancs d'œufs ; ils se prouillent plus fins qu'avec une cuiller , & lervez.

Oeufs au céleri.

Prenez trois ou quatre pieds de céleri , faites-les cuire à demi dans une eau blanche qui se fait avec de l'eau , de la farine , du beurre & du sel. Etant cuits , retirez-les & les mettez égoutter ; coupez-les par morceaux , les mettez dans une casserole avec un peu de coulis clair de poisson ; faites mitonner pendant une demi-heure ; achevez de lier avec un coulis d'écrevisses & un petit morceau de beurre gros comme une noix , en le remuant toujours sur le feu ; si le ragoût est de bon goût , mettez y un peu de vinaigre , & les dressez dans un plat & y mettez les œufs pochés par-dessus , & les servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

Lorsqu'on ne veut pas se servir d'œufs pochés ; on peut se servir d'œufs durs qu'on péle & qu'on coupe par moitié ; le ragoût de légume étant au fond du plat garnissez des œufs qui sont coupés par moitié le tour du plat & les servez pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

On peut les servir de même avec un ragoût de chicorée ou de laitues.

Oeufs pochés aux concombres.

Faites un ragoût de concombres en cette manière. Pelez des concombres , partalez-les par la moitié ; ôrez-en les pepins , coupez les par tranches , mettez-les mariner avec un oignon coupé par tranches , du poivre , du sel & du vinaigre. Etant marinés , pressez-les dans un linge , passez-les

les dans une casserole avec du beurre sur un fourneau ; étant un peu roux , mouillez-les d'un bouillon de poisson , & les mettez mitonner pendant une demi-heure. Etant cuits , dégraissez-les bien & les liez d'un coulis de poisson ou d'écrevisses ; pochez des œufs frais dans du beurre un à un selon la quantité que vous voulez faire , & les dressez proprement dans un plat, en les nettoyant tout autour avec un couteau ; si le ragoût de concombres est de bon goût , & s'il a de la pointe , jetez le dessus vos œufs , & les servez chaudement pour Entrée & pour Hors-d'œuvres.

Oeufs aux laitues.

Prenez des laitues pommées & les faites blanchir , pressez-les, coupez les par tranches ; passez-les dans une casserole avec un peu de beurre frais, assaisonné de poivre , de sel , d'un bouquet de fines herbes. Laissez mitonner à petit feu pendant une demi-heure ; étant cuites , dégraissez-les & les liez d'un coulis d'écrevisses ou de poisson ; ayez des œufs frais pochés au beurre roux , appropriez-les proprement tout autour , & si le ragoût de laitues est de bon goût , dressez-le dans un plat & arrangez les œufs pochés par-dessus , & les servez chaudement pour Entrée ou pour Entremets.

Oeufs aux Ecrevisses.

Faites un ragoût de queues d'écrevisses avec des truffes & des champignons , quelques culs d'artichaux coupés par morceaux ; passez-les dans une casserole avec un peu de beurre , & le mouillez d'un peu de bouillon de poisson ; assaisonnez de poivre & de sel , d'un bouquet de fines herbes ; laissez-le mitonner pendant un quart d'heure. Etant cuit , dégraissez-le bien , & liez-le d'un coulis d'écrevisses ; pochez des œufs frais à l'eau bouillante & les parez bien ;

dreillez-les dans un plat proprement, si le ra-
gout est de bon goût, jetez-le sur les œufs, &
le servez chaudement pour Entrée.

Oeufs aux Ecrevisses en maigre.

Prenez une petite cuillerée de bouillon de
poisson avec une petite croûte de pain, un
champignon, un peu de persil, une ciboule
entiere; faites mitonner le tout ensemble; re-
tirez-le de dessus le feu, mettez-y du coulis
d'écrevisses selon la grandeur du plat que vous
voulez faire; mettez un plat sur une table avec
une étamine, & mettez dans le plat six jaunes
d'œufs frais; passez le coulis avec les œufs deux
ou trois fois; mettez un plat sur les cendres
chaudes, y vuidez les œufs; couvrez-les d'un
couvercle de tourtiere garni de feu, ayez soin
de lever de tems en tems le couvercle pour
voir quand ils sont pris; lorsqu'ils le sont, ser-
vez-les chaudement pour Entremets.

Oeufs aux Ecrevisses en gras.

Prenez moitié jus de veau & moitié coulis de
veau & de jambon clair, selon la quantité que
vous voulez faire; ne prenez qu'une moitié de
ce jus de veau & de ce coulis; assaisonnez d'un
peu de sel, poivre & muscade; mettez l'autre
moitié pour remplir le plat de coulis d'écrevisses,
délayez-y huit jaunes d'œufs frais & les passez
à l'étamine. Mettez un plat sur des cendres
chaudes, vuidez les œufs dedans; couvrez-les
d'un couvercle de tourtiere garni de feu; de
tems en tems regardez s'ils sont frits; lorsqu'ils
le sont, servez-les chaudement pour Entre-
mets.

Oeufs au pain aux Ecrevisses.

Prenez un demi-cent d'écrevisses, faites les
blanchir, épluchez les à forfait, garde-en les
queue, pilez toutes les coquilles; tirez une
essence avec du veau & jambon, mouillez-la

moitié jus , moitié bouillon. Quand elle est faite , délayez-la avec les écrevisses bien pilées , & les passez à l'étamine comme un autre coulis d'écrevisses ; vous aurez un petit pain rond d'une demi-livre , qu'il soit chapelé ; ôtez la mie de dedans sans rompre la croûte ; passez-le sur le feu avec du beurre dans une casserole , égouttez-le & le remplissez d'un ragout de ris de veau , champignons , petits œufs , & le liez de coulis à l'ordinaire. Pochez huit œufs frais à l'eau , faites chauffer le pain rempli de ragoût avec du jus & un peu de coulis d'écrevisses. Quand il est chaud , dressez-le sur un plat rond , les œufs autour , les queues d'écrevisses entre , & au dessus du pain le coulis d'écrevisses par-dessus , & le tout assaisonné de bon goût.

Oeufs aux truffes.

Faites un ragoût de truffes vertes de cette maniere ; pelez les truffes , coupez-les par tranches , passez-les dans une casserole avec un peu de beurre ; mouillez-les d'un peu de bouillon de poisson ; laissez-les mitonner un quart d'heure à petit feu , & les dégraissez & les liez d'un coulis de poisson. Les œufs étant pochés au beurre roux , nettoyez-les proprement tout autour , & les dressez dans un plat ; jetez votre ragoût de truffes par-dessus , & les servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

On fait de même des œufs pochés avec un ragoût de champignons , une autre fois avec un ragoût de mousserons , & une autre fois avec un ragoût de morilles

Oeufs au miroir.

Remplissez de crème le fond d'une assiette ; faites-la cuire avec beurre , couverte d'un couvercle de tourtiere avec feu. Quand cette crème s'affermira , ôtez-la de dessus le feu , faites dix

ou douze places, remplissez-les de jaunes artificiels; faites ensuite une sausse avec beurre lié, fines herbes bien menuës, sel, poivre, muscade & un filet de vinaigre, ou sans cela; & quand vous voudrez servir mettez-la sur vos œufs tout chauds.

Oeufs à l'estragon.

Faites blanchir de l'estragon, hachez-le très-fin; cassez des œufs dans une casserole, mettez de l'estragon blanchi, sel & poivre; battez les œufs, mettez-y un peu de crème, & faites trois petites omelettes que vous roulerez, & dressez-les dans un plat que vous devez servir. S'il n'y a point de coulis maigre, on fait un petit roux de farine avec du beurre; mouillez avec de bon bouillon, un verre de vin; dégraissez la sausse, faites-la cuire à petit feu. Quand elle est cuite & assaisonnée de bon goût, passez-la au tamis; & servez dessus les œufs.

Oeufs à la Grand'Mcre.

Prenez huit œufs, ôtez le blanc de quatre; passez-les à l'étamine avec du coulis, une cuillerée à ragoût de jus; assaisonnez de sel & poivre; ayez soin qu'ils soient de bon goût; faites-les cuire au bain-marie comme une crème; étant cuits, retirez, donnez par-dessus des coups de couteau en forme de petits carreaux, & mettez après un peu de jus clair.

Oeufs au lard ou à la Coigny.

Prenez huit œufs frais & les pochez un à un dans du sain-doux, qu'ils soient de belle couleur; faites autant de petits croûtons de la grandeur d'un écu; prenez du petit lard que vous couperez en dés. Quand les œufs sont frits, faites aussi frire les croûtons de pain & le petit lard; prenez le plat que vous devez servir, mettez-les croûtons de pain dessus, les œufs sur les croûtons & le petit lard par-dessus; ayez une

essence ou mettez un filet de vinaigre, & dressez sur les œufs.

Oeufs au parmesan.

Mettez ce que vous voudrez d'œufs dans une casserole avec du parmesan, un peu de poivre, point de sel; battez-les avec un fouët comme un omelette, faites-en cinq petites omelettes; à mesure qu'elles sont faites étendez-les sur un couvercle, mettez par dessus du parmesan rapé; roulez ensuite l'omelette & la mettez dans le plat que vous voulez servir; arrangez ces cinq omelettes & jetez encore par-dessus un peu de parmesan; essuyez le plat & le mettez au four ou sous un couvercle.

Il ne faut qu'un bon quart d'heure pour glacer & cuire le parmesan, il faut le servir chaudement.

Oeufs en peau d'Espagne.

C'est la même chose que les œufs au blanc de perdrix. Voyez-y.

Oeufs frits à la sausse-Robert.

Prenez une friture d'huile, pochez y des œufs un à un sur un fourneau; servez dessous une sausse-robert; prenez des oignons coupés en dés passés au beurre; mettez-y à moitié de la cuisson une pincée de farine, faites-la roussir en tournant toujours; mouillez de bouillon & d'un verre de vin blanc, si on a de la sausse à l'étuvée on en doit mettre un peu; faites cuire la sausse. Quand tout est prêt à servir, mettez-y de la moutarde, & servez dessous les œufs.

Oeufs en timbales.

Prenez huit œufs, ôtez-les blancs de quatre, passez-les à l'écrimine avec un peu de jus & de coulis; assaisonnez-les de sel & de poivre; beurrez les timbales avec du beurre affiné; mettez les œufs dedans jusqu'à moitié des timbales, & mettez les timbales dans une casserole avec de

l'eau, qu'il n'y en ait que jusqu'à moitié des timbales ; faites ainsi cuire au bain-marie. Quand ils sont cuits, retirez-les sans les rompre , dressez-les & servez avec un peu de jus dessous.

Oeufs à la Philibourg.

Si c'est en maigre prenez de la farce maigre qui soit faite d'un poisson cuit ; mettez-en dans le fond du plat que vous voulez servir ; cassez des œufs dessus cette farce comme si vous vouliez faire des œufs au miroir ; il n'y faut point de sel ; ayez du parmesan rapé , mettez-en dessus les œufs. Pendant que les œufs cuisent sur un fourneau , passez une pelle rouge dessus le parmesan pour le glacer ; prenez garde que les œufs ne durcissent.

Si c'est en gras , prenez une farce grasse , que la viande en soit cuite , & les faites de même.

Oeufs à la Duchesse.

Mettez dans une casserole un quarteron de sucre , un demi-setier d'eau , des zests de citron , un morceau de canelle ; faites bouillir le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit réduit en syrop ; retirez les zests de citron & la canelle , mettez-y un peu d'eau de fleurs d'orange ; prenez douze ou quinze jaunes d'œufs , passez-les au tamis avec une chopine de crème ; mettez les œufs & la crème dans la casserole au syrop avec un peu de sel ; faites cuire ces œufs en les tournant toujours. Quand ils sont pris comme une crème , mettez-y un peu de jus de citron & servez.

Oeufs à la Robert.

Prenez deux ou trois gros oignons , coupez-les en dés & les passez sur le feu avec un morceau de beurre ; mettez-y une pincée de farine , & mouillez avec du jus , un verre de vin de Champagne , faites-les cuire à petit feu. Quand ils seront cuits , faites durcir une douzaine d'œufs ;

pelez-les & les coupez en quatre comme pour des œufs à la tripe ; faites-leur faire quelques bouillons avec les oignons ; assaisonnez le tout de sel & de poivre , & quand on est prêt à servir , mettez-y de la moutarde.

Oeufs en filets.

Prenez deux champignons & deux oignons ; coupez-les en filets , passez-les avec un morceau de beurre ; mettez-y une pincée de farine , mouillez avec un verre de vin de Champagne , du bouillon & du coulis ; faites-cuire à petit feu ; prenez ensuite une douzaine d'œufs durcis , séparez les blancs d'avec les jaunes , laissez les jaunes entiers , coupez les blancs en filets , mettez-les faire quelques bouillons avec le ragoût ; assaisonnez avec sel , gros poivre. Quand vous êtes prêt à servir , mettez-les jaunes entiers dans le ragoût pour les faire chauffer , & servez à courte sausse.

Oeufs au Pere Douillet.

Cassez dans une casserole sept œufs frais , mêlez-les avec une cuillerée de coulis , une de réduction , autant de jus de veau , sel & poivre ; passez ces œufs dans une étamine un quart d'heure avant que de servir ; prenez le plat que vous devez servir , mettez-le sur un feu modéré. Quand il est chaud mettez-les œufs ; passez par-dessus une pelle rouge à mesure qu'ils cuisent , servez-les d'abord qu'ils sont cuits & encore tremblans.

Oeufs à la bonne femme.

Coupez quatre gros oignons en dés , passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits avec un morceau de beurre ; faites-les cuire à petit feu & les remuez souvent pour qu'ils ne se colorent point. Quand ils sont cuits , mettez-y une bonne pincée de farine , mouillez avec de

la crème double ; assaisonnez de sel , gros poivre & muscade ; tenez le ragoût bien lié.

Prenez ensuite deux œufs , fouettez-en les blancs , mettez les jaunes avec le ragoût , mêlez les blancs avec tout le reste , battez bien le tout ensemble ; mettez dans le fond d'une petite casserole deux morceaux de papier blanc , frottez par-tout de beurre , versez les œufs dedans & les faites cuire au four. Quand ils sont cuits , versez les sens dessus dessous dans le plat , ôtez le papier , mettez dessus ces œufs une bonne essence claire & servez.

Oeufs à la carpe , sausse à la persillade.

Ecaillez & videz une petite carpe , levez-en la peau ; hachez la chair très-fin , mettez-la dans une casserole avec un morceau de beurre , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , le tout haché très-fin ; passez la carpe & les fines herbes sur le feu ; mettez-y une pincée de farine , mouillez avec deux verres de vin de Champagne , un peu de bouillon assaisonnez de sel , poivre ; faites cuire le hachis. Quand il est cuit & la sausse réduite , mettez-y quelques jaunes d'œufs pour le bien lier ; mettez dans une casserole quinze œufs , sel , fines épices , une cuillerée de crème ; battez bien les œufs , prenez-en la moitié pour faire une omelette ; fendez-la sur un plat ; mettez-y la moitié du hachis , roulez-la & la coupez en trois , faites-en autant de l'autre moitié ; arrosez les six morceaux avec du beurre ; pannez-les moitié mie de pain & moitié parmesan , mettez-les sur une tourtière pour leur faire prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtière ; mettez-les dans le plat que vous devez servir , & mettez dessous une sausse à la persillade. Voyez *Sausses à la persillade*.

Oeufs en surtout.

Prenez quatre œufs , mettez les blancs à part ; hachez une pincée de capres , deux anchois , persil , ciboules , le tout haché très-fin , mêlez-les avec les jaunes d'œufs ; mettez dans le plat que vous devez servir du beurre bien étendu ; cassez dessus six œufs ; fouettez les quatre blancs d'œufs que vous avez mis à part ; mettez-y les jaunes d'œufs délayés avec les capres & les anchois , fouettez bien le tout ensemble , mettez-y un peu de sel , gros poivre & muscade ; mettez ces œufs sur les autres qui sont dans le plat ; faites-les cuire feu dessus & dessous , ces œufs ne doivent pas durcir , il ne faut qu'un moment pour leur cuisson.

Oeufs à la Monime.

Cassez quinze œufs dans une casserole , mettez y une cuillerée de crème , persil , ciboules , sel , fines épices ; battez bien les œufs , pour en faire des omelettes. Prenez de la viande cuite à la broche , & refroidie ; soit volaille , ou gibier ; faites un hachis de cette viande. Quand le hachis est fini & assaisonné de bon goût , mettez-y quelques jaunes d'œufs , pourvu que le hachis soit bien lié ; prenez ensuite la moitié des œufs battus , faites-en une omelette ; étant cuite , étendez-la sur un plat ; mettez par-dessus la moitié du hachis. Roulez l'omelette , & la coupée en trois , en figure de paupiette ; arrosez le dessus avec du beurre , & pannez de mie de pain ; faites-en autant de ce qui reste d'œufs & de hachis. Mettez ces six morceaux d'œufs sur une tourtière ; faites-les cuire au four sous un couvercle de tourtière , pour leur faire prendre couleur. Ayez une bonne sausse à la monime ; mettez-la dans le fond du plat , que vous devez servir ; dressez les morceaux d'œufs dessus. *Voyez Sausse à la Monime.*

Oeufs à ma Commere.

Cassez dix œufs dans une casserole ; mettez un peu de sel fin , du sucre en poudre , quelques pistaches en filets , deux biscuits d'amandes amères écrasés , de la fleur d'orange grillée hachée , du citron confit haché , un peu de canelle en poudre , du beurre frais fondu ; battez bien le tout ensemble. Prenez le plat que vous devez servir ; mettez-le sur un feu modéré Versez vos œufs dedans. Couvrez-les avec un couvercle de tourtiere , & du feu dessous. Quand ils sont cuits à moitié , glacez-les avec du sucre & la pelle ; & les servez un peu tremblans.

Oeufs à la paysanne.

Mettez dans un plat un demi-seTier de crème double. Quand elle a bouilli ; cassez-y huit œufs frais ; assaisonnez-les de sel , gros poivre ; à mesure qu'ils cuisent , passez la pelle rouge par-dessus. Prenez garde que les jaunes ne durcissent , & servez-les dans le moment.

Oeufs au sang.

Mettez tout chaud le sang de dix pigeons dans une casserole , avec le jus d'un citron. De crainte qu'il ne tourne , passez le sang au-travers d'un tamis ; mettez-le avec douze œufs les blanc fouettés , sel poivre , une cuillerée de crème , des petits morceaux de beurre. Battez bien vos œufs ; mettez un quarteron de bon beurre dans une poêle ; faites-en une omelette. Quand elle est cuite , roulez-la dans le plat que vous devez servir.

Oeufs au foye.

Otez l'amer de tel foie que vous voudrez ; volaille ou gibier ; lavez & hachez ces foies ; passez-les sur le feu avec un morceau de beurre , persil , ciboules , champignons , pointe d'ail , le

tout haché très-fin. Quand les foies sont passés, & refroidis, cassez-y une douzaine d'œufs assaisonnés avec sel, fines épices, une cuillerée de crème; battez bien le tout ensemble; mettez un quarteron de bon beurre dans une poêle; faites une omelette avec les œufs & servez.

Oeufs à la Périgord.

Pelez trois truffes, coupez-les en petits dés & du jambon par tranches; passez l'un & l'autre avec un peu de beurre; mouillez avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis; mettez-y un bouquet de fines herbes, du gros poivre; dégraissez le ragoût; faites-le cuire à petit feu. Quand il est cuit & bien lié, prenez sept œufs frais; faites-les frire un à un dans du sain-doux; prenez garde que les œufs ne durcissent. Mettez-les égoutter de leur graisse; piquez les par-dessous avec la pointe du couteau, pour en faire sortir le jaune. Remplissez le dedans des œufs avec le ragoût de truffes & de jambon; dressez-les dans le plat que vous devez servir, de façon qu'ils paroissent dans leur naturel. Faites-les chauffer entre deux plats sur la cendre chaude; quand on est prêt à servir, mettez par-dessus une sausse de vin de Champagne.

Oeufs à la moëlle.

Echaudez des amandes douces; pilez-les, & les arrosez de tems en tems avec de la moëlle de bœuf, du citron confit haché, de la fleur d'orange grillée & hachée, deux abricots confits au sec; pilez le tout ensemble; mettez-y un peu de sel, & de sucre. Prenez douze jaunes d'œufs, mettez-les aussi dans un mortier, avec un demi-setier de crème. Quand le tout est bien mêlé, fouettez les douze blancs à la neige, & les mettez avec tout le reste. Frotez une poupe-

tonniere de beurre ; mettez-y dedans les œufs ; Faites-les cuire au four. Quand ils sont cuits , renversez-les dans le plat que vous devez servir , glarez avec du sucre & la pelle rouge , & servez.

Oeufs au fromage fondu.

Mettez un plat sur un fourneau de feu modéré , où il y aura une demi-livre de fromage de gruyere rapé , un demi verre de vin de Champagne , persil , ciboules , gros poivre , un peu de muscade , du bon beurre ; remuez le tout ensemble sur le feu ; quand le fromage est fondu , mettez-y trois œufs ; quand les œufs sont cuits ; faites un cordon de mouillettes de pain ; passez au beurre & servez.

Oeufs en panade.

Prenez des mies de pain , arrondissez-les de la grandeur d'un liard ; faites-en une trentaine ; passez-les sur le feu , avec du bon beurre ; mettez dans une casserole quinze œufs , les croûtons de pain , persil ciboules , deux cuillerées de bonne crème , des petits morceaux de beurre , sel , gros poivre. Battez vos œufs ; faites-en une omelette avec de bon beurre ; quand elle est cuite , roulez-la dans le plat & la servez.

Oeufs à la Sicilienne.

Pochez des œufs frais à l'eau bouillante , un peu plus fermes que pour les manger au jus ; les ayant mis dans l'eau fraîche , coupez-les proprement tout autour , & en long par le milieu , de maniere qu'il y ait un côté coupé plus profond que l'autre ; ôtez-en le jaune & lavez les blancs dans de l'eau tiède ; remplissez les ensuite d'une crème de pistaches cuites , trempez légèrement dans l'œuf battu la moindre moitié , & la collez sur l'autre ; arrangez-les dans le plat où ils doivent être servis , le petit côté en dessous &

les tenez chaudement. Faites un syrop avec du vin de Champagne, sucre & canelie.

Quand le tyrop est fait, verlez-le sur les œufs, & y jetez ensuite de la nompaille, & servez pour Entremets.

Quand ces œufs sont remplis de crème, on peut les mettre chacun sur une tranche de biscuit, faire cuire du sucre au caramel, & avec une fourchette trempée dedans faire dessus les œufs de petits filets de caramel en secouant la fourchette dessus. On y poudre ensuite de la nompaille, on les dresse dans un plat, & on sert à sec pour Entremets.

Oeufs à la Régence.

Coupez en petits dés gros comme deux doigts de petit lard; au déaut de petit lard faites suer du jambon dans une casserole, mettez y de petits quarrés d'oignons & de champignons de la même grosseur du petit lard coupé; mouillez cela d'une cuillerée de bon jus pour les faire cuire; étant cuit, liez cette sausse avec une essence de jambon; cassez huit œufs frais dans le plat où vous aurez mis du lard fondu auparavant; mettez le plat sur le fourneau avec un peu de feu dessous. Faites chauffer d'autre lard fondu bien chaud que vous jetterez sur les œufs. Répétez plusieurs fois jusqu'à ce que les œufs soient cuits dessus & dessous; étant cuit, égouttez tout le lard fondu, essayez proprement le plat, jetez la sausse dessus. Mettez un filet de vinaigre, qui pique, servez pour Entremets.

Oeufs en toute saison.

Ayez quelques ris de veau blanchis, des foies gras, des truffes vertes, des crétes à moitié cuites, des petits champignons, un demi-quarteron de pistaches des plus belles; passez le tout ensemble dans une casserole avec lard fondu; étant passé, mouillez-le de jus de veau, & le

laissez mitonner trois quarts d'heure. Etant cuit ; liez-le dans une essence de jambon pour faire de petits œufs ; faites durcir une douzaine d'œufs frais ; quand ils sont durs , pressez les jaunes & les pilez dans un morrier , & les assaisonnez de sel , poivre , muscade , & blanc de ciboules hachée , un peu de lait & de crème douce , de la mie de pain bien blanche ; pilez bien le tout ensemble ; formez vos petits œufs en les roulant dans la main , de différentes grosseurs , & les mettez cuire dans un bon assaisonnement , ou dans de l'eau bouillante. Lorsqu'ils sont pris , mettez-les égoutter dans une passoire , ou sur un tamis. Vous les rangerez dans un plat , & jettrez votre ragoût dessus.

Tourte d'œufs.

Faites durcir une douzaine d'œufs ; étant durs ; pélez-les & les mettez dans de l'eau fraîche ; retirez-les & les mettez essuyer entre deux linges. Coupez-les par la moitié , & en ôtez les jaunes. Prenez les blancs , & les mettez sur une table avec un peu de persil. Hachez-les bien ensemble. Foncez une tourtière , d'une abaisse de pâte feuilletée. Mettez au fond un peu de beurre frais ; arrangez-y les jaunes d'œufs , & y mettez de l'écorce de citron vert , confite hachée entre deux. Mettez-y par dessus les blancs d'œufs hachés ; assaisonnez d'un peu de sel Mettez du sucre en poudre dessus à proportion de ce qu'il en faut , & du beurre frais. Couvrez la tourte d'une abaisse de feuilletage. Faites un bord au tour ; dorez-la d'un œuf battu & la mettez cuire ; dressez-la dans un plat & la servez chaudement.

Oufs en rocher.

Faites un sirop de sucre & de vin blanc ; mettez-y des jaunes d'œufs autant que vous

souhaiterez en accommoder ainsi ; laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils quittent le poëlon. Etant cuits , mettez-y un peu d'eau de fleurs d'orange , un jus de citron ; passez-les à l'étamine , sur un plat , & les servez en rocher , avec des morceaux d'écorce de citron confite.

Oeufs en salade.

Prenez sept ou huit œufs durs , avec de la chicorée bien blanche , ou laitues que vous hachez. Mettez-en dans le fond du plat que vous devez servir. Prenez un œuf dur entier que vous découpez , & le mettez dans le milieu , & ceux que vous mettez autour , coupez-les par moitié & les arrangez dessus la salade , d'une façon symétrisée ; mettez entre de toutes sortes de fournitures ; assaisonnez de sel , gros poivre , huile & vinaigre.

On fait encore des salade aux œufs , avec anchois , capres , fenouille , laitues , beterrave , pourpier & cerfeuil , le tout chacun en son particulier , & bien assaisonné.

Oeufs à l'huile au vert.

Pochez des œufs à l'huile les uns après les autres. Etant frits , dressez-les dans leur plat ; ayez une sausse verte au persil , jetez dessus & servez. On en fait de verts qu'on poche dans une eau verte faite exprès , & une sausse blanche à la crème dessous , & l'on sert.

Oeufs au soleil.

Faites frire huit œufs au saint-doux ; faites ensuite une pâte à bignets , mettez-y du petit lard coupé en dés à demi-passés ; trempez les œufs dans cette pâte ; prenez du lard avec les œufs & les faites frire de belle couleur , & servez avec persil frit.

Omelette.

Ce sont des œufs brouillés & fricassés à la

poêle. En latin *Intritabra & Saccaragine friza*.
Il s'en fait de différentes façons : les voici.

Omelette farcie à la Suisse.

Faites une demi-douzaine de petites omelettes avec des œufs & un peu de crème ; assaisonnez d'un peu de sel, faites-les minces & larges ; étant faites , mettez dans une farce d'oseille à l'ordinaire du parmesan rapé , & un peu de mie de pain bien fine , quelques jaunes d'œufs durs hachés ; mêlez bien le tout ensemble ; étendez vos omelettes sur une serviette , & les farcissez dessus & les roulez. Etant roulées , vous aurez un plat ; faites frire des témoins de pain long , trempez-les d'un côté & les mettez attacher sur le bord du plat. Il faut les tremper dans l'œuf battu ; ensuite arrangez vos omelettes coupées en deux dans le fond du plat ; mettez-y de la farce dans les intervalles & dessus avec un peu de crème ; ayez une omelette sans être farcie que vous mettez par-dessus pour couvrir ; panez-la de parmesan ; arrosez d'un peu de beurre & la mettez au four une demi-heure. Etant cuite de belle couleur servez chaudement. On peut les panner & les faire griller de leur long , ou les faire frire pannées à l'œuf.

Omelette au sucre.

Fouettez des œufs , mettez-y de l'écorce de citron haché menu, un peu de crème de lait & du sel ; le tout bien battu ensemble , faites l'omelette avec de bon beurre frais ; avant que de la verser sur le plat on la sucre , puis on la tourne du côté qu'elle a pris couleur en la mettant sur l'assiette , ensuite on la sucre de ce côté-là pour la servir chaudement.

Omelette de champignons à la crème.

Faites un ragoût de champignons coupés en deux ; battez ensuite des œufs avec persil & sel , mêlez-y les champignons ou les brouillez avec
les

les œufs , puis faites l'omelette à l'ordinaire; liez le ragoût de champignons avec trois jaunes d'œufs & de la crème , & servez sur l'omelette.

On peut faire de semblables omelettes aux moufferons & morilles à la crème , aux petits pois à la crème , aux pointes d'asperges à la crème , & culs d'artichaux apprêtés de même. On fait encore des omelettes aux truffes blanches à la crème , aux truffes noires de même , aux épinars & à l'oseille.

Omelette au jambon.

Faites un hachis de maigre de jambon cuit ; mêlez une partie dans vos œufs ; assaisonnez d'un peu de sel , poivre , persil haché ; faites votre omelette comme les précédentes ; dressez-la dans un plat, qu'elle ne déborde point le fond du plat. Du reste du jambon haché faites-en un cordon tout autour. Ayez tout prêt un saingaras , jetez-en le jus sur l'omelette , & la servez chaudement pour Entremets.

Omelette de fèves vertes & autres choses à la crème.

Otez la peau des fèves , & les sortez de l'écorce ; passez-les avec de bon beurre , du persil & de la ciboule ; ajoutez de la crème , assaisonnez doucement ; faites-les cuire à petit feu.

Formez une omelette avec des œufs frais ; qu'il y entre de la crème , & la salez à discrétion. Etant faite , dressez-la sur son plat , liez les fèves avec un ou deux jaunes d'œufs ; versez-les sur l'omelette , qu'elles tiennent jusque sur les bords , & servez chaudement.

Omelette de rognons de Veau.

Prenez un rognon de veau avec sa graisse cuite , hachez-le avec du persil ; prenez huit à dix œufs , cassez-les dans une casserole , & les

assaisonnez d'un peu de sel ; mettez-y le rognon haché & trois à quatre cuillerées de crème & un peu de sucre. Faites l'omelette avec de bon beurre ; dressez-la dans un plat , & la sucrez & la glacez avec la pelle rouge ; servez chaudement pour Entremets.

Omelette à la Robert.

Prenez des œufs , battez les blancs à part & y mêlez les jaunes avec quelques biscuits d'amandes amères , de l'écorce de citron vert haché avec un peu de crème & du sucre en poudre ; remuez toujours cette omelette sur le feu ; lorsqu'elle a une belle couleur par-dessous , retournez-la pour qu'elle cuise des deux côtés , qu'elle ait une belle couleur , & la servez chaudement pour Entremets.

Omelette à la Noaille.

Mettez dans une casserole une cuillerée de farine de riz ; délayez avec une goutte de lait ; mettez-y deux jaunes d'œufs frais , délayez bien avec une chopine de lait ; ajoutez-y un demi-setier de crème douce , un morceau de canelle en bâton , du sucre à proportion ; faites-les cuire sur un fourneau en les remuant toujours. Quand cela commence à bouillir , retirez-le & le mettez refroidir ; hachez-y de l'écorce de citron vert confite avec des biscuits d'amandes amères , & d'autres biscuits , un peu de fleurs d'orange ; mêlez le tout avec de la crème , ôtez le bâton de canelle ; prenez des œufs frais , fouettez les blancs ; remettez des jaunes d'œufs en les fouettant toujours , & y vuidez la crème qui est préparée ; mêlez le tout ensemble , frotez partout de beurre une poupetonnière ou une casserole , vuidez-y l'omelette & la mettez au four. Lorsqu'elle est cuite , renversez-la dans un plat & la servez chaudement pour Entre-

mets. On peut si l'on veut la glacer avec du sucre & la pelle rouge.

Omelette roulée.

Ayez des croûtes de pain bien sèches de la grandeur d'une petite pièce, un peu de persil haché, de la ciboule & des champignons; battez des œufs & y mettez la moitié d'un demi-fétier de crème, du sel, un peu de poivre; battez les œufs & y mettez un peu de persil haché; faites fondre du beurre dans la poêle; faites-y cuire des ciboules & des champignons; mettez les croûtons de pain, un tiers des œufs battus, remuez toujours sur le feu. Etant cuite & de couleur, roulez & la dressez dans un petit plat. Faites trois autres omelettes de même pour garnir un plat, & les servez pour Entremets.

Omelette à la moëlle.

Pelez un quarteron d'amandes douces, & une demi-douzaine d'amandes amères; pilez-les en les arrosant d'un peu de lait & d'eau de fleurs d'orange; étant pilées, ajoutez de l'écorce de citron vert hachée, quelques confitures sèches, comme abricots, pommes & autres; mettez-y gros comme le poing de moëlle de bœuf; repilez le tout ensemble; délayez avec un demi-fétier de crème. Prenez des œufs frais, fouettez-en les blancs, mettez les jaunes avec la pâte d'amande & de moëlle de bœuf pilée; mêlez le tout ensemble, & y mettez un peu de sel; frotez une poupetonnière ou une casserole de beurre, vuidez-y l'omelette & la faites cuire au four. Etant cuite, dressez-la en la renversant dans un plat & la glacez avec du sucre en poudre & la pelle rouge, & la servez chaudement pour Entremets.

Omelette aux Huîtres.

Faites blanchir des huîtres dans leur eau, net-

royez-les proprement une à une ; passez les deux tiers de ces huîtres dans une casserole avec du beurre ; mouillez-les d'un peu de leur eau & d'un peu de coulis , mettez-y du poivre ; il ne faut pas que ces huîtres cuisent trop. Ce ragoût doit être d'un bon goût ; cassez des œufs , assaisonnez-les d'un peu de sel & de persil haché ; ayez des croûtons de pain de la grandeur d'une petite pièce ; donnez trois à quatre coups de couteau dans le tiers des huîtres qui restent , mettez-les dans les œufs avec un peu de crème , battez le tout ensemble ; faites fondre du beurre dans une poêle , étant fondu versez les œufs , remuez toujours en les faisant cuire ; l'omelette étant faite , repliez-la & la rendez de la grandeur du fond du plat , & la renversez sur une assiette ; & le ragoût étant prêt , faites un cordon autour de l'omelette , versez dessus le jus ; & servez chaudement pour Entremets.

Omelette aux Ecrevisses.

Faites un ragoût de queues d'écrevisses , de champignons & de truffes vertes. Voyez au mot *Ragoût*. Ce ragoût étant fait , hachez le tiers des écrevisses , cassez des œufs , mettez-y un peu de crème & de persil haché , battez le tout ensemble ; mettez du beurre dans une poêle , faites l'omelette. Etant cuite repliez-la & la dressez dans le plat que vous voulez servir ; que le ragoût soit chaud & de bon goût , & le jettez sur l'omelette que vous servirez chaudement pour Entremets.

Omelette en galantine.

Il faut pour cette omelette six différens ragoûts , un peu de jambon coupé en petits dés , l'autre de truffes , l'autre de foie gras coupé en dés avec quelques garnitures , l'autre de champignons , l'autre de mousserons , & l'autre de

ris de veau coupés en dés avec quelques garnitures. Voyez au mot *Ragoût*, tous ces différens ragoûts. Faites six omelettes de huit œufs chacune dans six plats ; mettez dans chacune leur différent ragoût haché, avec un peu de persil haché, un peu de crème, de petits croûtons de pain ; battez toutes ces omelettes, & faites chauffer les six ragoûts qui doivent être de bon goût, & n'avoir pas la fausse trop longue. On sert ordinairement ces omelettes dans une terrine ou dans un même plat ; à mesure qu'on les fait on les renverse les unes sur les autres avec chacune leur ragoût différent par-dessus, & l'on sert chaudement pour Entremets.

Omelette au sang.

Cette omelette est la même chose que les œufs au sang. Voyez-y.

Omelette farcie.

Prenez du blanc de chapon ou d'autre volaille rôtie hachez-le menu, mêlez-y des foies gras, des truffes, le tout haché & autres garnitures ; le tout passé en ragoût & cuit, faites l'omelette. Avant que de la dresser sur son plat mettez une mie de pain tout contre ou de la croûte ; versez ensuite dans la même poêle le ragoût, & dressez l'omelette sur son plat avec adresse. En servant cette omelette on l'arrose d'un peu de jus & on sert chaudement.

On peut farcir des omelettes de toutes sortes de ragoûts.

Omelette glacée.

Prenez des œufs, fouëttez-en les blancs, mêlez les jaunes avec, mettez-y du citron vert haché fin, de l'eau de fleurs d'orange, du sucre fin, quelques petits morceaux de beurre ; fouëttez l'omelette. Quand elle est cuite & de belle

couleur, dressez-la, glacez avec du sucre fin & la pelle rouge; prenez garde qu'elle ne soit pas baveuse, & servez.

Omelette aux Harengs forets.

Ouvrez-les par le dos & les faites griller; hachez-les & les mettez dans l'omelette comme si vous coupiez du jambon: il ne faut point de sel dans les œufs; finissez cette omelette comme les autres.

Omelette à l'oseille.

Faites cuire avec du beurre de l'oseille, de la laitue & du cerfeuil que vous hachez; assaisonnez de sel & de poivre, liez en finissant avec des jaunes d'œufs, de la crème & un peu de muscade. Faites une omelette à l'ordinaire; quand elle est cuite, mettez la farce dessus avec quelques croûtons passés au beurre; renversez l'omelette dans un plat, & servez pour Hors-d'œuvres.

Omelette aux croûtons.

Battez des œufs ce que vous jugerez à propos; assaisonnez-les de sel, gros poivre, persil, ciboules hachées; mettez-en la moitié dans une poêle & faites une omelette de belle couleur dessous, & moëlleuse dessus; arrangez-y des filets de pain passés sur le feu avec du beurre; roulez l'omelette & la dressez dans un plat; du reste de vos œufs faites une seconde omelette de la même façon, & la servez dans le même plat.

Omelette au four au blond de veau.

Battez bien vos œufs avec persil, ciboules, sel, gros poivre; faites-en trois omelettes que vous étendrez chacune sur un couvercle de cafetière. Quand elles sont à demi froides, mettez dessus une farce de volaille cuite; roulez vos

Omelettes & les mettez sur un plat ; passez dessus un doroir trempé dans de bon beurre ; panez de mie de pain , faites cuire de belle couleur au four ; ôtez-en la graisse , servez avec une sausse un peu claire & bien finie de blond de veau pour Entremets.

Omelette au fœmet.

Faites cuire dans une casserole deux ou trois oignons hachés avec un peu de beurre ; mettez-y ensuite des foies de gibier , de lievre , de lapin ou de chevreuil hachés très-fin. Quand ils sont cuits avec l'oignon & refroidis , cassez-y des œufs ; assaisonnez de sel , muscade , gros poivre finissez votre omelette à l'ordinaire , & servez pour Entremets.

OIGNON , *Cepa*. Racine bulbeuse , ronde , large & aplatie , couverte d'une peau mince & composée de plusieurs tuniques appliquées les unes sur les autres avec une touffe de petites fibres à la partie inférieure. Sa tige s'élève à deux ou trois pieds accompagnée de quelques feuilles vertes , creuses & tubuleuses , portant à son sommet une grosse avec un bouquet de fleurs blanches & quelquefois purpurines , composée chacune de six feuilles.

Cette racine n'a point de grosseur déterminée ; il y a des oignons gros comme des pommes médiocres , & d'autres qui ne le sont pas plus que des noix. Les uns & les autres ont un goût âcre , très-piquant , & une odeur si forte qu'elle pénètre les yeux jusqu'à en exprimer des larmes.

Il y a des oignons rouges & des oignons blancs ; ces derniers sont les moins forts.

L'oignon a ses bonnes & ses mauvaises qualités ; il fortifie l'estomac , pourvu qu'on en use modérément ; mais il est rempli d'un sel acide volatil , sujet à enflammer la masse du

sang , & à causer des maux de tête. Cet assaisonnement peut être bon aux vieillards & aux tempéramens phlegmatiques ; mais les jeunes gens & ceux qui sont d'un tempérament sec en doivent éviter le fréquent usage.

Ragoût d'oignons.

Faites cuire des oignons sous la braïse dans des cendres chaudes. Quand ils sont cuits , pelez-les proprement , mettez-les dans une casserole & les mouillez d'un coulis clair de veau & de jambon , & laissez mitonner. Quand ils sont mitonnés , liez-les d'un peu de coulis. Vous pouvez y mettre un peu de moutarde ; si vous voulez servez-vous de ce ragoût pour toutes sortes d'Entrées aux oignons.

Sauße aux oignons.

Prenez du jus de veau & le mettez dans une casserole avec deux oignons coupés par tranches , sel & poivre , & laissez mitonner à petit feu. Votre sausse mitonnée , passez-la dans un ramis , mettez-la dans une sauffiere & servez chaudement.

Potage de santé aux oignons.

Prenez chapon , ou poularde , ou poulet , ou jarrét de veau ; lavez-le dans cinq ou six eaux tiedes ; laissez-le tremper & le faites blanchir ; retirez-le & le mettez dans de l'eau froide ; essuyez-le entre deux linges , pliez-le dans une barde de lard ; ficelez-le & le mettez cuire dans une marmite avec de bon bouillon.

Pelez des oignons blancs la quantité qu'il en faut pour faire le cordon de votre potage , faites les blanchir & les retirez ; mettez-les cuire dans une petite marmite avec de bon bouillon.

Mitonnez

Mitonnez des croûtes de bon bouillon dans un plat; tirez votre chapon, ôtez la ficelle & la barde, dressez-le sur le potage, garnissez d'une bordure d'oignons dont vous ôterez la première peau afin qu'ils soient plus blancs; passez un peu de bouillon d'oignons dans un tamis & le jetez par-dessus avec un jus de veau, & servez chaudement.

Potage d'oignons au blanc en maigre.

Pelez deux ou trois douzaines d'oignons d'une moyenne grosseur; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante; tirez-les ensuite, & après les avoir égouttés, mettez-les cuire dans une petite marmite avec du bouillon de santé. (Voyez au mot *boüillon*.) Faites un coulis blanc; prenez deux onces d'amandes douces, pelez-les & les pilez dans un mortier les arrosant de tems en tems de lait; ajoutez-y trois ou quatre jaunes d'œufs durs & un peu de mie de pain trempée dans du bouillon; le tout bien pilé passez-le à l'étamine avec deux ou trois cuillerées de bouillon de santé, & conservez chaud ce coulis dans une petite marmite.

Mitonnez des croûtes du bouillon, où ont cuit les oignons; garnissez le plat d'un cordon d'oignons; mettez un petit pain dans le milieu, jetez le coulis blanc par-dessus, & servez chaudement.

Potage d'oignons au roux en maigre.

Pelez trois ou quatre douzaines d'oignons égaux en grosseur, farinez-les & les faites frire dans du beurre affiné. Quand ils sont frits & bien colorés, mettez-les dans un petit pot & les arrosez de bouillon de poisson.

Mitonnez des croûtes de bouillon de poisson; (voyez au mot *boüillon*, la manière de le faire.)

Mettez un petit pain dans le milieu, garnissez le potage d'un cordon d'oignons roux ; jetez le bouillon où ont cuit les oignons par-dessus, & servez chaudement.

Potage d'oignons coupés par tranches en maigre.

Pelez & coupez par tranches une douzaine d'oignons ; passez les dans une casserole avec un morceau de beurre. Quand ils sont roux, poudre-les d'un peu de farine, & les mouillez d'une purée claire ou bien d'eau, & assaisonnez de sel & d'un peu de poivre. Laissez bouillir le tout ensemble pendant une demi-heure. Quand les oignons sont cuits, mettez-y une pointe de vinaigre.

Mitonnez des croûtes ou des tranches de pain du même bouillon ; jetez du bouillon par-dessus avec les oignons, & servez chaudement.

Autre potage d'oignons en gras.

Rangez au fond d'une marmite deux ou trois tranches de bœuf un peu épaisses, mettez-les fuer sur un fourneau. Quand elles sont attachées, mouillez-les de bouillon de mitonnage ; retirez ensuite les tranches de bœuf, liez-les en paquet, remettez-les dans la marmite avec champignons entiers, deux navets, un paquet de carottes & de panais, & un bouquet. Faites cuire tout cela ensemble.

Pelez de petits oignons blancs d'égale grosseur, faites-les blanchir à l'eau bouillante ; faites-les cuire ensuite à part dans une petite marmite avec du bouillon de mitonnage, ajoutez-y une tranche de jambon avec du bouillon de mitonnage & un bouquet où il y ait un peu de basilic.

Quand ils sont cuits, mitonnez des croûtes du bouillon ci-dessus, & les arrosez d'un peu

Le bouillon d'oignons ; faites ensuite un cordon d'oignons autour du plat , & servez chaudement.

OISON, *Anser*. Il y en a de deux especes, un domestique & un sauvage. On doit choisir l'un & l'autre tendre , ni trop jeune , ni trop vieux , bien nourri , & qui ait été élevé dans un air pur & serain.

Le sauvage est d'un goût meilleur que le domestique, parce qu'étant dans un mouvement plus considérable , sa chair est moins chargée de sucs visqueux & grossiers que celle du domestique.

L'oison contient beaucoup d'huile & de sel volatil ; le domestique contient aussi beaucoup de phlegmes , le sauvage en contient moins. L'oison nourrit beaucoup & produit un aliment solide & durable , mais il est un peu difficile à digérer. Quand cet oiseau est trop jeune , sa chair est visqueuse & propre à produire des humeurs grossieres & excrémentielles. Quand au contraire il est trop vieux , sa chair est sèche , dure & d'un mauvais suc , & elle est cause des indigestions & des fievres.

Ainsi l'on peut dire en général que la chair d'oison est plus agréable au goût qu'elle n'est salutaire , parce qu'elle abonde toujours en sucs lents & grossiers qui la rendent de difficile digestion ; c'est pourquoi on en doit user sobrement ; cependant elle est assez convenable aux personnes robustes qui ont un bon estomac , ou qui font beaucoup d'exercice , parce qu'elle nourrit beaucoup , & qu'elle produit un aliment durable.

On prétend que la chair d'oison dont les Juifs se servent assez fréquemment, ne contribue pas peu à les rendre d'un tempérament atrabilaire, d'une humeur sombre , triste & noire , & d'une mauvaise couleur.

De toutes les parties de l'oie, il n'y a que le foie & l'estomac que Galien approuve parmi les alimens ; cependant l'aile est aussi très-bonne.

Oisons à la broche.

Vos oisons étant bien plumés , épluchés & vidés , troussés les & les faites refaire ; mettez-les ensuite à la broche , faites-les cuire à propos , pannez-les de mie de pain bien fine ; quand ils ont belle couleur , tirez-les & servez chaudement.

Oisons à la broche.

Vuidez & bardez vos oisons , faites une farce avec leurs foies , lard , fines herbes , ciboules & persil , sel , poivre , muscade & une mie de pain trempée dans de la crème ; le tout bien haché , farcissez-en vos oisons & les faites cuire à la broche. Quand ils sont cuits pannez-les de mie de pain , & servez chaudement.

Les oisons sauvages se mettent de même à la broche ; on peut les barder si l'on veut , on les saupoudre de sel , & on les mange à la poivrade ou à l'orange.

Oison ou Oie à la daube.

Lardez votre oison de moien lard assaisonné de sel , poivre , clous de girofle , laurier , ciboules & citron verd ; enveloppez-le dans une serviette & l'empotez ainsi avec du bouillon & du vin blanc ; laissez-le bien bouillir , & lorsqu'il est cuit , laissez-le refroidir à demi dans son bouillon ; servez-le ensuite au sec sur une serviette blanche & pour Entremets.

On sale aussi des oies que l'on coupe par morceaux , & qu'on met dans des pots pour la provision de la maison. On en met au pot en guise de petit salé ; c'est un excellent manger , & la soupe en est très-bonne.

O I S. O I S.

Oïson en ragoût.

Faites cuire à demi votre oïson à la broche ; mettez-le ensuite dans une casserole avec champignons, culs d'artichaux, bouillon, sel & poivre, quelques rocamboles & fines herbes ; laissez bouillir le tout. Quand l'oïson est cuit ; assaisonnez votre ragoût d'une pointe de vinaigre, & servez chaudement.

Oïson à la braïse.

Apprêtez vos oïsons à l'ordinaire, piquez-les de gros lard & de jambon, & les ficelez ; garnissez le fond d'une petite marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf & de veau ; assaisonnez de sel, poivre, oignons, carottes, panais, citron verd & fines épices ; mettez-y vos oïsons, couvrez dessus comme dessous, faites cuire à la braïse, & faites un ragoût à part.

Prenez des ris de veau, foies gras, truffes, champignons, morilles, moufférons, culs d'artichaux ; passez le tout à la casserole avec du lard fondu. Mettez-y du bon jus de bœuf, sel, poivre & fines herbes & les laissez cuire.

Quand le ragoût est cuit, faites-y une liaison d'un coulis de veau & de jambon ; tirez vos oïsons de la marmite, dressez-les dans un plat, jetez votre ragoût par-dessus, & servez chaudement.

Vous pouvez aussi les servir avec un ragoût d'écrevisses, ou bien un ragoût d'huitres, ou enfin un ragoût de moules (Voyez aux articles *Ecrevisse*, *Huitre*, *Moule*, la manière de faire ces différens ragoûts.)

Vous pouvez encore les servir avec un ragoût de petits pois verds, comme le canard. Voyez cet article.

Potage d'oïsons farcis.

Faites une farce avec leurs foies & le cœur, fines herbes, & une omelette de quatre œufs que vous battez ensemble dans un mortier avec bon

assaisonnement ; farcissez - en votre oison entre la peau & la chair. Empotez-le , quand il est farci avec de bon bouillon , & faites une purée verte pour jeter par-dessus votre potage. (Voyez au mot *Par. e.*)

Faute de nouveaux pois prenez-en de vieux dont vous ferez votre coulis vert. (Voyez au mot *Coulis* ;) garnissez de laitues farcies, (voyez au mot *Laitué* ,) ou bien de petits oignons blancs.

Potage d'abatis d'oïsons.

Vos abatis bien échaudés & bien nettoyés ; faites les cuire dans de bon bouillon avec sel & bouquet de fines herbes. Quand ils sont cuits , coupez-les par morceaux & les passez à la casserole avec lard fondu , persil , cerfeuil , un peu de poivre blanc ; blanchissez le tout avec des jaunes d'œufs , un filet de verjus & un jus de citron : faites mitonner vos croûtes séchées au four avec de bon bouillon , dressez vos abatis dessus & servez chaudement.

On en fait autant des béatilles des autres volailles.

Pâté d'oïsons.

Trouvez proprement vos oïsons , cassez-leur les os , piquez-les de gros lard & de jambon ; assaisonnez de fines herbes , persil , ciboules & épices ; rangez-les sur une abaisse de pâte ordinaire avec laurier , beurre frais , bardés de lard & lard pilé assaisonné de sel , poivre , fines herbes & fines épices ; recouvrez d'une autre abaisse & faites cuire au four.

Pain d'Oïson.

Désossez un oïson , remplissez-le d'une farce faite avec de la volaille cuite , graisse de bœuf & lard blanchi , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , sel , poivre , cinq jaunes d'œufs pour liaison ; cousez-le de peur que la farce ne

sorte ; donnez-lui la forme de pain rond , enveloppez - le de bardes de lard & d'un morceau d'étamine ; ficelez bien fort l'étamine , & faites cuire votre pain à la braise. Quand il est cuit & bien dégraissé , servez avec une bonne essence.

Nous avons dit au commencement de cet article que la chair de l'oie étoit difficile à digérer ; le lard , les graisses que l'on mêle dans la plupart de ses apprêts , ne servent qu'à la rendre encore plus indigeste. Les assaisonnemens aident à sa digestion ; mais il est à craindre que leur excès ne soit préjudiciable à la santé.

OLIVE , *Oliva*. La grosseur de ce fruit varie suivant les lieux où il naît. Il est d'abord vert , mais il devient noir en murissant ; il contient un noyau pointu par les deux bouts. Quand il est parvenu à sa maturité il a un goût âcre & brûlant ; c'est de ce fruit qu'on tire l'huile.

Il y a une espece d'olivier qui porte des olives fort petites ; celles-la donnent une plus grande quantité de meilleure huile que celles qui sont plus grosses ; on les appelle piccholines.

On confit les olives tandis qu'elles sont encore vertes ; quelquefois aussi on en sale de mûres. On se sert d'olives confites pour assaisonner les viandes rôties , surtout le mouton ; on les mange aussi en salade ; les Italiens les mangent au second service avec du pain ; elles sont bonnes pour exciter l'appétit , pour fortifier l'estomac & pour en consumer l'humidité superflue qui relâchoit les fibres de cette partie.

Les anciens confisoient les olives avec beaucoup de soin , & avoient inventé différentes méthodes pour leur donner le goût agréable que la nature leur a refusé.

Les modernes en ont trouvé une beaucoup plus simple , puisqu'ils n'emploient pour cet effet que

le vinaigre & le sel , ou l'eau & le sel ; elles sont alors agréables au goût , parce que la saumure excite une petite fermentation dans les olives par le secours de laquelle leurs sels se dégagent un peu des parties terrestres qui les retiennent , & picotent ensuite avec plus de légèreté & de délicatesse les fibrilles nerveuses de la langue.

La saumure produit encore un autre bon effet dans les olives ; elle bouche par ses pointes salines les pores de ces fruits , & empêche que l'air n'y entre avec trop de liberté , & n'y excite une fermentation considérable qui les détruiroit & les feroit bien-tôt pourir.

On fait des Entrées de poulardes , beccasses ; perdrix , farcelles , canards & autres gibiers aux olives : voici la maniere de faire ce ragoût.

Prenez un peu de ciboule & de persil haché & passé avec un peu de beurre & de farine ; mettez-y deux cuillerées de jus & un verre de vin de Champagne, des capres hachées , un anchois , des olives , une goutte d'huile d'olive , un bouquet de fines herbes ; pour lier la fausse ajoutez-y de bon coulis , le tout bien assaisonné & dégraissé , servez avec vos poulardes cuites à la broche.

Ragoût d'olives farcies.

Prenez trois ou quatre douzaines d'olives ; pelez-les comme si vous peliez une poire , & prenez garde de casser la peau ; prenez un peu de farce de la grosseur du noyau , farcissez-en vos olives en servant la pelure par-dessus ; faites bouillir de l'eau dans une casserole , mettez-y vos olives faire un bouillon , retirez-les sur le champ ; mettez-les dans une autre casserole avec de l'essence de jambon , & les laissez mijonner à petit feu , & servez chaudement avec vos poulardes , chapons , poulets , canards , far-

elles, ramereaux, beccasses & cailles farcies, cuites à la braise.

L'on sert les mêmes Entrées farcies à la broche aux olives; c'est-à-dire, la poulardè étant farcie, on la barde dessus & dessous, on l'embroche, on l'enveloppe d'une feuille de papier. Quand elle est cuite, on la dresse dans un plat, on jette par-dessus le ragoût d'olives farcies, & on sert chaudement pour Entrée.

L'on fait de même des autres volailles & du gibier.

OMBRE, *Thymallus*. Espece de truite ainsi nommée, parce qu'elle a une odeur de thin. Sa chair est délicieuse & facile à digérer, d'un bon suc, & si salutaire qu'on en permet l'usage même aux malades. Elle ressemble assez par sa figure aux truites ordinaires; elle habite comme elles dans les eaux pures & nettes; elle vit des mêmes alimens, mais on l'estime plus que les autres truites à cause de son bon goût. Nous ne dirons rien ici de ses apprêts. Voyez l'article *Truite*.

ORANGE, *Aurentium. Aureum malum*. Il y a deux especes générales d'orange, les unes sont amères, acides, petites, jaunâtres & verdâtres, ayant une odeur fort agréables; les autres sont douces, plus grosses que les amères, d'un jaune doré, & d'une bonne odeur. On se sert de ces deux especes parmi les alimens; on choisit les unes & les autres nouvelles, remplies de suc, d'une odeur agréable, & ayant une écorce mince.

L'écorce d'orange amère sert beaucoup dans les alimens & en médecine; on la confit, on en fait aussi des zests; elle est stomacale, elle réjouit le cœur & le cerveau, elle ranime la masse du sang, & donne de l'appétit.

On confit aussi l'écorce d'orange douce, mais elle n'est pas si stomacale que l'autre.

Le jus d'orange douce & amère rafraîchit ; humecte, fortifie le cœur & excite l'appétit ; mais il en faut user sobrement, sans quoi il peut incommoder l'estomac & la poitrine en les picotant un peu trop rudement.

L'écorce d'orange amère échauffe beaucoup, & jette les humeurs dans une forte agitation, quand on s'en sert avec excès.

L'écorce d'orange amère contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil. L'écorce d'orange douce abonde moins en ces principes.

Le suc d'orange amère contient beaucoup de phlegme, & de sel acide essentiel, & un peu d'huile

Le suc d'orange douce contient beaucoup de phlegme, médiocrement d'huile & de sel acide essentiel.

Les écorces d'oranges douces & amères conviennent en tout tems & à toute sorte d'âge, aux personnes qui ont l'estomac foible, & à ceux qui sont d'un tempérament phlegmatique & mélancolique. Pour les suc de ces fruits, ils sont excellens dans les tems chauds aux personnes bilieuses, & à ceux dont les humeurs sont âcres & trop agitées.

On nous apporte les oranges de la Provence, de la Sioutat, de Nice, de Portugal, de l'Amérique, de la Chine & de plusieurs autres endroits. Les meilleures & les plus estimées pour leur bon goût, sont celles qui croissent aux pays chauds, non-seulement parce que le terroir de ces lieux étant chargé de beaucoup de sulfres exaltés & de sels volatils, en communique une grande quantité à ces fruits, & leur donne une odeur agréable, mais encore parce que la chaleur du soleil y digère & y munit plus parfai-

vement leur suc , & le rend d'un goût plus délicieux.

Le suc d'orange amère est aigre , parce qu'il contient beaucoup de sel acide , & que ce sel est peu embarrassé & retenu par des parties rameuses , ce qu'il fait qu'il communique aux fibres nerveuses de la langue presque toute son acidité

Pour le suc de l'orange douce , comme il contient moins de sel que le suc d'orange amère , & que ce sel est lié & enchaîné par une plus grande quantité de parties huileuses , on conçoit aisément qu'il ne doit faire qu'une légère impression sur les endroits par où il passe.

On exprime le suc de l'orange amère , on le mêle avec du sucre & de l'eau , & on en fait une boisson fort agréable appelée communément orangeat , qui peut être donnée aux fébricitans dans le chaud de la fièvre.

On choisit pour faire des zests la partie de l'écorce d'orange la plus superficielle , parce que c'est elle qui contient plus de principes exaltés qui sont toute la vertu de cette écorce.

Compôte d'Oranges.

Elle se fait comme la compôte de tranches de citron. (Voyez cet article au mot *Citron.*) Remarquez seulement qu'aux oranges il ne faut point de décoction de pommes , & que leur syrup ne doit être cuit qu'à perlé.

Eau d'Orange.

Prenez une orange , coupez-en la peau par zests ; mettez-les dans une éguyère avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre ; exprimez-y le jus de deux oranges de Portugal ; ajoutez-y si vous voulez un peu de jus de citron ; laissez infuser le tout , ou bien battez cette eau en la versant d'un vaisseau dans un

nutre ; passez-la comme les autres à la chauffe ; & la mettez glacer.

Oranges au sec.

Prenez des oranges de Portugal , tournez-les fort légèrement , c'est-à-dire , ôtez-leur la peau ; ainsi accommodées , coupez-les en quatre & les jetez dans de l'eau bouillante pour les y faire cuire jusqu'à ce qu'elles quittent l'épingle avec laquelle on les éprouve ; passez-les ensuite à l'eau fraîche , & quand elles seront bien égouttées de leur eau , faites-les bouillir un quart d'heure dans du sucre clarifié ; ôtez-les après ce tems-là de dessus le feu & les laissez refroidir. Quand elles sont froides , faites-les bouillir jusqu'à ce que le sucre soit cuit à soufflé. Cela fait , ôtez-les de dessus le feu & les laissez refroidir jusqu'au lendemain que vous liquéfiez le sucre en trempant le cul du poëlon dans l'eau.

Pendant ce tems-là , faites cuire à part du sucre à la plume , & ayant égoutté vos oranges mettez-les dedans , donnez-leur un bouillon couvert ; ôtez-les ensuite de dessus le feu , & lorsque le bouillon sera abaissé , blanchissez votre sucre à force de le travailler en l'amenant avec une cuiller contre le bord du poëlon.

Ce sucre étant blanchi , passez vos oranges ; jetez-les égoutter sur des planches. Il faut peu de tems pour les sécher ; après cela vous les servirez.

Tailladins d'Oranges, ou Oranges en rocher.

Pelez vos oranges comme les précédentes , coupez-les en quatre , ôtez-en le jus ; nettoyez-les jusqu'à ce que l'écorce en soit bien mince ; coupez-les par tailladins , c'est-à-dire , comme des lardons ; mettez-les à mesure dans l'eau fraîche & les faites cuire d'abord dans le sucre cla-

rifié. Quand il est prêt à bouillir, jetez vos tailladins auxquels vous ferez prendre une vingtaine de bouillons. Laissez-les refroidir, puis remettez le poëlon sur le feu pour cuire le syrop à liffé; glissez-y alors les tailladins, & après sept ou huit bouillons, ôtez votre confiture de dessus le feu, laissez-la encore refroidir; égouttez les tailladins, faites bien cuire le sucre à perlé; donnez-leur un bouillon couvert, & quand vous les aurez laissé reposer jusqu'au lendemain, vous agirez comme on a dit à l'article des oranges.

On ne prescrit point ici la quantité de sucre qu'il faut pour ces oranges; il faut qu'elles nagent entierement dedans, & ce qui reste peut servir à faire de la conserve, du maffepain, des pralines & des noix vertes.

Zests d'Oranges.

Choisissez des oranges de Portugal douces ou aigres, ou aigres douces, zestez-les; faites bouillir vos zests dans quatre eaux différentes, & les remettez autant de fois dans l'eau fraîche; laissez-les sur le feu pendant un quart d'heure autant de fois que vous les ferez bouillir; après cela vous les confirez & les dresserez comme les tailladins,

Pâte d'Oranges.

Prenez des oranges de Portugal sans les zests; coupez-les par quartiers, ôtez-en le jus, parce que cette partie est trop dure pour se ramollir; mettez de l'eau sur le feu, & quand elle sera prête à bouillir, jetez-y vos oranges & les laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien amollies; mettez-les ensuite dans de l'eau fraîche, égouttez-les, pressez-les dans un linge, pilez-les dans un mortier, & les passez au tamis.

Cette marmelade faite, prenez du sucre aussi pesant que de fruit, faites-le cuire à cassé ou

à la grande plume ; incorporez-y votre marmelade en remuant le tout avec une spatule ou une cuiller à bouche , & laissez frémir sur le feu.

Prenez ensuite de ce mélange avec une cuiller, dressez-en sur des ardoises ou dans des moules, & faites sécher dans l'étuve avec bon feu.

Le lendemain ou le soir même retournez votre pâte de l'autre côté sur les mêmes ardoises ou sur des tamis ; & quand elle sera bien ferme , servez-la dans des boîtes garnies en dedans de papier blanc.

Pralines d'Oranger.

Prenez environ demi-livre de zests d'orange qui soient cuits à l'eau , comme on l'a dit ; faites-les confire avec trois quarterons de sucre cuit à soufflé ; mêlez-y une demi-livre d'amandes à la praline ; remuez le tout ensemble & le mettez sur des planches , sur des ardoises ou sur des tamis pour le faire sécher à l'étuve.

FLEURS D'ORANGE. Elle est employée dans les alimens & en médecine. On la confit toute entière ou l'on en fait des pâtes & des conserves ; on en tire par la distillation une eau de fort bonne odeur , & qui est très-usitée dans les potions cordiales , lustriques & céphaliques. Son odeur agréable vient de ce que quelques sulfures & quelques sels de la fleur d'orange se sont élevés avec l'eau & s'y sont mêlés.

On doit choisir la fleur d'orange blanche , belle , d'une odeur agréable & , nouvellement cueillie ; elle contient beaucoup d'huile exaltée , de sel volatil & de phlegme.

Elle réjouit le cœur & le cerveau , elle fortifie l'estomac & aide à la digestion par ses principes volatils qui divisent & qui atténuent les parties grossières des alimens , raniment la

masse du sang , & augmentent la quantité des esprits.

L'usage immodéré de cette fleur échauffe , rend la bile plus âcre , & peut causer par ce moyen différentes maladies.

La fleur d'orange convient en tout tems aux personnes âgées , aux phlegmatiques , aux mélancoliques , & à ceux dont l'estomac est foible , & ne digère qu'avec peine.

Eau de Fleurs d'Orange.

Prenez une poignée de fleurs d'orange, mêlez-la avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre ; laissez reposer le tout pendant une demi-heure ; versez ensuite votre eau d'un vase dans un autre jusqu'à ce qu'elle ait pris le goût des fleurs d'orange ; mettez-la rafraichir.

Conserve de Fleurs d'Orange.

Prenez une demi-poignée de fleurs d'orange ; ôtez les feuilles de leurs boutons & les coupez par morceaux ; faites cuire à soufflé une livre de sucre. Quand il est cuit , ôtez-le de dessus le feu , plongez-y vos fleurs avec une cuiller ou une spatule ; mêlez bien le tout afin que la fleur se trouve également répandue ; remuez fortement le sucre autour du poëlon jusqu'à ce qu'il commence à se prendre par dessus , & forme une petite glace ; dressez alors votre conserve dans des moules. Quand elle est refroidie dans ces moules , tirez-la pour vous en servir au besoin.

Autre façon.

Prenez de la fleur d'orange , ôtez-la de son bouton , pilez-en les feuilles ; faites cuire du sucre à soufflé ; ôtez le de dessus le feu , mettez-y vos fleurs d'oranges pilées , & achevez votre conserve comme la précédente.

Conserve d'Eau de Fleurs d'Orange.

Elle se fait de la même façon que les précé-

dentes ; mais il y faut mêler de l'eau de fleurs d'orange après la cuisson du sucre. Il y en a qui préfèrent cette manière , parce que cette eau s'incorpore mieux & que le relief en est plus fin.

Pâte de Fleurs d'Orange.

Prenez une livre de marmelade de pommes passée par le tamis , & une demi-livre de fleurs d'orange bien épluchée , pilée & cuite ; mêlez-la avec votre marmelade ; faites sécher le tout dans un poëlon ; mêlez-y du sucre , dressez votre pâte & la faites sécher à l'étuve comme les autres.

ORGE , *Ordeum*. Il y a de l'orge blanc & de l'orge rouge , & de plusieurs autres sortes suivant les lieux. Ce blé est pointu par les deux bouts & assez gros vers le milieu ; il naît sur une tige plus basse & plus frêle que celle du froment , & dont les feuilles sont plus larges & plus rudes. L'épi qui le porte a une barbe plus longue & plus piquante ; on distingue ordinairement deux especes d'orge ; l'une qui vient sur des épis gros & courts , & l'autre sur des épis plus minces & plus longs ; mais cette différence n'a rien d'essentiel pour la qualité du grain.

L'orge contient beaucoup d'huile & un peu de sel essentiel.

Orge mondé.

L'orge se prépare de plusieurs manières pour nous servir d'alimens. De toutes ces préparations la plus usitée est l'orge mondé ; on prend de l'orge dépouillé de sa peau , on le lave & on le nettoye bien , puis on le fait bouillir doucement avec de l'eau environ cinq ou six heures jusqu'à ce qu'il tombe en crème ; on y ajoute au commencement un peu de beurre bien frais , & sur la fin un peu de sel. C'étoit la
pifane

usane des anciens où ils mettoient quelquefois l'anet, l'huile & le vinaigre.

Quand on veut rendre l'orge mondé plus agréable, on y met quelques amandes avec un peu de sucre, & si on veut qu'il rafraîchisse, on y met des graines de melon & de citrouille.

L'orge mondé est une très-bonne nourriture, soit pour les sains, soit pour les infirmes. Il n'a rien de visqueux & de gluant; il passe aisément, il humecte beaucoup, il apaise la soif, il n'excite aucune flatuosité & ne resserre point.

Orge passé.

On passe quelquefois l'orge mondé, & il est alors moins nourrissant. Cette préparation d'orge s'appelle orge passé; on le fait quelquefois épaisir en le laissant davantage sur le feu, & alors il nourrit beaucoup plus, il rafraîchit & adoucit.

On peut mêler du lait dans l'orge mondé, & il n'en devient que plus agréable, mais il ne convient pas alors dans la fièvre.

On ne sçauroit apporter trop de soin dans le choix de l'orge; & comme il peut s'altérer par le tems, il est bon de sçavoir qu'entre différens moyens dont on se sert pour le conserver, il n'y en a point de meilleur que d'y mêler des feuilles de laurier.

Quelque sain que soit l'orge, quand on le prépare selon la manière que nous avons dite, il s'en faut bien que le pain qu'on en fait le soit autant. Ce pain est pourtant rafraîchissant, mais il nourrit beaucoup moins que celui du blé.

ORTOLAN, *Hortulanus*, *Milliarîa*, ou *Cyngramus*; c'est un petit oiseau plus petit qu'une

alouette, fort gras & dont le plumage est de différente couleur. Son bec & ses patés tirent sur le rouge. Il se nourrit de plusieurs graines, sur tout de millet, ce qui l'engraisse beaucoup. On le trouve dans les païs chauds, comme dans le Dauphiné, la Provence, le Languedoc, &c.

Sa chair est tendre, délicate, succulante & d'un goût exquis. Comme il y a peu d'humeurs visqueuses & grossières, & qu'il abonde en suc huileux & balsamiques & en sels volatils, il passe pour restorant, fortifiant & nourrissant. Les suc qu'il engendre sont sains. Il est facile à digérer, & convient à tout le monde.

Ortolan à la broche.

Vos ortolans à la broche bien plumés & truffés, bardez-les & les mettez à une petite brochette; attachez-les à la broche & faites rôtir. Quand ils sont cuits, pannez-les, & servez chaudement avec un jus d'orange, ou verjus & sel.

On peut les arroser en cuisant d'un peu de lard fondu, ou bien on les flambe.

Du reste les ortolans s'affaisonne comme les railles. Voyez cet article.

OSEILLE, *Octosa*, plante assez connue & fort employée parmi les alimens. Il y en a de trois espèces principales, la longue, la ronde & la petite. La longue & la ronde ainsi appelée à cause que les feuilles de l'une sont longues, & celles de l'autre presque rondes, pousse une tige haute d'un pied ou plus, ce qui, avec la grandeur de leurs feuilles, les a fait appeller grandes oseilles. La petite, autrement nommée oseille sauvage, parce qu'elle croit dans les champs, au lieu que celle don

Nous venons de parler, se cultive dans les jardins, n'est pas plus haute que la main, & a des feuilles fort petites en comparaison des deux autres. De ces trois sortes d'oseille il n'y a guere que les deux premieres qui soient en usage parmi les alimens, la petite étant trop acide.

La grande oseille, soit la longue ou la ronde est fort rafraichissante; elle modere l'ardeur de la bile, appaise la soif, excite l'appetit, fortifie le coeur, résiste au venin & arrête le cours de ventre; mais il faut sçavoir en faire usage. Elle n'est bonne sur les tables que mêlée dans les alimens, & qui voudroit la manger seule, ne manqueroit pas, s'il en mangeoit beaucoup, de se trouver considérablement incommodé par le sel acide fixe qu'elle contient, qui venant à picoter rudement l'estomac, causeroit du désordre dans la digestion; mais étant sagement mêlée avec les alimens, elle ne peut faire que du bien, sur-tout dans le tems où les humeurs fermentant plus que de coutume, ont besoin de quelque correctif qui en calme la trop grande effervescence; car c'est une des propriétés de l'oseille de modérer le bouillonnement du sang.

Nous remarquerons ici en passant que l'oseille desagace les dents, ce qui vient de ce que son sel acide est tartareux, & reçoit dans les pores celui qui étoit entré dans les dents; enforte que ce dernier fait alors un tout trop gros pour y pouvoir rentrer: mais il arrive aussi quelquefois qu'elle les agace; c'est lorsque son acide se trouve d'une figure disproportionnée avec les pores des dents.

Farce à l'oseille.

On fait de la farce à l'oseille, qu'on sert sous les œufs, ou qu'on employe pour farcir quel-

ques poissons, ou dont on fait purement un plat pour manger.

Prenez de l'oseille que vous épluchez ; lavez-la bien, faites-la amortir dans de l'eau ; tirez-la & la faites égoutter ; hachez-la ensuite ; mettez-la dans une casserole avec de bon beurre frais, sel, poivre, persil, ciboules, & cerfeuil ; laissez-la un peu mitonner, & servez avec un peu de muscade rapée. On peut, si l'on veut y mettre un peu de crème naturelle pour l'adoucir.

Ragoût d'oseille en gras.

Epluchez votre oseille, ôtez-en les queues ; mettez-la dans l'eau bouillante ; tirez-la ensuite & la mettez égoutter ; pressez-la bien, comme vous feriez des épinars ; mettez-la dans une casserole, mouillez-la d'un coulis clair de veau & de jambon, avec sel & poivre, & faites mitonner à petit feu. Votre ragoût étant mitonné, mettez-y un peu d'essence de jambon, & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées à l'oseille.

Oseille confite.

Prenez de l'oseille, cerfeuil, poirée ; bonne-dame, pourpier, persil, ciboules ; mettez de ces herbes à proportion de leur force ; après les avoir épluchées & lavées plusieurs fois faites-les égoutter ; hachés-les ensuite & les pressez dans vos mains pour qu'il ne reste pas tant d'eau. Mettez ensuite un bon morceau de beurre dans un chaudron, & vos herbes dessus avec autant de sel qu'il en faut pour les bien saler. Faites-les bien cuire à petit feu, jusqu'à ce qu'il ne reste point d'eau. Après qu'elles sont un peu refroidies, mettez-les dans des pots bien propres. Moins l'on fait de consommation de ces herbes, plus les pots doivent être petits, parce que quand ils sont une fois entassés, les herbes ne se gardent tout-au plus que trois semaines.

Quand les herbes sont entièrement refroidies dans les pots, faites fondre du beurre, & quand il est tiède, mettez-le sur les herbes. Quand le beurre est bien pris, couvrez les pots de papier; mettez-les dans un endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop froid, pour vous en servir au besoin, comme des herbes nouvelles, soit pour la soupe soit pour des farces.

OUBLIE, *Crustalum, Nebula Mellisa*, pâtisserie ronde & déliée, qu'on fait avec une pâte claire & délayée avec du sucre ou du miel, un peu de farine & de l'eau. On a un fer fait exprès, on le fait chauffer, puis avec une cuiller à bouche, on met un peu de cette pâte sur le fer qu'on ferme aussitôt & qu'on met sur le feu pour faire cuire l'oublie. Quand elle est cuite on la tire, & on la sert toute ronde ou en cornet.

OUILLE, ou Oil, grand potage que l'on sert en maigre ou bien en gras.

Ouille en gras.

Prenez toutes sortes de bonne viande, bœuf de cimier, rouëlle de veau, morceau d'éclanche, canards, perdrix, pigeons, poulets, caïlles, un morceau de jambon crud, de saucisses, & un cervelas; passez le tout au roux, & empotez chaque chose suivant ce qu'il faut de temps pour cuire; faites une liaison de votre roux que vous y mettez aussi; après l'avoir bien écumée assaisonnez de sel, clous, poivre, muscade, coriandre, gingembre, le tout bien pilé avec thim & basilic enveloppé dans un linge. Ajoutez-y toutes sortes d'herbages, & racines bien blanches, comme oignons, porreaux, carottes, panais, racine de persil, choux, navets & autres, par paquets. Il faut avoir des cuvettes ou autres bassins propres à cela. votre potage étant bien consommé, vous rompez des croûtes par mor-

ceaux & les faites mitonner du même bouillon bien dégraissé & de bon goût. Avant de servir, mettez-y encore beaucoup de bouillon toujours bien dégraissé. Dressez vos volailles & autres viandes, & garnissez de racines, si vous n'avez qu'un bassin, sinon servez sans racines, mettant la cuvette sur un plat d'argent, & une cuiller à pot d'argent dedans, avec laquelle chacun puise de la soupe quand l'ouïlle est sur la table.

Autre manière d'ouïlle en gras.

Prenez huit ou dix livres de tranches de bœuf du côté du cimier, avec un cartier de mouton bien dégraissé & deux noix de veau. Mettez le tout à la broche & le faites cuire à demi, & le mettez ensuite devant le feu dans une marmite pleine d'eau; faites bouillir à petit feu; écumez pendant deux heures en dégraissant toujours. Couvrez ensuite la marmite, & laissez cuire tout doucement.

Mettez une dinde à la broche, un chapon & un canard, avec deux bonnes perdrix; quand ils sont presque cuits, retirez-les & les mettez dans votre marmite, & la laissez aller doucement. Affaissez de sel & d'un petit sachet, c'est-à-dire mettez dans un morceau de linge, un peu de poivre long, six ou huit clous, une douzaine de grains de coriandre, le tiers d'une muscade, un peu de basilic, une gouffe d'ail; pilez le tout dans votre linge, & le mettez dans la marmite; mettez-y de plus huit ou dix oignons, un paquet de carottes ou de panais, un de porreaux, racine de persil, navets. L'on peut ajouter quelques clous & quelques pots d'Espagne; recouvrez votre marmite & la laissez bouillir sept ou huit heures à petit feu.

Prenez une livre & demie de jambon maigre;

coupez-le par tranches, faites-le cuire dans une casserole couverte, sur un fourneau ; quand il est attaché mouillez-le de votre bouillon & le vuidez dans la marmite. Votre oseille étant cuite, ôtez la marmite du feu & la laissez reposer un quart d'heure. Passez votre bouillon au tamis, dégraissez-le bien, mitonnez en des croûtes ; dressez ensuite ces croûtes dans un pot à oseille, mettez-y ce qu'il faut de bouillon & servez chaudement.

Oseille de ramereaux.

Retrouffez proprement vos ramereaux ; faites-les blanchir à l'eau, & les empotez avec de bon jus ; mettez-y un paquet de porreaux coupés par morceaux, un bouquet de céleri & un paquet de navets, un d'autres racines, ciboules & un bouquet de fines herbes. Le tout étant cuit faites mitonner votre potage de même bouillon ; rangez vos ramereaux dessus ; garnissez le bord du plat de vos racines, jetez un bon jus de veau par-dessus, & servez chaudement.

On peut en faire autant des caïlles & de toutes sortes de volailles.

Oseille en maigre.

Faites cuire toutes les espèces de racines dont on a parlé dans les potages précédens, dans de bon bouillon de purée ou moitié poisson. Quand elles sont cuites, dressez votre oseille, pain de profitrole au milieu ; garnissez les bords, de vos racines, & servez à l'ordinaire.

Oseille de ritz au blanc en gras.

Faites blanchir du ritz, & le mettez cuire avec de bon bouillon qui ne soit point coloré, & un bon morceau de lard ficelé. Quand votre ritz est cuit, mettez-y au moment que vous servez, un coulis blanc (Voyez au mot *coulis*,

l'article coulis blanc) & servez dans un pot à
ouïlle.

Ouille de ritz au blanc, en maigre.

Faites blanchir votre ritz, & cuire ensuite dans un bon bouillon avec un morceau de beurre. Quand il est cuit, mettez dedans un bon coulis maigre. Pour faire ce coulis, hachez un brochet cuit, pilez-le avec quatre jaunes d'œufs durs, une mie de pain trempée dans du bouillon. Délayez le tout avec de la crème; passez le coulis à l'étamine plusieurs fois, faites-le chauffer sans bouillir, mettez-le dans le ritz & servez dans un pot à ouïlle.

Ouille de ritz au coulis d'Ecrevisses en gras & en maigre.

Epluchez, lavez; faites blanchir votre ritz & cuire ensuite avec de bon bouillon & un morceau de lard ficelé. Avant de servir, mettez-y un bon coulis d'écrevisses, fait à l'ordinaire. (Voyez au mot écrevisses la manière de le faire.)

Si c'est en maigre, au lieu de lard, mettez de bon beurre dans le ritz, mouillez-le de bouillon maigre; mettez-y un coulis maigre (Voyez au mot écrevisses la manière de le faire.) & servez à l'ordinaire.

OUTARDE, *Otis*, c'est un oiseau fort gros & fort grand, qui ressemble beaucoup à l'oie. Son plumage est varié de différentes couleurs, le blanc, le noir, le brun, le gris & la couleur de rose. Il a le bec long de trois pouces les jambes & la moitié des cuisses couvertes de petites écailles de figure hexagone. On trouve des outardes qui ont trois pieds de haut depuis le bec jusqu'aux ongles, en sorte qu'on peut regarder cet oiseau comme le plus grand qui nous soit connu après l'autruche. L'outarde ne peut soutenir long-tems son vol, parce qu'elle

qu'elle a les ailes fort courtes à proportion de la grosseur de son corps ; elle ne se perche jamais sur les arbres , mais elle repose à plate terre dans les campagnes , où elle se plaît uniquement. On ne trouve jamais les outardes dans l'eau , à moins que les campagnes où elles vivent ne soient inondées. Elles pondent & couvent dans les blés , & s'il arrive par hasard que quelqu'un vienne à toucher leurs œufs , elles les abandonnent aussitôt & vont faire ailleurs une nouvelle ponte. Elles vivent de grains & de fruits.

La chair de l'outarde est assez nourrissante , mais plus dure que celle de l'oie. Elle ne laisse pourtant pas d'être d'un bon goût , & même délicate quand l'outarde est jeune. Il faut la prendre en automne , ou en hiver. Comme elle est difficile à digérer , il faut la laisser mortifier assez long-tems. Les estomacs foibles doivent s'en abstenir , ou n'en pas faire grand usage.

On apprête les outardes comme les oies & les oisons. On n'a qu'à consulter ces deux articles.

Paté d'outarde.

Abattez l'estomac de l'outarde , cassez les os des cuisses ; lardez-les de moyen lard bien épais ; assaisonnez de sel , poivre , clous entiers , muscade rapée , laurier ; n'épargnez point le lard pilé & en bardes , parce que c'est un oiseau fort sec. Formez votre abaïsse à l'ordinaire ; dorez le paté , & faites cuire pendant trois ou quatre heures.



P.

PAIN, *Panis*. C'est une préparation de grain qui fait l'aliment ordinaire de l'homme. Le pain est analeptique & cordial; tout le monde sçait que le pain fait de fine fleur de farine est un remède très-énergique pour rétablir les forces perdus & altérés, si on le prend rôti & trempé dans de bon vin avec un peu de canelle ou de sucre. C'est de tous les analeptiques celui qui est le plus propre pour ceux en qui il est à propos de ranimer les forces épuisées par de grandes fatigues, ou par des hémorrhagies violentes & la suite d'une blessure.

Le pain se prépare avec du sel & du levain, ou sans cela. Les avantages du sel & du levain sont considérables; ces deux ingrédients consomment tout ce qu'il y avoit d'impur, donnent à la farine une espece de cuisson anticipée, & à la masse une consistance plus louable. Il est d'expérience que le pain sans levain se digère plus difficilement que l'autre.

Le pain qui se fait de la partie la plus pure & la plus fine de la farine qu'on appelle filigné, est le plus nourrissant.

Le pain de semoule étant serré & compact, est sûrement de plus difficile digestion que le pain filigné; mais le sang qu'il forme est bon.

Le pain mêlé qui tient le milieu entre le pain filigné & le pain de semoule, est le plus salubre, car il n'est point de dure digestion comme celui de semoule, & il ne fournit point une quantité excessive de nourriture comme le filigné. Il a encore un avantage sur le dernier; c'est que comme il nourrit

moins, il donne moins lieu aux obstructions.

Le pain de son est le moins nourrissant ; il passe le plus promptement par le corps, & a le plus de matiere propre à l'entretien de la bile noire.

Le pain de froment, dit M. Andry, est le meilleur de tous, parce que les principes de ce grain sont plus déliés, moins terrestres, & par conséquent plus faciles à digérer ; mais il faut que le froment soit d'une bonne terre, qu'il soit pesant, difficile à rompre, bien mondé & récent, sans être trop nouveau. Le pain de blé trop nouveau est mal-sain, & cause quelquefois des cours de ventre ; parce que les principes n'en ont pas été assez digérés & adoucis par la fermentation. Le grain trop vieux fournit une farine sèche qui ne nourrit pas.

Le pain de froment convient à tout le monde, & principalement aux mélancoliques, parce que la plupart des autres grains renferment plus d'acide, en sorte que produisant un chile plus aigre, ils ne peuvent qu'augmenter celui qui domine dans les mélancoliques.

Le pain d'orge est pesant sur l'estomac, ce qui vient de ce que l'orge renferme dans sa substance un acide assez fort avec des parties sulfureuses & terrestres assez grossières.

L'orge contient dans son écorce un sel salé qui le rend détersif ; mais au dedans il renferme beaucoup d'acide. On en peut juger par ce qui arrive à l'orgeat qui s'aigrit fort aisément, & dont par cette raison le fréquent usage doit être interdit à ceux qui ont beaucoup d'aigres dans l'estomac.

Le pain de seigle tient le milieu entre celui d'orge & de froment ; il est assez bon aux bilieux, mais les mélancoliques n'en doivent user que rarement à cause de son acide. On fait

avec le seigle un pain fort blanc, dont les personnes même les plus délicates aiment à faire usage; on en mange principalement à l'entrée du repas pour tenir le ventre libre, & c'est une bonne pratique; on en fait aussi un pain bis fort lourd qui empâte les dents & qui cause une grande pesanteur dans l'estomac de ceux qui mènent une vie sédentaire. Ce pain cause beaucoup d'obstructions & produit des sucs grossiers & mélancoliques; le pain moitié seigle & moitié froment est meilleur pour la santé que le pur seigle.

Le pain de sarazin nourrit peu, mais pourtant un peu plus que celui de seigle dont il approche fort; il n'est pas si lourd, & il se digère plus facilement.

Le pain d'avoine est fort lourd, peu agréable; mais fort nourrissant.

Le pain de millet est encore plus lourd & moins agréable, mais il est nourrissant.

Tous les autres pains faits de riz, de pavis, de blé barbu, d'épautre & autres grains dont l'usage n'est pas ordinaire, sont fort difficiles à digérer, & n'ont pas à beaucoup près aussi bon goût que le pain ordinaire.

Le pain qui se fait avec des chataignes qu'on a fait sécher sur des claies, & qu'on a réduites ensuite en farine, est aussi très-lourd & difficile à digérer: il n'y a qu'un estomac limousin qui puisse s'en accommoder.

Tout pain de froment, d'orge, de seigle, &c. abonde en parties sulfureuses & acides volatiles, ainsi qu'on le voit par la distillation. Les parties acides surtout s'y font connoître par les aigreurs que l'on ressent dans l'estomac lorsqu'on a mangé trop de pain, & par l'aigreur que la pâte contracte quand on la garde quelque tems. C'est cet aigre dominant qui fait que la réplétion de pain est si dangereuse; en effet, l'excès de pain

produit des crudités acides, qui en passant dans le sang, sont capables de l'épaissir & d'en retarder la circulation.

Le pain pour être bon doit avoir suffisamment fermenté, parce que dans la fermentation ses principes se divisent, ce qui le rend d'une plus facile digestion; mais il ne faut pas non plus qu'il ait fermenté trop long-tems, car alors les sels trop exaltés le rendent trop aigre, comme il arrive souvent

Quand il a reçu la fermentation nécessaire, il est léger & bien troué, parce qu'alors les humidités aiant été rarefiées, en ont dilaté les parties; mais s'il a trop fermenté, ces mêmes parties se brisent & se divisent à un point qui les empêchant de se soutenir les unes & les autres, les fait affaïffer; en sorte qu'on y remarque presque point d'ouverture.

Le pain pour se digérer aisément, ne doit point être gras & pâteux; il faut prendre garde aussi qu'il ne soit pas trop friable, ce qui vient toujours de ce qu'il n'a pas bien fermenté, ou de ce qu'il est trop cuit, ou de ce qu'il n'a pas été assez païtri.

Le défaut de la fermentation le rend trop friable, parce que les principes n'aïant pas été divisés & assez mêlés, n'ont pu s'unir assez étroitement; il est trop friable encore pour avoir été trop cuit, parce que la trop grande cuite en fait évaporer ce qu'il contient de plus volatil, en sorte qu'il n'y reste que les parties terrestres & salines fixes. Il est tout de même trop friable pour n'avoir pas été assez païtri, parce qu'alors les parties de la farine faute d'être assez incorporées les unes dans les autres, se touchent trop superficiellement. Or le pain qui a l'un de ces trois défauts, se digère avec beaucoup de peine.

Le pain coudé n'est pas plus sain que le pain

friable, celui-la n'étant coudé que pour avoir été ou mal pâtri ou mal levé, ou surpris par une trop grande chaleur.

La trop grande chaleur fait couder le pain ; parce que les humidités qui sont alors portées de la croûte inférieure à la supérieure, ne pouvant trouver dans celle-ci qui s'est trop promptement durcie par le feu une libre sortie, sont renvoyées au bas où elles s'affaissent sur la croûte à mesure qu'elle se refroidit.

Le pain se coude quand il est mal pâtri ou mal levé, parce qu'alors les pores du pain ne sont pas assez ouverts pour permettre à l'humidité superflue de s'échapper aisément.

Le pain de seigle est sujet à se couder, parce qu'étant plus grossier il résiste davantage au mouvement de la fermentation ; ce qui est cause que les humidités s'échappant avec peine, se rabattent sur la croûte d'en bas.

Le pain un peu rassis se digère mieux que celui qui sort du four, parce que le premier se mache mieux, au lieu que le dernier fait une masse pâteuse que les dents ont peine à digérer, & sur laquelle les levains de l'estomac ne sont que glisser. Le pain tendre de vingt-quatre heures est le meilleur ; il est vrai que celui qui est sec fait exprimer plus de salive en froissant davantage les glandes salivaires ; mais comme on ne le mache jamais si bien, il se digère moins facilement.

On mange dans plusieurs endroits du pain très-vieux surtout en Norwege ; pour celui dont nous nous servons n'est bon que lorsqu'il est récent, sans quoi il perd la meilleure partie de ses soufres & de ce qu'il avoit de plus volatil ; ce qui le rend lourd sur l'estomac & de très-difficile digestion.

C'est pour cette raison que le pain recuit n'est ja

mais si bon , parce que cette seconde cuite n'y laisse que le plus terrestre.

On pâtrit le pain avec de l'eau , & quelquefois avec du lait ; mais le lait le rend facile à s'aigrir & capable par conséquent de causer beaucoup d'obstructions.

Il y a des personnes qui préfèrent la mie à la croûte , d'autres la croûte à la mie ; sur quoi il faut remarquer que les particules salines du pain sont moins exaltées dans la mie , parce qu'elle a moins éprouvé la chaleur du four , & que pour la même raison la mie renferme plus de parties balsamiques ; la croûte étant l'effet de la trop grande évaporation des parties aqueuses , sulfureuses & acides volatiles ; d'où il est facile de conclure qu'il est mieux de ne se point servir de la mie sèche , qui se digère plus difficilement , ni de la croûte seule qui dessèche , à moins qu'on ne soit replet & qu'on ait besoin d'un régime desséchant , & qu'on doit manger la croûte avec la mie.

On mange à Paris de plusieurs sortes de pains ; dont le meilleur est celui de Gonesse, non à cause de la qualité de l'eau du pays, comme plusieurs se l'imaginent ; mais parce qu'il est mieux pâtri, & qu'on sçait le faire lever avec peu de levain, & que le blé dont on le fait est mieux préparé.

Manière de bien faire le pain.

Pour bien faire le pain on doit premièrement mêler une suffisante quantité de levain avec la farine. Ce levain est pour l'ordinaire une pâte aigrie, qui étant composée de sels volatils acides agite & divise les parties insensibles de la farine par une fermentation qu'elle y excite , & rend le pain plus léger , plus poreux , & plus facile à digérer

En second lieu on doit observer le degré de

chaleur de l'eau que l'on verse sur la farine ; car si l'eau étoit trop froide , la fermentation ne se feroit qu'imparfaitement ; si au contraire elle étoit trop chaude , la matiere fermentant trop vite & avec trop de violence, pourroit se corrompre & devenir aigre.

En troisième lieu , il faut bien pétrir la pâte pour la mêler exactement avec le levain , & de plus pour aider par ce moyen au mouvement intérieur de ses parties insensibles.

En quatrième lieu , il faut la laisser quelques heures dans un endroit modérément chaud , afin qu'elle puisse assez fermenter & gonfler ; mais si elle restoit trop long-tems dans cet état ; les sels acides de la farine s'élevant considérablement au dessus des autres principes , & se débarrassant des parties huileuses qui les retenoient , rendroient dans la suite le pain aigre.

Enfin il est nécessaire de faire attention au degré de chaleur qu'on employe pour faire cuire le pain ; car si la chaleur est trop forte , il se durcit ; si elle est trop foible il reste pâteux , péant sur l'estomac , & difficile à digérer.

On fait à Paris différentes sortes de pains , comme les pains à la Reine , les pains Molets , le pain à la Monrauron , les pains de Ségovie , de Gentilli & de Condition , les pains à la Mode.

On met du lait dans les pains à la Mode , à la Monrauron , à la Ségovie , & ils n'en sont que moins sains , comme nous l'avons dit ci-devant.

On employe du sel & de la levure de biere pour le pain à la Reine , du beurre pour le pain de Gentilli ; & pour tous ses pains la pâte est plus mole & plus levée.

Le pain à chanter n'est autre chose que du pain sans levain.

PAIN béni & Brioches. Pour faire du pain béni, Prenez le quart d'un boisseau de la plus belle fleur de froment pour faire le levain, que vous détrempez avec de la biere & de l'eau chaude. Vous le laisserez revenir dans une jatte de bois que vous aurez fait chauffer, & qu'il faudra bien couvrir en hiver. Pendant qu'il reviendra détrempez les trois autres quarts de fleur avec de l'eau fort chaude ; mettez-y un quarteron de sel, une livre de beurre frais & un fromage mou. Deux heures après vous rafraîchissez le levain avec cette dernière pâte. Vous le mettez encore une fois reposer dans la jatte, & quand il sera revenu, mélez bien & incorporez le tout ensemble ; faconnez-le sur la pelle avec laquelle vous voulez l'enfourner, & l'y laissez bien revenir. Quand il sera prêt, dorez-le simplement avec des œufs battus sans eau, & le faites cuire le four bien bouché.

Pour faire le plus délicat, que l'on appelle *du Cousin* ; d'un boisseau de fleur, prenez le demi quart pour le levain, & détrempez le reste de la pâte avec trois livres de bon beurre deux fromages mous, & un demi quarteron d'œufs. Si la pâte est trop liée, mettez-y de bon lait ; faites le levain à deux fois ; le reste comme on vient de le dire.

Il est bon de faire des essais, c'est-à-dire de mettre quelques petits morceaux de pâte au four, afin que s'il manque quelque chose, on puisse y suppléer avant de façonner le tout.

Il faut remarquer encore que le four ne doit pas être si chaud pour le pain délicat que pour le pain ordinaire ; parce qu'il faut une chaleur moins forte pour perfectionner la cuisson du premier.

On fait diverses Entrées qu'on appelle pain ;

comme pain d'Espagne, pain au Jambon, &c.
Voici la maniere de les faire.

*Pain d'amandes & de pistaches, ou à la
Hollandoïses*

Prenez une demi-livre d'amandes douces & un quarteron de pistaches ; pilez-les dans un mortier avec du citron confit ; ajoutez-y une demi-livre de sucre. Quand le tout est bien pilé, mettez-y sept jaunes d'œufs frais ; fouettez-en les blancs ; melez bien le tout ensemble ; frotez un plat de beurre, dressez votre pâte dessus, unissez-la ; faites cuire au four & servez glacé.

Pain à la Bavière ou à la crème.

Faites une crème épaisse, avec farine, huit jaunes d'œufs, la moitié d'un citron confit, une partie coupée par tranches, & l'autre hachée bien fin, de la conserve de fleurs d'orange écrasée, de la crème & du sucre. Faites-la cuire sur le feu ; ayez un pain rond d'une livre, chapelé ; ôtez-en un morceau par-dessous pour en tirer toute la mie ; mettez-le ensuite tremper dans du lait & du sucre, égouttez-le & le remplissez avec de la crème ; remettez le morceau que vous en avez ôté ; mettez un peu de crème au fond d'un plat, dressez le pain dessus, couvrez-le par-tout de crème bien unie ; le citron confit coupé en tranches par-dessus ; glacez-le de sucre, & mettez cuire au four. Quand il est cuit servez chaudement.

L'on fait de petits pains à la crème de la grosseur d'un œuf ; quand ils sont bien chapelés faites-y un petit trou par-dessous ; ôtez-en la mie, remplissez-les de la crème marquée ci-dessus ; remettez-y le morceau, ficolez-les, faites les tremper dans du lait, & quand ils sont égouttés, faites-les frire dans du sain-doux ou

beurre affiné. Quand ils sont bien colorés ; déficelez-les , rapez du sucre par-dessus , glacez-les avec la pelle rouge & servez chaudement pour Entremets ou pour garniture.

Pain au sang en crépine.

Foncez une casserole de bardes de lard & d'une crépine. Mettez dans une pinte de sang une livre & demie de panne bien hachée , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , quelques oignons cuits , le tout haché bien menu , sel & épices. Versez le tout dans la crépine , couvrez de la crépine & de bardes de lard ; faites cuire à petit feu à la braise , & servez avec une bonne essence.

Pain d'Espagne.

Prenez des estomacs de perdrix bien hachés & une poignée de pistaches échaudées ; pilez bien le tout dans un mortier ; ajoutez trois ou quatre jaunes d'œufs , suivant la grandeur de votre plat , & de bon jus de veau , le tout bien délayé dans le mortier , & passez à l'étamine. Versez le tout dans un plat , mettez-le sur des cendres chaudes avec un couvercle de tourtière par-dessus , feu dessus & dessous , jusqu'à ce qu'il soit bien pris , & servez chaudement.

Pain en côtes de melon en gras.

Prenez un pain d'une demi livre , ôtez en la mie par dessous & le remplissez d'un salpicon. (Voyez ce mot.) Rebouchez le pain du même morceau. Mettez au fond d'un plat un peu de coulis & du parmesan rapé ; dressez le pain dessus , mettez autour cinq ou six queuees de mouton cuites à la braise , le gros de la queue vers le fond du plat ; mettez entre les queuees des oignons blancs cuits avec du bouillon & un peu d'anis ; mettez en un au-dessous pour faire la pointe. Arrosez le tout avec du coulis ;

poudrez de parmesan , faites glacer dans le four , & servez à courte sausse.

Pain en côtes de melon en maigre.

Prenez un petit pain d'une demi-livre , ôtez-en la mie ; passez-le dans le beurre & le remplissez d'un ragoût de laitances. (Voyez au mot *Laitance* la maniere de faire ce ragoût.) Mettez du coulis dans le fond d'un plat , le pain dessus ; garnissez le dessus du pain de rougets cuits dans un court-bouillon ; mettez des oignons cuits dans les intervalles , du coulis par dessus ; pannez de mie de pain , faites prendre couleur au four , & servez avec une essence.

A la place d'oignons on peut mettre des filets de soles d'arguilles , ou d'autres poissons.

Pain à la Mississipi.

Prenez un pain bien rond sans baissure , ôtez-en la mie , par une ouverture faite en-dessous , farcissez le d'un bon ragoût , comme de cailletaux , tourtereaux , pigeonneaux , huîtres , petits œufs , crêtes , truffes , mouffrons , montans de cardes. (Voyez sous les articles particuliers la maniere de faire ces differens ragoûts.) Fermez ensuite le pain avec le même morceau que vous en avez ôté ; ficalez-le & le mettez tremper une heure dans du lait ; égouttez-le , farinez-le , & le faites frire de belle couleur ; dressez-le dans un plat.

Ayez des ris de veau piqués de lard & de jambon ; faites-les cuire & glacer comme des fricandeaux ; arrangez-les autour du pain , jetez leur sausse dessus , & servez pour Entrée.

Pain à la Montmorency.

Prenez des membres de volailles , de perdreaux ou de bécasses , que vous coupez en zests ; faites-les mariner avec de l'huile fine , sel , gros

poivre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, échalottes, le tout haché très-fin. Mettez aussi quelques zests de jambon ; arrangez tous ces filets les uns sur les autres en façon de petits pains. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon ; mettez dessus les petits pains avec leur marinade ; couvrez-les de bardes de lard & les faites cuire à petit feu. Quand les petits pains sont cuits, dressez les dans un plat ; mettez deux cuillerées de coulis dans la casserole, avec un peu de réduction ; faites bouillir pour dégraisser, passez la sauce au tamis, mettez-y un jus de citron, & servez sur les petits pains.

Pain de Choux, voyez *Choux*.

Pain de Veau, voyez *Veau*.

Pain au jambon, voyez *Jambon*.

Pain de Perdrix, voyez *Perdrix*.

Pain à la Crème, voyez *Crème*.

Pain aux Moufférons ; voyez *Moufferon*.

Pain aux Champignons, voyez *Champignons*.

Pain aux truffes, voyez *Truffe*.

Pain aux Morilles, voyez *Morille*.

PALAIS DE BOEUF. On les apprête de plusieurs façons, dont voici les plus ordinaires.

Palais de bœufs en menus droits.

Quand ils sont bien nettoyés, faites les cuire dans l'eau ; ôtez ensuite les peaux & les coupez par filets. Passez de l'oignon sur le feu avec un morceau de beurre ; quand il est à moitié cuit, mettez-y les palais & mouillez votre ragoût de bon bouillon & un peu de coulis ; Ajoutez-y un bouquet garni avec bons assaisonnemens. Votre ragoût bien dégraissé & la sauce assez réduite, mettez-y un peu de moutarde & servez pour Hors-d'œuvre.

Autre Hors-d'œuvre de palais de bœuf.

Vous pouvez encore les servir entiers sur le

gril en les faisant mariner avec huile fine , sel , gros poivre , persil ciboules , champignons , une pointe d'ail , le tout haché. Trempez-les bien dans la marinade ; pannez-les de mie de pain , faites-les griller , & servez à sec , ou bien avec une sausse claire & piquante.

Palais de bœuf mariné.

Faites cuire des palais de bœuf à l'eau ; après les avoir épluchés , coupez-les de la longueur & de la largeur du doigt ; faites-les mariner avec sel , poivre , une gouffe d'ail , du vinaigre , un peu de bouillon , un morceau de beurre manié de farine , une feuille de laurier , trois clous de girofle ; faites tiédir la marinade ; mettez dedans les palais de bœuf pendant deux ou trois heures , retirez-les ensuite , essuyez-les & après les avoir fatinés , faites-les frire , servez avec persil frit.

Alumettes de palais de bœuf.

Faites cuire deux palais de bœuf à l'eau , & après les avoir épluchés , coupez-les comme des alumettes ; faites-les mariner avec du citron , un peu de sel , persil en branches , & ciboules entieres. Quand ils ont pris goût , mettez-les égoutter ; trempez-les dans une pâte faite avec de la farine , une cuillerée d'huile fine , un peu de sel fin , le tout délayé avec de la biere , jusqu'à ce que la pâte ait la consistance d'une crème double. Faites frire ensuite vos palais de belle couleur , & servez chaudement.

Palais de bœuf au parmesan.

Coupez en filets des palais de bœuf cuits à l'eau & bien pelés. Passez-les avec des champignons coupés en filets , une tranche de jambon & toutes sortes de fines herbes hachées , un morceau de beurre. Mouillez-les de bouillon & d'un peu de réduction. Ajoutez une cuillerée de coulis ; faites cuire à petit feu ; dégraissez le ragoût ;

assaisonnez de gros poivre & d'un peu de sel. Quand la sausse est presque réduite, mettez dans le fond d'un plat du parmesan rapé, le ragoût de palais de bœuf par-dessus; couvrez de parmesan rapé, faites-le glacer au four, ou sous un couvercle de tourtière, & servez de belle couleur.

Palais de Bœuf en rissoles.

Faites cuire deux palais de bœuf dans de l'eau, coupez-les en dés; passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel & poivre; mettez-y une pincée de farine & mouillez avec du bouillon, un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de réduction & deux cuillerées de coulis; faites bouillir le ragoût à petit feu jusqu'à ce que la sausse soit réduite; dégraissez-la, laissez refroidir votre ragoût.

Faites une pâte brisée, mettez dessus de petits tas de votre ragoût; mouillez le tout avec de l'eau & un doroir; recouvrez de même pâte, soudez bien les deux pâtes ensemble avec le doigt; coupez les avec une vuideuse, faites les frire de belle couleur, & servez pour Hors-d'œuvres.

Palais de Bœuf en hatelette.

Les palais cuits comme on l'a dit, coupez-les en petits quarrés larges d'un pouce; coupez autant de morceaux de petit lard, passez-les ensemble dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin; mettez-y une pincée de farine; mouillez d'un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis un peu de réduction; faites cuire le ragoût à petit feu sans le dégraisser. Quand il est cuit, la sausse réduite, mettez-y quatre jaunes d'œufs

cruds pour liaison ; faites lier sur le feu sans bouillir, pressez-y un jus de citron ; enfilez-les ensuite dans des hatelettes ou brochettes , un morceau de palais de bœuf , ensuite un morceau de petit lard ; continuez de même jusqu'à la fin ; trempez-les dans leur sausse, pannez-les de mie de pain , faites-les griller de belle couleur & servez à sec.

Palais de Bœuf à la tartare avec une sausse piquante.

Faites cuire trois palais de bœuf dans de l'eau avec sel , poivre , oignons , clous de girofle , ail , racines. Quand ils sont bien cuits , retirez-les & les laissez refroidir ; coupez-les par la moitié après les avoir bien épluchés ; faites-les mariner avec du l'huile fine , sel , fines épices , persil , ciboules , ail , échalottes , le tout haché très-fin ; trempez-les dans leur marinade , pannez-les de mie de pain , faites-les griller de belle couleur en les arrosant de tems en tems du reste de leur marinade. Quand ils sont grillés , servez-les avec une sausse piquante. (Voyez au mot *Saussé* , la maniere de faire la sausse piquante.)

Palais de Bœuf à la cendre.

Faites cuire vos palais de bœuf à moitié dans de l'eau ; tirez-les ensuite & les parez ; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon ; arrangez dessus les palais de bœuf ; ajoutez une douzaine de petites truffes entieres bien pelées & bien lavées , avec un peu de lard fondu , un bouquet de persil , ciboules , une pointe d'ail , trois clous de girofle , sel & gros poivre ; couvrez de bardes de lard & faites cuire à la braise. A moitié de cuisson mettez-y un verre de vin de Champagne bouilli & écumé , & achevez de faire cuire. Retirez ensuite les palais & les truffes ; dressez-les dans un plat , mettez dans la casserole deux

Deux cuillerées de coulis , faites bouillir la sauce pour la dégraisser ; passez-la au tamis , faites-la réduire si elle ne l'est point assez & servez sur les palais de bœuf & les truffes.

Palais de Bœuf au gratin.

Epluchez vos palais de bœuf & les faites cuire avec du bouillon , & quand ils sont refroidis coupez-les en filets ; passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre & deux oignons ; coupez en filets une tranche de jambon , mouillez-les de bouillon & de jus , & liez avec du coulis ; mettez-y un bouquet , faites-les bouillir une heure ; dégraissez-les ; avant de servir ; mettez-y de la moutarde & servez sur un gratin ; mettez au fond d'un plat du foie de volaille haché , du lard rapé , persil , ciboules , champignons , sel , poivre , deux jaunes d'œufs pour liaison ; mettez le plat sur la cendre chaude. Quand le gratin est attaché , égouttez la graisse & servez dessus les palais de bœuf.

L'excès seul des assaisonnemens , le lard fondu ou la graisse peuvent rendre tous ragoûts peu sains.

Palais de mouton au gratin.

Prenez des palais de mouton bien propres que vous faites cuire dans une braise blanche ; arrangez-les sur un gratin de foies gras , une truffe dans le milieu du plat , de petits oignons dans les intervalles des palais , un cordon de petites truffes autour du plat sur le gratin , & le faites attacher ; quand il est attaché vous l'égouttez ; mettez dessus une essence relevée de bon gout , & servez chaudement.

Les palais de veau & de bœuf se servent de même , les pieds d'agneau aussi.

Palais de mouton au gratin d'une autre façon.

Ayez des palais de mouton cuits dans une

braîsè de bon goût ; faites attacher une farce à moitié dans un plat ; artangez les palais dessus, & entre deux palais mettez de petites truffes, des olives tournées, de petits œufs, des champignons & un cordon autour de cette garniture ; faites attacher le tout ; avant de servir égouttez la graisse, mettez une essence claire, jus de citron & servez.

Les palais de bœufs en filets de même.

Palais de Mouton roulés, frits & en beignets.

Faites cuire vos palais de mouton dans une bonne braîsè ; quand ils sont froids, fendez-les bien mince, étendez dessus un peu de farce faite exprès bien mince aussi, frotez d'un œuf battu & roulez ; trempez-les dans une pâte au vin de Champagne, faites les frire de belle couleur ; & servez sur du persil frit.

Les palais de bœuf se font de même ; on peut aussi les mettre au gratin on avec une sausse dessous, mais étant roulés & pannés, grillés, ou à la broche, bardez en caille.

PANNACHE DE PORC. Faites cuire des oreilles de cochon comme les pieds de cochon à la sainte menehould ; pannez-les pour les griller ; & les servez à sec pour Entremets.

Ou bien si vous voulez les servir pour Hors-d'œuvres, mettez dessus une sausse - Robert. (Voyez au mot *Saussè*, la maniere de la faire.)

PANADE. Espece de soupe ou de potage fait de pain cuit & imbibé dans le jus de viande ; on en fait aussi avec du beurre, du sel & de l'eau. La panade est un potage fait à la hâte ; on fait souvent des panades pour les Convalescens, elles sont nourriffantes ; on en donne aux petits enfans sevrés en guise de boullie.

PANAIS, *Pastinaca*. Le panais est une racine que tout le monde connoît ; elle est grosse & pénètre fort avant dans la terre, peu bran-

chûë , blanche au dedans , & d'un goût fort agréable.

On fait un grand usage des panais dans les cuisines. Ils sont agréables au goût , & nourrisans ; mais un peu flatueux.

L'odeur & le goût du panais , dit J. Bauchin prouve qu'il possède une qualité incisive , atténuante , détersive , & d'ésopilative.

Le peuple d'Angleterre , dit Ray , croit que les panais , qui ont passé un an entier dans la terre , causent le délire & la folie.

On divise les panais en deux espèces , l'une cultivée , & l'autre sauvage ; la première qui est plus grosse , plus charnuë & plus tendre , est la meilleure à manger ; l'autre qui est plus menuë , plus dure , est plus ligneuse , & la moins saine. Elles sont l'une & l'autre d'une longueur médiocre , d'une odeur qui n'est point désagréable , & elles ont au milieu un petit nerf qui s'étend jusqu'à leur extrémité.

La plante qu'elles produisent consiste en une tige creusée & ramuë , haute de trois pieds , grosse , cannelée , dont les branches sont garnies de feuilles amples , composées d'autres feuilles assez semblables à celles du frêne , rangées comme par paire le long d'une grosse côte , avec cette différence que celles du panais sauvage sont plus petites.

Ces racines sont moins venteuses que les navets ; on les mange dans le potage ou apprêtées à part avec du beurre : mais il faut prendre garde de les trop assaisonner ; car elles sont par elles-mêmes fort incisives ; en sorte que le grand assaisonnement peut les rendre fort dangereuses à la santé. Elles ne conviennent qu'aux tempéramens froids & pituiteux.

Quelques-uns prétendent que l'usage des panais est bon pour augmenter le lait aux nourrices , & pour procurer la fécondité aux femmes ;

mais ces faits-là ne sont pas bien certains.

PANIS ou *Panic*, *Panicum*, espèce de grain. Il est semblable au millet, par le chaume, la feuille & la racine. La différence est dans l'épi; le panis l'a long d'un pied, fort ferré & garni d'une grappe fort épaisse qui a plusieurs grains velus. Il y en a une espèce dont les grappes sortent un peu en dehors, comme s'il y en avoit plusieurs.

Le panis a à peu près les mêmes vertus que le millet. Il nourrit peu; on en fait du pain. (Voyez au mot *Pain*.) On en fait aussi du gâteau. On le mange en tourte & ainsi que le ritz. Pour cela on l'écrase sous une meule de pierre & pour lors on l'appelle du panis pilé. De quelque façon qu'on l'apprête, c'est un mauvais mets.

PANNE, *Pingué omentum*. Graisse de cochon qui s'attache particulièrement au ventre. On la coupe par petits morceaux, pour en faire des saucisses, du boudin. Elle entre aussi dans différentes farces. Enfin on en fait du sain-doux. Elle a les propriétés des autres graisses.

PASSOIRE, ustensile de cuisine. C'est un vaideau profond de cuivre ou d'étain, percé de petits trous qui sert à passer les choses liquides dont on a besoin. Il y a aussi des passoires de terre qui sont très-propres.

PASTILLES DE BOUCHE. Pilez une livre de sucre royal dans un mortier avec douze grains de musc; passez-le ensuite au tamis de crin, repilez ce qui est resté, passez-le de nouveau, continuez la même opération jusqu'à ce que tout soit passé; mettez ensuite détremper dans de l'eau de fleurs d'orange une petite poignée de gomme adragante & l'y laissez pendant vingt-quatre heures; passez-la ensuite dans un linge, mettez votre gomme dans le sucre en

poudre, y ajoutant deux gros d'essence d'ambre maniez bien le tout ensemble pour former pâte; applatissez-la avec un rouleau, taillez vos pastilles à votre fantaisie, & les mettez à mesure sécher sur du papier à l'air; si c'est en été couvrez-les d'un autre papier pour les garantir des mouches; il ne faut point les ferrer qu'elles ne soient sèches.

Les moules dont on se sert pour tailler les pastilles sont de fer-blanc; ils sont faits comme si c'étoit un cornet ou étui à mettre le doigt de sorte qu'appuyant par un bout sur la pâte qui est mince, en tournant le moule la pastille demeure dedans, & en soufflant par l'autre bout elle sort de ce moule.

PÂTE DE FRUITS. Les pâtes de fruits sont d'un grand secours pour les desserts dont elles sont un des principaux ornemens; elles ont différentes vertus, selon la différente nature des fruits; on trouvera sous les articles particuliers la manière de faire les différentes pâtes.

Pâte de Prunes, voyez *Prune*.

Pâte d'Abricots verts, voyez *Abricot*.

Pâte d'Amandes vertes, voyez *Amande*.

Pâte de Citrons, voyez *Citron*.

Pâte d'Oranges, voyez *Orange*.

Pâte de Poires, voyez *Poire*.

Pâte de Cerises, voyez *Cerise*.

Pâte de Groseilles rouges, voyez *Groseille*.

Pâte de Framboises, voyez *Framboise*.

Pâte d'Abricots mûrs, voyez *Abricots*.

Pâte de Pêches, voyez *Pêche*.

Pâte de verjus, voyez *Verjus*.

Pâte de Coins, voyez *Coin*.

Pâte de Pommes, voyez *Pomme*.

Pâte de Fleurs de Violette, voyez *Violette*.

Pâte de Fleurs d'orange, voyez *Orange*.

Pâte de Genes.

Prenez des coings bien mûrs , ôtez en le coin avec un linge , faites-les cuire à grande u. Quand ils sont cuits , mettez-les dans l'eau tiède ; pelez-les ensuite , choisissez les plus nets qui ne soient ni rouges ni pierreux ; passez-les au tamis & faites cuire du sucre à soufflé. Quand il est cuit , jetez vos coings dedans , délayez le tout ensemble , & le mettez refroidir dans une terrine.

Lorsque votre pâte sera froide , dressez la proprement sur des feuilles de fer-blanc ou sur des ardoises , ou même dans des moules de fer-blanc faits exprès ; faites-la sécher à l'étuve , & servez comme les autres pâtes.

Pour bien faire cette pâte , il faut environ trois quarterons de sucre sur une livre de coings ; quand on y en mettroit une livre elle n'en vaudroit que mieux.

Pâte contrefaite.

Pour contrefaire toutes sortes de pâtes , prenez de la marmelade de pommes de reinette passée au tamis & même que pour faire de la pâte de pommes.

Pâte de Cerises contrefaite.

Prenez de la marmelade de pommes , mettez-la dans un poëlon & la faites sécher de même que si vous vouliez faire de la pâte de pommes ; mais au lieu de sucre mettez sur une livre de marmelade environ trois quarterons de syrop dans lequel on aura confit des cerises séchées ; faites-la encore sécher une fois jusqu'à ce qu'elle ne sienne plus au fond du poëlon ; dressez-la sur les ardoises en forme de cerises en y mettant des queueues , ou comme de la pâte de cerises , ou en telle autre façon qu'il vous plaira ; faites-la sécher à l'étuve comme les autres pâtes.

On peut contrefaire de même tous les autres fruits par le moyen du syrop de ces mêmes

fruits que l'on veut contrefaire, en mettant :
chaque sorte les queuës qui lui sont propres, &
les couleurs comme on va le dire.

Couleur pour les pâtes contrefaites.

Couleur rouge.

Prenez de la cochenille, de l'alun & du crist
tal mineral autant de l'un que de l'autre ; pilez-les
tout ensemble dans un mortier jusqu'à ce qu'il
soit réduit en poudre ; délayez-le alors avec un
peu de verjus, passez-le dans un linge blanc
prenez-en la liqueur qui en sortira & la mêle
parmi votre marmelade en même tems qu
vous y mettrez du sucre ou le syrop.

Mettez-en plus ou moins selon la couleur qu
vous désirez, pâle ou vive.

Autre façon.

Broyez du cinabre dans un mortier avec un
peu d'esprit de vin, jusqu'à ce qu'il soit délay
comme il faut ; dressez-les ensuite par petite
boules sur du papier, faites-les sécher & les met
tez en poudre, la couleur en est fort vive.

Couleur verte.

Prenez de la poirée bien verte, ôtez-en le
côtes, pilez les feuilles dans un mortier
après les avoir bien lavées & égouttés expri
mez-en le jus ; faites-lui faire un petit bouillo
dans un poëlon ; jetez-le ensuite sur un tamis, &
prenez ce qui restera sur ce tamis, pour donner
cette couleur à ce que vous voudrez.

Couleur jaune.

Dans le tems que les lis sont fleuris, prene
les petits filamens jaunes qui sont dans cette
fleur ; faites-les bien sécher, & lorsque vous
voudrez vous en servir, mettez-les en pou
dre.

Toutes ces couleurs peuvent servir aux pâtes
communes, aux pâtes de fruits, aux pâtes de
sucre, aux biscuits, & aux conserves.

Maniere de faire d'autres pâtes légères.

Prenez un blanc d'œuf, battez-le bien avec un peu d'eau de fleur d'orange ; délayez-le avec un peu de pistaches , ou d'amandes ; mêlez-y un peu de musc ; faites cuire ce mélange dans une tourtière , avec un peu de cendres chaudes , tant dessus que dessous.

Quand il est réduit en consistance de pâte ; faites cuire du sucre à la plume , ou bien prenez du syrop de quelles confitures vous voudrez ; incorporez bien le tout ensemble , & achevez cette pâte comme les autres.

PÂTE se dit aussi d'une matière préparée pour faire du pain , détrempez avec de l'eau. Voyez l'article pain. Pâte se dit enfin de la matière préparée pour faire des abaisses de pâtés & de courtes , gâteaux & autres choses semblables.

Pâte bise.

Prenez un boisseau de farine de seigle , ôtez-en seulement le gros son , pétrissez-la avec de l'eau chaude de façon qu'elle soit ferme & n'y mettez qu'une demi-livre de beurre. Formez-en votre abaisse avec un rouleau.

Cette pâte est propre pour les pâtés de jambon & de grosse venaison qu'on transporte loin ; c'est pourquoi la croûte doit avoir environ deux doigts d'épaisseur.

Pâte blanche pour les gros pâtés qui se mangent froids.

Mettez sur une table un demi boisseau de fleur de farine ; faites un creux dans le milieu , dans lequel vous mettrez deux livres de beurre frais. Si ce beurre est dur, vous le manierez auparavant pour l'amollir. Mettez-y aussi trois onces de sel écrasé menu & un demi setier d'eau ou environ. Détrempez votre pâte petit à petit en l'arrofant d'un peu d'eau tiède.

La pâte étant bien liée , étendez-la avec le rouleau ; jetez un peu de farine dessus & dessous , afin qu'elle ne tienne point à la table. Il faut mettre plus de beurre dans cette pâte en hiver qu'en été parce que le froid la rend plus sèche & plus difficile à manier. Si vous voulez la rendre plus fine , mettez-y trois livres de beurre.

Pâte blanche pour les tourtes & autres pâtisseries qui se mangent chaudes.

Prenez trois livres de beurre , & un demi boisseau de farine ; pétrissez votre pâte comme la précédente. Elle est bonne à faire des pâtés d'Entrée de veau , pigeonneaux , béatilles & autres à manger chauds.

Pâte feuilletée.

Prenez un demi quart de fleur de farine ; faites votre pâte avec de l'eau froide ; mettez-y un peu de sel menu , & si vous voulez quelques jaunes d'œufs. Maniez le tout ensemble en l'arrosant , quand il est nécessaire.

Quand cette pâte est bien liée , enforte qu'elle soit mollette , faites-en une masse que vous laisserez reposer une demi-heure. Après ce temps étendez-la avec un rouleau , environ de l'épaisseur d'un pouce. Votre pâte ainsi étendue , éparpillez dessus ce qu'il faut de beurre , au moins une livre ; pliez-la en double de manière que le beurre soit renfermé dedans ; étendez-la encore avec le rouleau , & faites la même chose cinq ou six fois , & la réduisez enfin à l'épaisseur que vous jugerez à propos , en la poudrant de farine , afin qu'elle ne tienne pas.

Cette pâte est propre pour les pâtés d'affiette de veau , de pigeonneaux , de béatilles & autres

à manger chauds. Elle peut aussi servir à faire des tourtes de confitures, & autres pièces de four.

Pâte demi-feuilletée.

Si l'on ne veut faire qu'un demi feuilletage ; il n'y a qu'à mettre moins de beurre.

Pâte à l'huile.

Faites bouillir de l'huile sur le feu jusqu'à ce qu'elle ne fasse plus de bruit. Elle aura alors perdu ce qu'elle a de désagréable dans le goût. Votre huile ainsi apprêtée, prenez un litron de fleur de farine ; mettez-y trois ou quatre jaunes d'œufs, une pincée de sel, de l'huile à discrétion, & environ le quart d'un demi-setier d'eau ; mêlez le tout ensemble & maniez si bien la pâte qu'elle demeure un peu ferme, d'autant qu'elle n'a pas la même force que celle, où il entre du beurre.

Quoiqu'on employe rarement cette pâte, il y a pourtant des personnes qui la préfèrent à l'autre, & il est bon de sçavoir la manière de la faire.

Pâte croquante.

Prenez du sucre en poudre & autant de farine ; quelques blancs d'œufs, selon la quantité de votre pâte & une goutte d'eau de fleurs d'orange. Formez votre pâte sur le tour, qu'elle soit bien faite & point trop molle ; formez-en une abaisse aussi mince que vous pourrez ; farinez toujours bien dessous en frotant avec la main. Elle s'étendra presque d'elle-même, après quelques coups de rouleau. Protez une assiette ou une tourtière de beurre ; mettez-y votre abaisse, piquez-la avec la pointe d'un couteau afin qu'elle ne gonfle pas au four. Faites-y sécher cette abaisse, & quand elle est cuite dressez-la dans un plat. Un peu avant de servir, mettez-y votre mar-

melade, abricots, pêches, cedres ou autres fruits.

De cette pâte tirez des abaïffes bien minces, que vous découperez proprement, & les faites sécher au four sur une assiette beurrée, de peur qu'elles ne s'y attachent. Quand vos abaïffes sont séchées; glacez-les si vous voulez, & les mettez sur vos tourtes, & servez pour Entremets

Pâte d'amandes.

Voyez cet article au mot *Amande*, où l'on dit la manière de la faire, & ses usages.

Pâte seringuee.

Prenez de la pâte d'amandes, pilez-la dans un mortier avec un peu de cire naturelle & cuite; passez-la à la seringue, & la faites frire en grande friture. Rapez du sucre par-dessus & servez pour Entremets.

Pâte d'amandes pour faire des tourtes ou tartelettes.

Prenez de la pâte d'amandes desséchée; (Voyez au mot *Amande*.) Mettez-la dans un mortier avec de bon beurre frais, de l'écorce de citron vert glacé, quelques autres confitures, un peu de sucre, quatre ou cinq jaunes d'œufs crus; pilez bien le tout ensemble. Les jours gras vous pourrez y mettre de la moëlle de bœuf. Servez vous de cette pâte pour des tourtes ou tartelettes.

Pâte à faire des échaudés aux œufs.

Voyez au mot *Echaudé*, la manière de faire cette pâte.

Pâte de sucre.

Prenez un quarteron de sucre en poudre, passez-le par l'éramine; mettez-le dans un mortier avec un blanc d'œuf & une cuillerée de jus de citron; remuez le tout ensemble doucement

jusqu'à ce que le sucre commence à se lier ; s'il a de la peine à le faire , ajoutez-y un peu d'eau de fleurs d'orange. Battez-le ensuite avec le pilon pour le réduire en pâte ferme ; servez-vous-en pour faire des abaisses de pâtisserie.

L'on fait aussi de la pâte à demi sucre , en y mettant moitié sucre & moitié fleur de farine que vous incorporerez bien ensemble.

Pâte à frire ou à l'Angloise.

Prenez un peu de beurre , du lait & un peu de sel fin ; mettez le tout dans une casserole sur le feu. Quand le lait est prêt à bouillir , mettez-y de la farine , & la desséchez sur le feu comme pour les petits choux. Etendez-la ensuite avec le rouleau le plus mince que vous pourrez ; découpez-la en quatreaux , faites-la frire dans de l'huile ; glacez-la avec du sucre , & servez pour rôti à collation.

PATE' , Artocreas , caro farrea crusta inclusa.

On en fait de plusieurs manières , tant en gras qu'en maigre. Il y en a de chauds qu'on sert pour Entrée , & de froids qu'on sert pour Entremets.

Pâté chaud en gras ou Pâté à l'Allemande aux huîtres.

Prenez un quartier d'agneau ; lardez-le de moyen lard ; formez une abaisse de pâte à demi fine ; dressez dessus le quartier d'agneau ; assaisonnez de sel , poivre , muscade , clous , laurier , lard pilé , fines herbes & ciboules. Couvrez d'une abaisse de même pâte , & faites cuire au four pendant trois heures.

Pendant qu'il cuit préparez un ragoût d'huîtres. (Voyez au mot *Huître* , la maniere de faire ce ragoût.) Avant de servir , tirez votre pâté ; jetez le ragoût d'huître dedans , après l'avoir dégraissé , recouvrez & servez chaudement.

Pâté de godiveau.

Hachez bien menu un morceau de roüelle de veau, avec de la graisse de bœuf & un peu de lard; mettez-y le blanc d'un œuf crud; mêlez bien le tout; assaisonnez de sel, poivre, clous, muscade, fines herbes & ciboules. Faites une abaisse de pâte fine. (Voyez au mot *Pâte*, la manière de la faire.) Mettez-y votre godiveau; garnissez-le de champignons, truffes, ris de veau, crêtes, culs d'artichaux, morilles & andouillettes à l'ouverture du milieu; couvrez de même pâte, en laissant une ouverture au milieu. Dorez-le & le faites cuire deux heures. Quand il est cuit, mettez-y un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de le faire,) & servez chaudement.

Pâté d'assiette.

Hachez un morceau de roüelle de veau, avec graisse de bœuf, comme pour le pâté précédent, avec même assaisonnement. Faites une abaisse avec farine, beurre, œufs; faites en sorte que votre pâte soit ferme; mettez-y votre godiveau garni comme le précédent; faites comme un petit dôme du même godiveau au milieu du pâté; couvrez de la même pâte; faites qu'elle soit bien mince: dorez-le, faites cuire pendant une heure. Quand il est cuit servez avec le même coulis, ou bien avec un jus de citron & de mouton.

Pâté à la Royale.

Otez la peau d'une élanche de mouton; coupez-la par roüelles; dressez votre pâté de pâte faite avec eau chaude, un peu de beurre, farine & sel. Mettez-y votre chair de mouton. Vous y pouvez mettre des filets de bœuf, des perdrix & des ramiers desossés & garnis de lard pilé, champignons, truffes, morilles, grosses crêtes de coq; assaisonnez de sel, poivre, mus-

cade, fines herbes ; nourrissez bien le tout, couvrez d'une abaisse de même pâte, dorez votre pâté ; mettez un papier autour avec une ficelle, & le faites cuire huit ou dix heures. Quand il est cuit, dégraissez-le bien, mettez-y une saulso hachée faite avec un coulis de perdrix, ou bien frottez le fond d'un plat d'une échalotte; pressez-y un jus de citron ; mettez tout dans votre pâté & servez chaudement.

Pâté au sang.

Dans les jours que l'on tuë la volaille, conservez-en le sang, seulement un verre ; ayez des filets de lièvre & de veau piqués de jambon & de gros lard ; assaisonnez de sel, poivre ; fines herbes & fines épices ; mettez ces filets tremper dans le sang. Faites un godiveau avec de la chair de poulet, de la chair de perdrix ; quelques bons morceaux de cuisse de veau, du lard, de la moëlle, un peu de graisse, du persil, de la ciboule, une pointe d'ail, des truffes hachées ; le tout bien assaisonné, bien nourri & bien haché ; mettez le sang dans cette farce, & mêlez bien le tout ensemble.

Faites deux pâtes, une ordinaire, l'autre composée d'œufs, de beurre, sel & farine, le tout bien manié sans eau ; faites-en beaucoup plus de la première que de la seconde ; faites deux abaisses médiocres de la pâte ordinaire, & deux petites de la pâte fine ; mettez la grande abaisse sur du papier, la petite par-dessus ; étendez proprement la moitié de votre godiveau sur les deux abaisses ; rangez-y ensuite vos filets, mettez dessus le reste de la farce ; couvrez de bardes de lard, & après de la petite abaisse ; mouillant un peu la grande tout autour. Mettez ensuite l'autre grande abaisse ; façonnez votre pâté, dorez-le d'un œuf & le mettez cuire au four pendant huit ou dix heures. Quand il est cuit, tirez ;

le, dégraissez-le bien, jetez dedans un coulis de perdrix au sang, & servez chaudement. La viande & la pâte qui sont dedans se doivent manger avec la fourchette.

Pâté à la ciboulette.

Faites une farce ou godiveau avec un morceau de tranche de bœuf ou de veau bien tendre, graisse de bœuf cruë & blanchie, de persil & beaucoup de ciboules; le tout bien haché, bien nourri & bien assaisonné de toutes sortes de fines épices. Mettez-y un peu de moëlle de bœuf, de la mie de pain trempée dans du jus, quelques morceaux de truffes & champignons hachés.

Faites deux abaisses de bonne pâte, celle de dessus assez mince, & celle de dessous plus forte. Dressez le pâté de la hauteur de trois ou quatre doigts sur du papier; mettez la farce dedans, le tout bien assaisonné & bien rangé. Couvrez de quelques bardes de lard & tranches de citron; mettez ensuite l'autre abaisse, façonnez-le proprement, & mettez cuire au four. Quand il est cuit, dégraissez-le; jetez dedans un petit coulis; recouvrez & servez chaudement.

Pâté à l'Angloise.

Prenez de la chair de lièvre, un gigot de mouton bien tendre, & bien dégraisé; hachez bien le tout avec du lard cru, de la moëlle, un peu de graisse de veau; le tout bien haché, bien nourri & bien assaisonné de toutes sortes d'épices douces & fines herbes, avec quelques champignons & truffes hachées parmi.

Faites une abaisse d'une bonne pâte; mettez votre farce dedans, couvrez de bardes de lard & ensuite d'une autre abaisse & mettez au four. Quand le pâté est cuit, ouvrez-le, dégraissez

le bien ; mettez dedans un coulis de perdrix ; & servez chaudement.

Pâté fin.

Faites un godiveau avec rouëlle de veau ; graisse de bœuf & lard fondu , sel poivre , fines herbes & ciboules. Faites une abaïsse de pâte feuilletée en forme quarrée. Mettez-y votre godiveau garni de culs d'artichaux , champignons , crêtes , ris de veau & truffes. Couvrez d'une abaïsse de même pâte ; dorez votre pâté & faites cuire pendant une heure. Quand il est cuit , mettez-y une sausse blanche & jus de citron , ou verjus de grain , en servant.

Pâté dressé au blanc.

Faites une farce de volaille cuite , tetine de veau & lard blanchi , une mie de pain trempée dans de la crème , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , le tout haché , sel & poivre , deux jaunes d'œufs pour liaison. Dressez le pâté , mettez la farce dedans & faites cuire. Quand le pâté est cuit , tirez la farce , délayez-la dans un blanc de bon goût ; faites-la chauffer sans bouillir ; remettez-la dans le pâté avec un jus de citron , & servez chaudement.

Pâté en croustade.

Coupez des noix de veau bien minces ; ajoutez du lard & de la graisse de bœuf , & faites fondre. Quand elle est fondue , retirez-la & la laissez refroidir ; faites une farce de toutes sortes de foies avec une livre de bon beurre , & la graisse refroidie. Pilez le tout dans le mortier , & assaisonnez de sel , poivre , un peu de fines herbes , & de fines épices. Faites deux abaïsses de pâte fine. (Voyez au mot pâte , la maniere de la faire.) dressez-en une dans une tourtiere ; mettez au fond deux tranches de jambon & un lit de farce , ensuite

une des noix de veau, puis deux tranches de jambon, un lit de farce & une noix de veau, ainsi jusqu'à la fin; couvrez de bardes de lard, mettez-y un oignon piqué de deux clous de girofle; couvrez de l'autre abaisse & faites cuire au four pendant dix heures. Quand le pâté est cuit, faites un trou au milieu par-dessus; renversez-le dans un plat pour le dégraisser; mettez dedans une fausse hachée, & servez pour Entrée, comme les autres.

Pâté de macaronis à l'Italienne.

Faites une pâte avec des œufs, un peu d'eau; un peu de sel, qu'elle soit ferme; faites-en quatre ou cinq abaisses & les laissez sécher; coupez-les ensuite en tailladins grands de deux doigts. Faites cuire ces tailladins un demi quart d'heure dans l'eau bouillante avec du sel, & les égouttez dans la passoire. Mettez vos macaronis dans une casserole avec des tranches de jambon bien minces, truffes, champignons, moelle de bœuf, beurre frais, canelle en poudre, parmesan rapé, jus & coulis. Mélez-bien le tout ensemble; liez une pâte brisée à l'ordinaire; beurrez une casserole, mettez-y des bandes de cette pâte arrangées à votre fantaisie, une abaisse de pâte dessus, comme une timbale ordinaire; mettez dedans votre appareil; recouvrez d'une autre abaisse à l'ordinaire, & faites cuire au four une heure & demie. Quand votre pâté est cuit, renversez-le dans un plat, faites-y un trou pour y mettre un jus lié de bon goût, & servez chaudement.

Outre les pâtés chauds, dont nous venons de parler qu'on sert pour Entrée, il y en a encore plusieurs dont voici la liste. On trouvera sous les articles particuliers, la manière de les faire.

Pâté chaud en gras.

- Pâté chaud de Perdrix , voyez *Perdrix*.
 Pâté chaud de Poulets , voyez , *Poulet*.
 Pâté chaud de Pigeons , voyez *Pigeon*.
 Pâté chaud d'Allouette , voyez *Allouette*.
 Pâté chaud de cailles , voyez *Caille*.
 Pâté chaud de grives , voyez *Grive*.
 Pâté chaud de Faisan , voyez *Faisan*.
 Pâté chaud de Dindons , voyez *Dindon*.
 Pâté chaud de Lievre , voyez *Lievre*.
 Pâté de Poulardes desossées ; voyez *Poulardes*
 Pâté d'un foie de Veau à la Princesse , voyez
Foie.
 Pâté chaud de Langues de Bœuf , voyez *Langue*.
 Pâté chaud de Poulets à la crème , voyez *Pou-*
let.
 Pâté chaud de Chapon desossé , voyez *Cha-*
pon.
 Pâté chaud de Canard , voyez *Canard*.
 Pâté chaud de Rouelle de Veau , voyez *Veau*.
 Pâté chaud de Lapins , voyez *Lapin*.
 Pâté chaud de Beccasses , voyez *Beccasse*.
 Pâté chaud de jambon , voyez *Jambon*.
 Pâté chaud de Poitrine de veau , voyez *Veau*.
 Pâté chaud d'une Eclanche à la broche , voyez
Eclanche.
 Pâté chaud de Langues de Mouton , voyez
Langue.
 Pâté chaud de Tendrons de Veau à l'Italienne ,
 voyez *Veau*.

Pâté froid en gras.

- Pâté de Cerf , voyez *Cerf*.
 Pâté froid de Chevreuil , voyez *Chevreuil*.
 Pâté froid de Sanglier , voyez *Sanglier*.

Pâté froid de tranches de Bœuf , voyez *Bœuf*.
 Pâté froid d'Eclanche de Mouton , voyez *Eclanche*.

Pâté froid de Rouelle de Veau , voyez *Veau*.

Pâté de Lievre froid , voyez *Lievre*.

Pâté froid de Poulardès , voyez *Poularde*.

Pâté de Lievre defossé , voyez *Lievre*.

Pâté de Jambon froid , voyez *Jambon*.

Pâté froid de Dindons , voyez *Dindon*.

Pâté froid de Canards , voyez *Canard*.

Pâté froid de Perdrix , voyez *Perdrix*.

Pâté froid de Faisan , voyez *Faisan*.

Pâté froid de Beccasses , voyez *Beccasse*.

Pâté froid de Lapreau , voyez *Lapreau*.

Pâté froid de Lapins , voyez *Lapin*.

Pâté froid d'Oisons , voyez *Oïson*.

Pâté froid de Sarcelles , voyez *Sarcelle*.

Pâté froid d'Outarde , voyez *Outarde*.

Pâté de Perigneux.

Prenez deux livres de truffes , douze foies gras , trois livres de panne , persil , ciboules , champignons hachés ; dressez un pâté de la hauteur d'un pâté à la ciboulette ; mettez dans le fond de la panne hachée , mettez dessus une couche de truffes coupées en tranches ; assaisonnez de sel fin , fines épices mêlées & fines herbes ; remettez par-dessus une couche de panne , & ensuite des foies gras coupés par moitié ; assaisonnez de sel , fines épices mêlées , persil , ciboules , champignons hachés ; continuez ainsi jusqu'à la fin , que la dernière couche soit de panne ; couvrez de bardes de lard. Finissez le pâté à l'ordinaire ; faites-le cuire. Quand il est cuit , servez-le froid pour Entremets.

Pâté en pot.

Prenez tous les filets d'un gigot de mouton , ceux d'un lievre , d'une perdrix , une noix de

116 P A T. P A T.

veau, & une demie-livre de jambon; hachez bien le tout ensemble avec champignons, sel, poivre, muscade, persil, ciboules, échalottes, fines épices. Quand cela est bien haché & mêlé ensemble, ajoutez-y quatre livres de lard coupé en dés & six jaunes d'œufs; ajoutez-y les blancs fouettés & une poignée de pistaches échaudées. Garnissez ensuite une marmite de bardes de lard, mettez-y votre hachis; recouvrez comme dessous. Fermez la marmite d'une feuille de papier, & de son couvercle; faites cuire l'espace de vingt-quatre heures à petit feu. Quand le tout est cuit, laissez-le refroidir, ôtez-en les bardes de lard, dressez-le dans un plat, & servez pour Entremets.

On en fait aussi par tranches pannées & grillées pour Entremets.

Pâté en pot d'une autre manière.

Hachez & mêlez ensemble quatre livres de tranches de bœuf, un gigot de mouton, deux perdrix, deux livres de porc frais, trois livres de graisse de bœuf, demi-livre de truffes vertes, quatre livres de lard coupé en dés, trois livres de jambon, assaisonnés de sel, poivre, fines herbes & fines épices; ajoutez-y deux ou trois œufs; un coulis de deux perdrix. Foncez une marmite de bardes de lard, & tranches de veau battuë; mettez votre hachis dessus. Mettez même chose dessus que dessous. Fermez bien la marmite de son couvercle & faites cuire à petit feu pendant quinze ou vingt heures. Quand le pâté est cuit, laissez-le refroidir dans sa braise; ôtez les bardes de lard & les tranches de veau; dressez-le dans un plat & servez froid pour Entremets.

Pâté de poisson.

Pour faire un pâté de poisson en maigre; faites un godiveau de même que la farce de

poisson , excepté les jaunes d'œufs & l'omelette que vous en pouvez exclure ; du reste hachez des champignons & des truffes de même. Après avoir fait la pâte & dreillé le pâté, mettez dedans la moitié de ce godiveau, & en même tems toutes sortes de garniture, truffes, champignons, andouillettes, culs d'artichaux, filets de poisson crud coupés par petits morceaux. Mettez le reste du godiveau par-dessus ; fermez votre pâté & le faites cuire.

Avant de le servir on peut y mettre un blanc ou un coulis de champignons, ou quelque ragoût, & servir chaudement.

On trouvera la maniere de faire les pâtés de poissons particuliers sous leurs noms.

Pâté de Turbot, voyez *Turbot*.

Pâté de Rougets, voyez *Rougets*.

Pâté de Carpes entieres, voyez *Carpe*.

Pâté de Carpes farcies, voyez *Carpe*.

Pâté d'Anguilles, voyez *Anguille*.

Pâté de Barbots, voyez *Barbot*.

Pâté de Macreuses, voyez *Macreuse*.

Pâté d'Eturgeon, voyez *Eturgeon*.

Pâté de Soles, voyez *Sole*.

Pâté de Lamproie, voyez *Lamproie*.

Pâté de Lamproie à l'Angloise, voyez *Lamproie*.

Pâté de Truites, voyez *Truite*.

Pâté de Thon, voyez *Thon*.

Pâté de Brêmes, voyez *Brême*.

Pâté de Brochet, voyez *Brochet*.

Pâté de Saumon, voyez *Saumon*.

Petits pâtés feuilletés en maigre

Hachez de la chair d'anguille avec des laitances de carpes, & champignons à demi cuits dans une casserole; assaisonnez de sel, poivre, ciboullette, fines herbes; faites fondre de bon beurre, la moitié autant qu'il y a de hachis; faites une pâte feuilletée pour vos pâtés,

que vous ferez cuire dans une tourtière, ou au four ; mettez-y un jus de citron ou verjus de grain en servant pour Entremets, ou pour garniture de plats d'Entrées.

Petits pâtés d'huitres à l'écaille.

Faites un hachis de laitances & de chair de carpes, de tranches de brochet, de chair d'anguille ; assaisonnez le tout de sel, clou battu, & vin blanc ; enveloppez-en vos huitres, dont vous mettrez une dans chaque petit pâté, avec un peu de bon beurre frais. Faites-les cuire & servez chaudement pour Hors-d'œuvre, ou pour Garniture.

Petits pâtés à la Mazarine en gras.

Hachez de la rouëlle de veau avec de la graisse de bœuf, persil, ciboules, champignons, trois œufs entiers, un demi-seier de crème, sel, poivre ; faites ainsi le godiveau. Ayez de la pâte feuilletée bien mince, que vous coupez par petits morceaux ; mettez du godiveau dessus ; couvrez d'un pareil morceau de pâte ; appuyez légèrement les doigts dessus, pour qu'ils se collent l'un à l'autre ; dorez les, faites-les cuire, & les servez sortant du four.

Petits pâtés à l'Espagnole.

Prenez un morceau de lard, un petit morceau de veau, & un blanc de poulet ; faites blanchir le tout dans la marmite ; hachez-le bien menu & assaisonnez de fines épices ; pilez-le encore dans un mortier ; ajoutez-y un peu d'ail & de rocambole. Formez des abaisses d'une pâte fine ; mettez dessus de votre hachis ; couvrez d'une autre abaisse ; faites cuire vos petits pâtés. Ils vous serviront pour garnir ou pour Hors-d'œuvre.

Petits pâtés de foies gras aux truffes.

Piquez des foies gras de truffes ; faites une farce d'autres foies gras ; dressez de petits pâtés de requête , mettez de cette farce au fond , un morceau de foie gras dessus , & une truffe de chaque côté ; recouvrez de farce ensuite d'une abaisse ; dorez-les & les mettez au four. Quand ils sont cuits , découvrez les , mettez une petite essence dedans & servez.

On en peut faire de ris de veau piqués , de truffes , de foies , de lottes , de laitances de carpes , lardés de truffes.

Petits pâtés aux écrevisses.

Faites blanchir des écrevisses ; pilez les coquilles , gardez les queues ; mettez les coquilles pilées dans une casserole , avec trois quarterons de beurre ; faites-les bien bouillir pendant une demi-heure ; passez-les ensuite dans une serviette , à force de bras , pour en exprimer le beurre d'écrevisses ; mettez dans ce beurre d'écrevisses plein les deux mains de mie de pain , que vous délayez dans de la crème , avec un peu de sel , un peu de safran , dix ou douze jaunes d'œufs. Délayez bien le tout ensemble ; faites un ragoût de ris de veau , champignons petits œufs , queues d'écrevisses , culs d'artichaux , le tout passé dans la casserole & lié de coulis , une tranche de jambon , & fini de bon goût.

Prenez des cartes , coupez-en deux ensemble par les deux bouts ; faites-les joindre par les deux bouts en rond ; faites-leur un fond d'une autre carte que vous collez avec un œuf battu ; faites les sécher pour que cela tienne bien. Beurrez-les avec du beurre affiné ; mettez de votre farce au fond & autour de ces cartes ; unissez avec de l'œuf battu ; remplissez le dedans de votre

ragôût , couvrez de la même farce ; unissez avec un œuf battu & faites cuire au four modérément chaud. Quand ils sont cuits tirez-les des moules de cartes , & les servez à sec.

Petits pâtés d'Écrevisses d'une autre façon.

Faites cuire des écrevisses dans de l'eau salée ; épluchez les queuës & les grosses patés que vous mettez à part. Faites le beurre d'écrevisses comme on vient de le dire , ou bien voyez au mot *Ecrevisses*. Hachez une partie des queuës d'écrevisses avec un morceau de chair de carpe ou autre poisson plus fin. (Si c'est en gras vous en ferez un godiveau avec un ris de veau & bon assaisonnement, champignons hachés , persil ciboules , fines herbes , fines épices , quelques jaunes d'œufs crus , mie de pain trempée dans du lait , & du beurre d'écrevisses qui rend la couleur rouge.) Faites des abaisses de pâte feuilletée ou de pâte à l'Espagnole , que vous mettez dans des tourtières ; mettez au fond un peu de godiveau & deux queuës d'écrevisses entières dessus ; couvrez-les d'un peu de godiveau & ensuite d'une autre abaisse. Quand vos pâtés sont faits , dorez-les avec du beurre rouge d'écrevisses ; faites -les cuire au four & servez chaudement.

Si c'est un jour gras vous ferez la farce de dessous de moëlle , & celle de dessus d'écrevisses ; remplissez-les avec des œufs d'écrevisses , & faites cuire de même au four pour Entrée , Hors-d'œuvre , ou Garniture.

Petits pâtés dressés au blanc.

Dressez vos petits pâtés remplissez-les d'une farce faite avec de la volaille cuite, graisse, tétine de veau , lard blanchi, une mie de pain trempée dans de la crème, sel, poivre, crème , une ciboule cinq jaunes d'œufs pour liaison. Quand ils sont remplis de cette farce , couvrez-les d'une autre abaisse.

abaisse. Quand ils sont façonnés & dorés, faites-les cuire au four. Quand ils sont cuits tirez-les, ôtez la farce qui est dedans ; mettez-la dans une casserole avec un coulis blanc. (Voyez au mot *Coulis*, la maniere de le faire.) Délayez la farce avec le coulis ; faites-la chauffer sans bouillir, & la remettez dans les pâtés.

Quand on n'a point de coulis on fait une liaison avec de la crème & des jaunes d'œufs, dans laquelle on délaye la farce de la même maniere que dans le coulis.

On ne finiroit point si l'on vouloit donner la maniere de faire les différentes sortes de petits pâtés, ce qu'on a dit suffit pour faire comprendre la maniere de faire les autres.

PATISSERIE, préparation de pâte, avec plusieurs assaisonnemens des viandes. On trouve dans différens endroits de ce livre la maniere d'en faire.

On peut dire en général que l'on ne doit point s'accoutumer à l'usage des pâtisseries, non-seulement parce qu'elles sont presque toutes péfantes sur l'estomac & difficiles à digérer ; mais encore parce qu'il faut toujours préférer autant que l'on peut les alimens les plus simples aux composés.

Outre cela les épices & les assaisonnemens que l'on y prodigue pour l'ordinaire, pour en relever le goût, sont extrêmement préjudiciables à la santé. Rien n'est plus capable d'allumer le sang & les humeurs comme on l'a dit dans plusieurs endroits. Il est donc de la prudence d'en faire rarement usage.

PECHE, *Malum Persicum*, fruit du pêcher, presque sphérique, couvert d'une laine courte, remplie d'une chair succulante fort agréable, sillonnée dans toute sa longueur, & qui renferme un noyau creusé de folles assez profondes,

dans lequel on trouve pour l'ordinaire une amande de oblongue.

Plusieurs Auteurs ont rejeté les différentes espèces de pêches, comme contenant un suc extrêmement nuisible à l'estomac ; de-là vient qu'ils conseillent de les manger au commencement du repas ; & de boire du vin par-dessus. Mais il n'est pas vraisemblable qu'un fruit aussi savoureux & aussi délicieux, dont il semble que la nature nous ait recommandé le choix ; en le rendant le plus agréable de tous les fruits d'été, soit aussi mal-sain que ces Auteurs le prétendent. On peut assurer malgré leur autorité, que les pêches sont bonnes pour l'estomac, pour lâcher le ventre, & qu'on ne peut rien manger de plus innocent. Cela n'empêche pas qu'on ne doive être très circonspect dans l'usage & dans le choix de cette espèce de ce fruit.

Ce que Galien & d'autres ont dit des mauvais effets des pêches, doit s'entendre de celles qui ont leur chair extrêmement molle ; car il en est tout autrement, dit Amatus, de celles qu'on appelle dures, pêches dont la chair est dure & ferme, qui jettent une odeur tout à fait agréable, fortifiante, & propre pour ranimer les esprits ; car ces dernières ont une faveur délicieuse, mêlée d'une certaine austérité qui plaît à l'estomac & le fortifie.

Les pêches confites sont extrêmement agréables aux malades, sur-tout à ceux qui sont altérés & qui ont la langue sèche ; car elles fortifient & rafraîchissent en même tems, & par-là elles sont extrêmement salutaires dans les maladies chaudes.

Comme les pêches sont d'une substance molle & humide, elles se corrompent aisément dans les premières voies, elles y excitent des vents & causent des vers. Elles sont plus salutaires

si on les mange avec du sucre ; parce que le sucre corrige & rarefie leur phlegme vicieux.

On mange ordinairement les pêches dans du vin, & comme le vin perd presque toute la force quand elles y ont trempé, cette circonstance avoit donné lieu aux Anciens de croire que ce fruit étoit mauvais, & qu'il dépofoit dans le vin une certaine qualité maligne. Mais ils ne faisoient pas attention que la pêche étant d'une nature poreuse & spongieuse, elle absorbe les esprits du vin & le rend aqueux, sans lui communiquer cette prétendue malignité.

Les pêches conviennent en tems chaud aux Jeunes gens bilieux & sanguins ; mais elles sont nuisibles aux vieillards, aux phlegmatiques & à ceux qui ont l'estomac foible.

On doit les choisir d'une odeur agréable, d'une chair moëlleuse, succulante, vineuse, qui soient bien colorées, bien mures, & qui se séparent aisément de leur noyau.

Renoud assure que pour connoître de quelle couleur la pêche est en dedans, il n'y a qu'à examiner celle de sa peau ; car la chair de la pêche est rouge, si la peau est rouge ; elle est jaunâtre si la peau est jaunâtre, & de différentes couleurs si la peau est de différentes couleurs.

Il y a plusieurs sortes de pêches que nous allons détailler en peu de mots, avec leurs principales qualités.

L'avant pêche.	La pêche Alberge
La pêche de Troie.	violette.
La pêche Alberge	La petite Pavie Al-
jaune.	berge violette.
La petite Pavie al-	La Bourdin.
berge jaune.	La Drufelle.
La Magdelaine blan-	La pêche Cerise.
che.	La Chevreuse.

La Roffane.	La Narbonne.
La Pavie roffane.	La Grosse jaune hâ- tive.
La Perfique.	La Grosse jaune tari- dive.
La Violette hative.	La pêche Royale.
La Violette tar- dive.	La Jaunelisse.
La Belle-garde.	Le gros Pavie rouge.
Le Brugnion violet.	Le gros Pavie jaune.
La Pourprée.	Le petit Pavie jaune ou
L'Admirable.	Pavie de Saint Mar- tin.
La Magdelaine rou- ge.	Le Brugnion jaune liffé.
La Mignone.	Le Brugnion violet tardif.
La pêche d'Italie.	La pêche à Tétin.
Le Pavie blanc.	La Sanguinole.
La Nivette.	
La pêche de Pau.	
La blanche d'Andil- li.	

La pêche violette hative est la meilleure de routes. C'est elle qui a la chair la plus agréable & la plus parfumée, celle qui a le goût le plus vineux & le plus relevé. Elle n'est guere grosse.

La pêche admirable a presque toutes les bonnes qualités qu'on peut souhaiter, & n'en a point de mauvaises. C'est une des plus grosses & des plus rondes. Elle a le coloris beau, la chair ferme, fine & bien fondante. Elle a le noyau petit & n'est point sujette à être pâteuse.

La mignone est la plus belle pêche qu'on puisse voir; elle est très-grosse & très-rouge, saliné & ronde. Elle mûrit des premières de la saison; elle a la chair fine & bien fondante & le noyau très-petit: mais son goût n'est pas toujours des plus relevés.

La belle chevreuse ne le cède guere à aucun autre en grosseur, en beauté de coloris, en chair fine, & fondante, en abondance d'eau sucrée & de bon goût. Le seul défaut qu'elle a est d'être un peu pâteuse; mais cela n'arrive qu quand elle est trop mûre, ou que l'été a été peu chaud & peu sec.

La pêche nivelle, autrement la veloutée, est encore une très-belle pêche; très grosse, bien colorée en dedans & en dehors, sa chair est d'un bon goût, & son eau d'un suc excellent.

La pourprée est une pêche aisée, grosse, d'un rouge brun, dont la chair est pénétrée. Elle a la chair fine & le goût relevé.

La persique est d'un très-bon goût; elle est longue, le noyau a la même figure, & la chair est peu colorée.

La pêche de Troie est fort colorée & ronde avec une très-petite tête au bout.

L'Amirable jaune tardive est aussi nommé Pêche d'abricots, & sandalie; elle est un melicoton. Elle ressemble entièrement par sa figure & par sa grosseur à la pêche qu'on nomme simplement admirable: mais elle en est différente par le coloris jaune de sa peau & de sa chair, & par la qualité de son eau, qui n'est pas d'un si bon suc.

La Violette tardive, autrement pêche marbrée, est d'un goût agréable & vineux, quand elle est bien mûre. Elle vient un peu plus grosse que la violette ordinaire, & ne colorie pas si universellement qu'elle, d'où vient qu'on lui a donné cet autre nom de marbrée, parce que souvent elle n'est que fouettée d'un rouge violet.

La Bourdin a une partie des bonnes qualités des autres pêches. Elle est suffisamment grosse, ronde, bien colorée. Sa chair est excellente & d'un bon suc.

La pêche d'Italie est une espece de persique native, & ressemble en tout à la persique ordinaire par sa grosseur qui est médiocre, par sa figure qui est languette, avec une tête au bout, par son coloris qui est d'un bel incarnat, par son bon goût, par sa chair qui est d'un suc relevé, & par son noyau qui est petit.

La Rossane ressemble en grosseur & en figure à la Bourdin, & n'en est différente que par la couleur de la peau & de la chair, celle-ci l'ayant jaune. Elle est d'un fort bon goût & n'a point d'autre défaut que d'avoir un peu de penchant au pâteux : mais pour prévenir cela, il ne faut pas la laisser tant mûrir.

L'Alberge rouge est d'un gout vineux & relevé, si on la laisse bien mûrir, autrement elle a la chair dure, elle demande plus de maturité que les autres. Elle est de la grosseur de la pêche de Troie & lui ressemble assez, sinon qu'elle est plus colorée. Son seul défaut est de n'être pas grosse.

La Magdelaine rouge qui est la même que la double de Troie & la paisanne, est ronde plate, camuse, extrêmement colorée en dehors, médiocrement en dedans, passablement grosse. La chair en est fine & le goût assez bon ; mais elle n'approche pas du mérite de celles dont nous avons parlé.

La Belle-garde est une très-belle pêche, un peu plus hative & un peu moins colorée que l'Admirable. Elle a la chair un peu plus jaunâtre & le goût un peu moins relevé.

Le Pavie blanc ne diffère environ de la Magdelaine blanche, que par le dehors ; ce-n'est qu'en le mangeant & en l'ouvrant qu'on le trouve Pavie, c'est-à-dire une chair ferme, tenant au noyau, & assez de goût quand il est bien mur.

Le Pavie rouge de pompone, est d'une grosseur surprenante, ayant quelquefois jusqu'à treize

Du quatorze pouces de tour, & étant du plus beau coloris du monde.

Compôte de pêche.

Prenez des pêches qui ne soient pas parfaitement mûres ; pelez-les & ôtez le noyau ; passez-les à l'eau sur le feu ; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles montent & qu'elles s'amollissent. Tirez-les ensuite & les jetez dans de l'eau fraîche. Après cela mettez-les au sucre clarifié ; Laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus ; tirez-les & servez chaudement.

Si les pêches sont tout à fait mûres, pelez-les proprement, ôtez le noyau, mettez-les par quartiers dans un plat de terre ou une casserole poudrée de sucre dans le fond, avec de l'écorce de citron confite hachée, & faites cuire le tout au four. Quand elles sont cuites, poudrez-les de sucre ; faites leur prendre couleur avec la pelle rouge ; dressez votre compôte & servez chaudement.

Marmelade de pêches.

Cette marmelade se fait suivant la méthode générale, qu'on trouvera au mot *Marmelade*. Il seroit inutile de répéter ici ce qui est marqué dans cet endroit.

Pêches au liquide.

Prenez des pêches un peu vertes ; pelez-les, ôtez les noyaux ; mettez-les à mesure dans l'eau fraîche ; faites-les ensuite bouillir à petit feu dans d'autre eau, & quand elles commencent à verdir, ôtez-les de dessus le feu & les laissez refroidir pour les mettre ensuite dans de l'eau fraîche.

Faites cuire du sucre à perlé ; mettez-y vos pêches bien égouttées de leur eau ; faites-les bouillir & les écumez bien. Otez-les après de dessus le feu & les laissez refroidir. Quand elles sont froides, remettez-les encore sur le feu,

laissez-les bouillir jusqu'à ce que le syrop est soit cuit à perlé ; cela fait , tirez-les & les dressez dans des pots.

Au lieu de les peler , vous pouvez les passer à la lessive , comme les abricots verts. Consultez cet article au mot *Abricot*.

Pêches mûres au liquide.

Prenez des pêches à moitié mûres ; pelez-les , ôtez-en le noyau ; passez-les à l'eau , sur le feu pour les blanchir. A mesure qu'elles montent , tirez-les avec l'écumoire ; rafraichissez-les à l'eau ; égouttez-les , mettez-les au sucre clarifier , dans lequel vous les ferez bouillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus. Otez soigneusement cette écume , & laissez reposer votre fruit environ deux heures.

Votre fruit reposé , mettez-le sur le feu ; faites cuire le syrop à liffé , en l'augmentant s'il est trop diminué. Otez-le encore de dessus le feu ; laissez-le reposer dans son syrop encore pendant deux heures ; remettez-le enfin sur le feu pour lui faire prendre la cuisson au grand perlé ; cela fait , empotez-le.

Les Pavies , sur-tout le pavie blanc se confisent comme les pêches.

Pêches vertes au sec.

Vos pêches confites au liquide comme on l'a dit , laissez votre poëlon pendant une nuit à l'étuve , pour en dessécher toute l'humidité. Le lendemain dressez-les à l'ordinaire , poudrez-les de sucre , & les laissez sécher à l'étuve.

Pêches mûres au sec.

Faites-les sécher comme les précédentes , & les poudrez de sucre à chaque fois que vous les retournez.

Pâte de pêches.

Prenez des pêches qui ne soient pas extrêmement mûres ; pelez-les , & en ôtez les noyaux ;

faites

faites-les bouillir dans de l'eau à petit feu, jusqu'à ce qu'elles commencent à devenir vertes ; laissez-les ensuite refroidir dans leur eau. Quand elles sont froides, tirez-les & les laissez égoutter. Passez-les ensuite dans une passoire. Quand elles sont passées mettez-les dans un poëlon ou bassin bien net ; faites-les sécher à petit feu, remuant toujours avec la spatule jusqu'à ce que vous voyez que vos pêches commencent à sécher, ce que vous connoîtrez lorsqu'elles ne tiendront plus au poëlon. Mettez-y ensuite ce qu'il faut de sucre en poudre, & incorporez bien le tout ensemble ; après cela étendez votre pâte sur des ardoises en telles formes que vous voudrez, & la laissez sécher à l'étuve comme les confitures sèches.

Au lieu de mettre votre sucre en poudre, il est mieux de le faire cuire à cassé pour l'incorporer dans la marmelade.

Eau de pêche.

Prenez six ou huit pêches, suivant leur grosseur ; coupez-les par morceaux & les jetez dans une pinte d'eau ; faites leur prendre un bouillon dans la même eau pour en tirer le goût ; ôtez-les ensuite de dessus le feu, & quand elles seront refroidies, mettez-y un quarteron ou cinq onces de sucre. Le sucre fondu, passez le tout à la chausse, jusqu'à ce que l'eau soit claire ; faites-la rafraîchir pour boire. Si vous augmentez le nombre des pêches, il faut augmenter à proportion la quantité de sucre.

Tourtes de pêches grillées.

Faites griller des pêches sur un fourneau bien allumé. Quand elles sont grillées, mettez-les dans de l'eau, ôtez proprement la peau, remettez-les dans d'autre eau, ôtez ensuite les noyaux, & les mettez dans une poële avec la

quantité qu'il faut de sucre clarifié ; couvrez-les & les laissez mitonner ; quand elles sont cuites tirez-les & les laissez refroidir. Foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée. (Voyez au mot *Pâte*, l'article *Pâte feuilletée*.) Arrangez-y vos pêches ; faites par dessus quelques façons de bandes de pâte feuilletée, un cordon autour ; dorez d'un œuf battu & mettez cuire au four. Quand votre tourte est cuite, tirez-la, glacez-la à l'ordinaire, dressez-la dans un plat & servez chaudement.

Tourtes de pêches blanches.

Pelez vos pêches, ôtez-en les noyaux ; mettez-les dans une poêle avec la quantité qu'il faut de sucre clarifié, & les faites cuire sur un fourneau, la poêle couverte. Quand elles sont cuites, laissez-les refroidir ; dressez la tourte de la même manière que la précédente ; faites cuire de même & servez chaudement.

Pêches séchées au four.

- Cueillez à l'arbre celles que vous voudrez conserver ; car celles qui tombent d'elles-mêmes, outre qu'elles sont trop mûres, se meurtrissent, de manière qu'elles sont fort difficiles à sécher dans ces endroits qui ont quelque chose de désagréable au goût. Mettez-les au four pour les amortir ; fendez-les ensuite avec un couteau, pour en tirer le noyau. Ouvrez-les & les applatissez afin qu'en les remettant au four elles séchent également en dehors & en dedans. Quand vous les croyez suffisamment cuites, tirez-les du four, & pendant qu'elles sont encore chaudes, refermez-les & les applatissez une seconde fois, pour les serrer dans un lieu bien sec.

Nous avons suffisamment parlé au commencement de cet article , des qualités & des propriétés des pêches différemment apprêtées & des avantages de leur mélange avec le sucre.

PERCE-PIERRE, *Saxifraga*, petite plante ainsi nommée, parce qu'elle croît entre les fentes des pierres; elle croît environ de la hauteur de la main; elle pousse plusieurs petites tiges rondes, velues & revêtues de feuilles presque rondes découpées en trois parties. Ces feuilles & ces tiges sont d'un goût un peu âcre & amer.

On fait avec la perce-pierre & le pourpier des compôtes au sel & au vinaigre fort usitées, surtout pendant le carême. Ces sortes de salades confites sont bonnes dès l'entrée du repas.

La perce-pierre fortifie l'estomac & convient aux tempéramens phlegmatiques; mais il en faut user sobrement, car elle dessèche à l'excès.

PERCHE, *Perca*. Il y en a de deux espèces l'une de riviere & l'autre de mer. Celle de mer est d'une couleur rouge, brune, ou noirâtre. Elle a une chair dure, coriace, visqueuse, difficile à digérer, & d'un mauvais goût. On ne s'en sert point en aliment.

La perche de riviere se divise aussi en deux espèces, en grande & en petite, qui sont l'une & l'autre excellentes à manger.

On prétend que quand elle est trop grasse & trop vieille, elle est d'un mauvais goût, & difficile à digérer; on dit la même chose de celles qui habitent les lieux bourbeux ou fangeux.

On peut dire en général, dit M. Andry, que la perche convient peu d'humeurs grossières &

qu'elle produit beaucoup de bons effets & peu de mauvais , parce qu'elle habite ordinairement & même plus volontiers dans les eaux pures , limpides , & qui coulent avec plus de rapidité , que dans celles qui sont bourbeuses & qui coulent lentement ; de plus elle se nourrit de bons alimens , & elle s'agite fortement , ce qui contribue à rendre sa chair plus délicate & plus salutaire. Elle nourrit beaucoup & fournit un bon aliment , parce qu'elle contient beaucoup de parties balsamiques & de suc épurés ; elle se digère encore facilement , quand elle est dans un âge moyen , parce qu'alors sa chair est d'une consistance médiocre. Au contraire, quand elle est trop jeune ou trop vieille sa chair est molle & visqueuse , ou bien dure & coriace.

La perche convient à toute sorte d'âge, à toute sorte de tempéramens & en tout tems , moins cependant dans les mois de Mars & d'Avril où l'on assure qu'elle fait ses œufs , & où par conséquent elle n'est pas à beaucoup près si bonne.

Les œufs de la perche sont forts bons , & ils se mangent ordinairement rôtis sur le gril.

On apprête la perche de bien des façons dans les cuisines. Voici les principales & les plus délicates.

Perches à la sausse blanche.

Faites-les cuire dans un demi court-boüillon ; ôtez-leur la peau , & servez avec une sausse blanche à l'ordinaire.

Perches au court-boüillon.

Faites cuire vos perches au court-boüillon ; comme la carpe. (Voyez au mot *Carpe* , l'article carpe au court-boüillon.) Laissez-les refroidir dans leur cuisson ; tirez-les quand elles sont froides ; ôtez-en proprement la peau , dressez-les dans un plat , & servez chaudement

avec un ragoût d'écrevisses, ou simplement un coulis par-dessus (Voyez au mot *Ecrevisses*, la manière de faire le ragoût & le coulis d'écrevisses.)

Perches en ragoût.

Habillez vos perches, faites-les rôtir sur le gril, pour pouvoir seulement en ôter la peau. Mettez-les ensuite dans une casserole avec de bon beurre que vous faites frire avec une pincée de farine; ajoutez-y un demi-fetier de vin blanc & un peu de purée claire ou de bouillon de poisson, un oignon piqué de clous, persil aché, sel, poivre. Faites bouillir le tout; mettez-y vos perches & les-y laissez mironner. Quand elles sont cuites, servez-les avec un ragoût de champignons ou d'écrevisses. (Voyez au mot *Champignon* & *Ecrevisse*, la manière de faire ces ragoûts.)

Perches en filets au blanc.

• Passez des champignons au blanc, & les faites cuire avec un peu de crème sans liaison; mettez-y vos filets de perches avec une liaison de trois jaunes d'œufs, persil haché, muscade rapée. Laissez cuire le tout, & remuez doucement, de peur de rompre les filets. Quand ils sont cuits servez chaudement le ragoût par-dessus.

Perches aux concombres.

Vos perches vidées & écaillées, faites-les frire; faites un ragoût de concombres. (Voyez au mot *Concombre*, la manière de le faire.) Mettez-les dans ce ragoût; laissez-les-y mironner un moment; dressez-les ensuite dans un plat, jetez le ragoût par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Perches aux ris de veau.

Otez les oüies de vos perches & la moitié des œufs; faites-les cuire dans une bonne braise à très-petit feu; qu'elles ne fassent que frémir; mettez du vin blanc dans la braise. Quand elles sont cuites, écaillez-les & les servez avec un

ragoût de ris de veau, (Voyez au mot *Ris*, la maniere de faire ce ragoût.)

Perches à la sausse aux Cápres.

Otez les oüies & la moitié des œufs, laissez le reste; lavez-les, faites-les cuire dans un court-bouïllon au vin blanc, un bouquet, clous de girofle, oignon, racines, bouïllon, une pointe d'ail, sel & poivre. Quand elles sont cuites ôtez les écailles, & servez avec une sausse aux anchois. (Voyez au mot *Anchois*, la maniere de la faire.)

Perches à la sausse aux anchois.

Les perches cuites au court-bouïllon, comme on l'a dit, pelez-les & les arrangez dans un plat; servez chaudement avec une sausse à l'anchois. (Voyez au mot *Anchois*, la maniere de faire cette sausse.)

Perches à l'orange.

Faites-les cuire dans un court-bouïllon & les servez avec une sausse à l'orange que vous ferez ainsi; mettez dans du coulis maigre le jus d'une orange avec quelques zests & un morceau de beurre; faites lier la sausse, mettez-y sel & gros poivre, & servez sur vos perches.

Si vous n'avez point de coulis, mettez dans une casserole un morceau de beurre, une pincée de farine, du jus, sel, gros poivre, le jus d'une orange avec quelques zests; faites lier sur le feu comme une sausse blanche, & servez sur les perches.

Perches à la sausse à la Hollandoise.

Vos perches cuites dans un court-bouïllon avec vin blanc, beurre, une pointe d'ail, sel, oignons, racines, un bouquet; ôtez les écailles & les servez avec une sausse à la Hollandoise. (Voyez au mot *Saussé*, la maniere de la faire.)

Perches à l'Italienne.

Faites-les cuire comme les précédentes; qu'elles

Les ne fassent pour ainsi dire que frémir dans le court-bouillon ; écaillez-les quand elles sont cuites & les servez avec une sausse à l'italienne. (Voyez au mot *Saussé*, la maniere de la faire.)

Perches à la Prussienne.

Écaillez & vuidez vos perches ; passez dans une casserole persil, ciboules, ail, échalottes ; le tout haché très-fin, avec un morceau de beurre, sel, gros poivre ; mettez vos perches dans une casserole pour leur faire prendre le goût de la marinade ; arrosez-les de cette marinade ; pannez-les & les mettez sur le gril.

Faites une sausse avec un morceau de beurre ; une pincée de farine, une cuillerée d'eau, sel, gros poivre, un filet de vinaigre, un anchois haché, des câpres entières ; faites lier cette sausse sur le feu sans bouillir ; mettez-la dans un plat ; vos perches grillées de belle couleur par-dessus & servez chaudement.

Perches au coulis d'écrevisses.

Vuidez vos perches, faites-les cuire dans un court-bouillon, dans une casserole, avec oignons, citron verd, persil, ciboules, laurier, basilic, clous, poivre, sel, deux verres de vin blanc, un peu de vinaigre & de l'eau. Quand elles sont cuites & presque refroidies dans leur court-bouillon, tirez-les, pelez-les proprement ; arrangez-les dans un plat, & les conservez chaudement.

Faites une sausse avec un anchois haché, un morceau de beurre frais, sel, poivre, un peu de muscade rapée, une pincée de farine, une goutte d'eau, un peu de vinaigre. Le beurre étant fondu & la sausse un peu liée, mettez-y de

coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisses* ; la manière de le faire.) Jetez votre sausse sur les perches & servez chaudement.

Perches pour rôti.

Choisissez les plus belles perches, ôtez les ouïes & la moitié des œufs ; faites-les cuire à très-petit feu, avec vin blanc, oignons, racines, sel, poivre, un bouquet, clous de girofle, ail, un zeste d'orange, un morceau de beurre, un peu de bouillon. Quand elles sont cuites, servez-les avec leurs écailles sur une serviette blanche garnie de persil frit.

On sert encore les perches à la sausse verte ; cuites au court-bouillon, ou bien à la sausse aux moufférons passés au beurre frais avec la crème, sel & poivre blanc. (Voyez sous les articles particuliers la manière de faire ces sausses.)

Potages de perches au blanc.

Vos perches vidées & lavées, faites-les rôtir sur le gril. Quand elles sont grillées ôtez-en proprement la peau ; gardez la plus belle de vos carpes, desosse les autres. Pilez dans un mortier deux douzaines d'amandes douces bien pelées, en les arrosant de tems en tems d'une goutte d'eau. Quand elles sont bien pilées, mettez-y la chair des carpes que vous avez desossées, avec quatre jaunes d'œufs durs, & pilez bien le tout ensemble.

Passez dans une casserole un oignon, quelques carottes & panais par tranches avec un peu de beurre. Quand l'oignon est cuit, sans être roux, mettez-y un peu de persil, une ciboule entière ; mouillez d'un bouillon de poisson qui n'ait point de couleur ; mettez-y un peu de mie de pain, quelques champignons coupés par tranches, & un peu de basilic. Faites mitonner

le tout ensemble ; mettez ensuite dans cette casserole le coulis qui est dans le mortier avec le jus ; passez le tout à l'étamine , après l'avoir délayé dans la casserole , & conservez ce coulis dans une marmite.

Passez quelques champignons dans une casserole avec un peu de beurre ; mouillez-les de bouillon de poisson ; assaisonnez d'un bouquet de fines herbes , de sel & d'un peu de poivre , & y mettez cuire la grosse carpe que vous avez gardée. Faites blanchir & égoutter ensuite une douzaine de laitances ; mettez-les dans la casserole où est la perche , & les faites cuire. Quand le jus est diminué , mettez-y un peu de votre coulis pour leur donner du goût , & les tenez chaudement sur des cendres.

Mitonnez des croûtes dans un plat avec du bouillon de poisson ; tirez la perche de la casserole , dressez-la au milieu du potage ; garnissez le potage d'un cordon de laitances ; jetez dessus le coulis & servez chaudement.

Le potage de vives & de brochets se fait de la même manière que celui de perches.

Terrine de perches.

Vuidez & écaillez votre perche , coupez-la en quatre ; dépouillez une anguille , coupez-la aussi en morceaux ; frotez la terrine de beurre frais , assaisonnez de sel , poivre , fines épices ; arrangez-y les morceaux de perche & d'anguille entremêlés , un bouquet dans le milieu , même assaisonnement dessus que dessous , un demi verre de vin de Champagne ou de bon vin blanc , & du beurre frais. Couvrez la terrine de son couvercle ; mettez de la pâte autour , & faites cuire à petit feu. Quand le tout est cuit , ôtez le bouquet & la graisse , jetez dans la terrine un ragoût de laitance. (Voyez

au mot *Laitance*, la maniere de le faire.) & servez chaudement.

Les terrines de brochets & de tanches farcies se font de la même maniere que celles de perches.

Tourte de perches.

Faites griller vos perches, ôtez-en la peau levez-en les filets, & les mettez dans un ragoût de champignons (Voyez au mot *Champignons*, la maniere de le faire.) Foncez une tourtiere d'une abaisse de feuilletage. (Voyez au mot *Pâte*, l'article *Pâte feuilletée*.) Mettez dedans le ragoût de filets de perches; recouvrez d'une autre abaisse de même pâte avec une bordure autour. Frotez votre tourte d'un œuf battu & la faites cuire au four, ou sous un couvercle. Quand elle est cuite découvrez-la, jetez y un peu de coulis; recouvrez & servez chaudement.

La perche apprêtée de toutes les façons qu'on vient d'exposer est fort saine. L'excès seul des assaisonnemens peut la rendre mal-faisante. Un chacun sur cet article doit consulter son tempérament.

PERDRIX, *Perdrix*. Il y en a de grises; de rouges & de blanches.

La perdrix a une chair ferme & peu remplie d'humidités visqueuses & étrangées; c'est pour cela qu'elle est d'un goût fort agréable, qu'elle est propre dans les diarrhées & qu'elle convient aux pituiteux & aux phlegmatiques. Cette même chair fortifie, restaure, nourrit beaucoup, & est très-salutaire aux personnes convalescentes, non-seulement parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques propres à s'attacher aux parties solides, & à les rétablir; mais encore par le secours de ses sels volatils qui entretiennent les liqueurs dans une juste

fluidité , & qui augmentent la quantité des esprits.

Il faut choisir les perdrix jeunes , tendres ; bien nourries , & d'un fumet agréable. Quand la perdrix est vieille , sa chair est dure , coriace , difficile à digérer & peu agréable au goût.

Les perdrix conviennent dans les tems froids à toute sorte d'âge & de tempérament , mais particulièrement aux personnes convalescentes & à celles qui sont d'un tempérament froid & phlegmatique.

On ne doit pas manger la perdrix aussitôt qu'elle a été tuée , on doit la laisser reposer quelques jours à l'air , sa chair en devient plus tendre & plus friable par une petite fermentation qui s'y est excitée.

La perdrix rouge a les mêmes vertus que la grise ; on en fait cependant un plus grand cas , peut-être à cause de la rareté. On lui trouve pourtant plus de fumet qu'à la grise.

La perdrix blanche est un oiseau dont les pieds sont velus & ressemblans à ceux du Lièvre. Il y en a de deux especes ; une de la grandeur d'un pigeon , couverte de plumes blanches comme de la neige , excepté celles du cou qui sont marquées de quelques tâches noires. Son bec & ses pieds sont noirâtres. L'autre est faite comme une Caille , mais plus grosse , couverte de plumes , les unes blanches & les autres d'un jaune de safran.

L'une & l'autre espèce habitent sur les Alpes & les Pyrénées. Elles se plaisent dans la neige. Elles contiennent , dit M. Lemery , beaucoup de sel volatil & d'huile. Elles sont excellentes à manger. Elles sont restaurantes & fortifiantes.

Passons aux différentes manières d'apprêter les perdrix dans les cuisines.

Les jeunes perdrix se nomment perdreaux; Ils sont bons à manger dès le mois d'Août. Il est aisé de distinguer les perdreaux gris des Perdrix; car ils ont la première plume de l'aile pointuë, le bec noir, & les patés noirs. Les perdreaux rouges se distinguent des perdrix rouges avec la même facilité. Ils ont la première plume de l'aile pointuë, & tant soit peu de blanc au bout.

Perdreaux & Perdrix à la broche.

Quand ils sont plumés & vidés, faites-les refaire, épilchez-les proprement, piquez-les de menu lard, mettez-les à la broche couverts d'une feuille de papier; faites-les cuire à petit feu. Quand ils sont presque cuits, otez le papier, faites-les prendre une belle couleur dorée, & servez chaudement.

Vous pouvez les servir avec une sausse au verjus, sel & poivre, ou jus d'orange.

Perdreaux au fenouil.

Habillez vos perdreaux, laissez-leur les patés, flambez-les, remplissez-les d'une farce composée de leurs foies, persil, ciboules, champignons, un peu de fenouil, le tout haché très-fin; lard rapé, sel, poivre, deux jaunes d'œufs pour liaison. Quand ils sont farcis, ficelez-les, faites-les refaire dans de la graisse & les mettez cuire à la broche enveloppés de lard & de papier. Faites blanchir du fenouil; quand il est égoutté mettez-en sur l'estomac des perdreaux; jetez dessus une bonne essence & servez chaudement.

Perdreaux à l'orange.

Vos perdreaux farcis comme on l'a dit, sans fenouil pourtant, & cuits à la broche, couverts de lard & de papier, servez-les avec une bonne essence dans laquelle vous presserez le jus de

deux oranges, & dans laquelle vous mettrez quelques zests de l'écorce.

Perdreaux aux truffes.

Farcissez-les comme on l'a dit, ajoutez des truffes dans la farce; faites-les revenir dans du beurre, & les mettez cuire à la broche enveloppées de lard & de papier. Quand ils sont cuits, servez-les avec un ragoût de Trufes. (Voyez au mot *Trufe* la manière de faire ce ragoût.)

Perdreaux à la sausse à la carpe.

Farcissez-les de leurs foies & les faites cuire à la broche. Quand ils sont cuits servez-les avec une sausse à la carpe. (Voyez aux mots *Carpe* & *Sausse*, la manière de la faire.

Perdreaux en papillotte.

Flambez vos perdreaux, applatissez-les, mettez-les mariner avec sel, huile, poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin. Enveloppez-les dans du papier blanc avec leur assaisonnement; faites-les griller à très-petit feu, & servez dans le papier.

Perdreaux en ragoût.

Faites rôtir vos perdreaux à l'ordinaire, levez-en les cuisses & les ailes; mettez-les dans une casserole avec un bon jus de bœuf, un peu de vin, champignons, truffes & culs d'artichaux coupés en dez, sel, poivre & bouquet de fines herbes; laissez mitonner le tout; votre ragoût étant cuit servez pour entrée avec un jus de citron.

Perdreaux à la polonoise, bigoche ou gallinafrée.

Vos perdreaux cuits à la broche, depecez-les comme pour une fricassée de poulets; mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon une pincée de ciboule hachée, une d'é-

chalotte, une de persil, sel, poivre, une rose-cambale bien hachée, une petite poignée de mie de pain, des zests d'orange avec le jus. Mettez-les chauffer un moment sur un fourneau, sans les faire bouillir, & servez chaudement pour entrée ou pour hors-d'œuvre.

Perdreaux à la Polonoise d'une autre façon.

Vos perdreaux vidés, flambés & épluchés; mettez-les à la broche avec un morceau de beurre dans le corps; enveloppez de bardes de lard & de papier. Quand ils sont cuits, levez une cuisse sans la détacher, mettez-y une pincée de gingembre rapé, une pincée d'échalottes hachées, une de persil, une de sel, & un petit morceau de beurre frais. Faites la même chose à tous vos perdreaux; aux ailes, vous les écrasez entre deux assiettes & y mettez quelques zests d'orange, un peu de bouillon, un peu de mie de pain fine par dessus; mettez-les un moment sur un réchaut entre deux plats, avec un jus d'orange & un demi verre de vin de Champagne. Faites les bouillir un instant, & servez chaudement.

Vous pouvez servir toutes sortes de volaille de la même manière; au lieu de la faire chauffer dans un plat, mettez-la dans une casserole.

Autres Perdreaux à la Polonoise.

Flambez, épluchez, videz vos perdreaux; coupez-les en quatre, passez-les dans une casserole avec lard fondu, mouillez-les d'un verre d'eau-de-vie, mettez-y le feu, & les laissez sur le fourneau. Quand le feu de l'eau-de-vie est éteint, mettez-y des ris de veau blanchis, des champignons un bouquet; mouillez ensuite avec de bon bouillon, un peu de coulis; faites cuire le ragoût à petit feu

& le degreaissez. Quand il est cuit à propos ; mettez-y un jus de citron , & servez à courte sausse.

Perdreaux à l'eau-de-vie d'une autre façon.

Vos perdreaux proprement habillés , retrouffez les pates sur l'estomac , fendez-les sur le dos , farcissez-les de leurs foies avec lard rapé. Mettez-les cuire ensuite entre des bardes de lard , veau & jambon ; assaisonnez de bon goût. Quand ils sont à demi cuits , mettez-y un poisson d'eau-de-vie. Quand ils sont tout à fait cuits , retirez-les ; passez leur assaisonnement dans lequel vous mettrez une cuillerée d'essence , un morceau de bon beurre , que la sausse ne soit point trop longue ; servez avec un jus d'orange & gros poivre.

Perdreaux au coulis de leurs foies.

Farcissez - les de toutes sortes de fines herbes , & maniez avec de bon beurre , sel & gros poivre. Cousez-les , faites-les refaire dans du beurre , & les faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier ; pilez les foies dans un mortier ; faites-les bouillir avec un peu de réduction , un peu de coulis , un demi verre de vin de Champagne ; passez la sausse au tamis , pressez-y un jus de citron , & servez sous les perdreaux.

Perdreaux à la Prevalaie,

Farcissez vos perdreaux de beurre de la Prévalaie ou d'autre beurre excellent , & les faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier. Quand ils sont cuits coupez-les par morceaux , & les mettez dans une sausse au beurre. Mettez un quarteron du meilleur beurre dans une casserole , avec un peu de réduction , sel , gros poivre , un jus de citron ; faites lier la sausse sur le feu , mettez dedans les Perdreaux & servez chaudement.

Salmi de Perdreaux en Biberot.

Mettez dans une casserole une tranche de jambon, un bouquet, quelques champignons ; un verre de réduction, une cuillerée de bouillon ; faites bouillir le tout ensemble pendant une demi-heure & le passez au tamis. Pilez dans un mortier deux Perdreaux froids cuits à la broche, en les arrosant de tems en tems avec la sausse que vous avez passée au tamis. Quand les perdreaux sont bien pilés, passez-les à l'étamine à force de bras & les mouillez avec le reste de la sausse. Quand ils sont bien passés, mettez-les dans une casserole pour faire chauffer ; assaisonnez-les de bon goût, donnez-leur la consistance d'un hachis, & servez dans un plat garni de croûtons frits.

Perdrix à l'Espagnole.

Vos Perdrix vidées, & refaites, mettez-les à la broche. Quand elles sont cuites, pilez-en une dans un mortier avec les foies des autres ; votre perdrix bien pilée délaïez-la dans du coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot jambon la manière de le faire) une demi-cuillerée d'essence de jambon & une autre demi-cuillerée (à pot) de jus de veau, & la faites mitonner à petit feu, sans bouillir. Passez ensuite ce coulis à l'étamine.

Mettez deux verres de vin de Champagne dans une casserole avec une tranche d'oignon & une ou deux rocamboles. Faites bouillir ce vin jusqu'à ce qu'il soit réduit à la moitié & le passez au tamis.

Depecez vos Perdrix, mettez-les dans une casserole avec votre vin de Champagne & votre coulis. Ajoutez-y deux ou trois cuillerées d'huile, & laissez mitonner sur des cendres chaudes sans bouillir ; dressez vos perdrix sur un plat ; pressez dans la sausse deux Oranges ; jet-

tez-la sur les Perdrix ; & servez chaudement pour entrée.

Perdrix à la Provençale.

Vos Perdrix accommodées proprement & retrouffées de même , faites-les rôtir avec une barde de lard sur l'estomac ; pendant qu'elles cuisent faites un ragoût avec des foies gras , ris de veau , persil , ciboules hachées ; assaisonnez de sel poivre , & passez à la casserole avec un peu de lard & de farine.

Mettez dans ce ragoût un verre de bon vin ; des capres hachées , un anchois & des olives défossées , avec un bouquet de fines herbes & un coulis de bœuf pour liaison.

Dressez vos Perdrix dans un plat , le ragoût par dessus & servez chaudement pour entrée avec un jus de citron. On sert de la même façon les Chapons , les Poulardes , les Poulets , les Beccasses & les Dindons.

Perdrix à l'étouffade.

Lardez vos Perdrix de gros lard & les passez à la casserole avec lard fondu , pour leur faire prendre couleur. Mettez-y ensuite du bouillon , sel , poivre un paquet de fines herbes ; laissez cuire votre ragoût ; ajoutez-y champignons , truffes & culs d'artichaux. Quand le ragoût est cuit , mettez-y un coulis de bœuf & servez chaudement pour entrée avec un jus de citron.

Perdrix à Maître Lucas.

Hachez de la cuisse de veau , de la moëlle & du lard blanchi avec champignons , truffes , ciboules , persil , une mie de pain imbibée , de bon jus , sel , poivre & deux œufs battus pour lier votre godiveau.

Garnissez le fond d'une Tourtiere un peu grande de bardes de lard ; mettez dessus le godiveau accommodé de manière qu'il y ait un creux au milieu pour placer la Perdrix.

Coupez votre Perdrix en quatre, passez-la dans la casserole avec lard, persil, ciboules & un peu de farine, champignons, truffes & ris de veau, un bon jus de bœuf & bons assaisonnemens. Laissez cuire un peu le tout. Quand le godiveau est cuit, rangez votre Perdrix dans la Tourtiere & la mettez au four pour lui faire prendre couleur & cuire à propos.

Tirez ensuite votre ragoût, degreaissez-le, faites-le couler doucement sur un plat, en sorte que les bardes restent au fond de la Tourtiere; mettez-y un coulis de champignons, & servez pour entrée avec un jus de citron.

On peut servir de la même manière des Poulardes, des Poulets, des Chapons & des Pigeonneaux.

Perdrix marinées.

Faites mariner vos Perdrix pendant trois heures au verjus, jus de citron, sel, poivre, clous, ciboules & laurier. Faites ensuite une pâte claire avec de la farine, du vin blanc & des jaunes d'œufs, trempez-y vos perdrix & les faites frire dans du lard fondu ou de sain-doux, & les servez garnies de persil frit pour un plat d'Entremets, ou pour Garnitures.

On peut servir aussi des pigeons, des poulets ou autres volailles pour un plat particulier d'Entremets ou pour garnir.

Perdrix à la daube.

Lardez votre perdrix de moien lard, assaisonnée de sel, poivre, clous de girofle, laurier, ciboule & citron verd. Enveloppez-la dans une serviette & l'empotez ainsi avec du bouillon & du vin blanc. Laissez-la bien bouillir & lorsque le bouillon est consommé, laissez-la refroidir à demi dans sa cuisson; tirez-la & servez à sec sur une serviette blanche pour entremets.

On en peut faire autant des dindons, des gros coqs d'inde, des poulardes, des poulets, des oisons, des oies & autres oiseaux, pourvu qu'ils soient bien gras.

Perdrix aux fines herbes.

Choisissez de jeunes perdrix. Quand elles sont plumées & vuidées, détachez-en la peau de la chair sur l'estomac. Faites une farce avec lard rapé, un peu de persil & fines herbes; farcissez-en vos perdrix entre chair & peau; bardez-les dessus & dessous, & les faites cuire à la broche. Quand elles sont cuites, dressez-les dans un plat; jetez dedans une essence de jambon; (voyez au mot jambon) ou un coulis clair, & servez chaudement pour Entrée.

Perdrix aux truffes vertes.

Preparez vos perdrix comme les précédentes; pour la chair & la peau. Farcissez-les de lard rapé, persil haché, truffes hachées, le tout bien mêlé ensemble; mettez-les à la broche avec bardes dessus & dessous. Faites un ragoût de truffes. (Voyez au mot truffe la manière de le faire.) Vos perdrix cuites ôtez-les bardes, dressez-les dans un plat, le ragoût de truffes par dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Perdrix aux moufferons & aux champignons.

Les Perdrix aux moufferons & aux champignons se font de la même manière. Voyez sous les articles particuliers la manière de faire ces ragoûts.

Perdrix à la sausse à la Carpe.

Farcissez vos perdrix comme les précédentes entre chair & peau, de lard rapé; assaisonnez de même que les autres; bardez-les de même & les faites cuire à la broche. Quand elles sont cuites à propos, ôtez les bardes, dressez-les dans un plat, jetez par dessus une sausse à la

carpe & servez chaudement. (Voyez au mot *Carpe* l'article *saussé à la Carpe.*)

Perdrix à la braïse avec différens ragoûts.

Vos Perdrix plumées & vidées, troussiez les pates dans le corps, & les faites refaire. Piquez-les ensuite de gros lard assaisonné de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil & ciboules hachés; garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, de tranches de bœuf bien minces; tranches d'oignons, quelques morceaux de carottes, persil haché, poivre, sel, fines herbes, fines épices; arrangez-y vos perdrix l'estomac en bas, avec même assaisonnement dessus que dessous, couvrez de tranches de bœuf & de bardes de lard; couvrez la marmite de son couvercle, & faites cuire feu dessus & dessous.

Faites un ragoût. Passez dans une casserole avec un peu de lard fondu des ris de veau, des foies gras, crêtes, champignons & truffes, avec un bouquet; mouillez votre ragoût de jus; laissez-le mitonner une demi-heure, dégraissez-le bien, mettez-y des culs d'artichaux & des pointes d'asperges, selon la saison, que vous aurez fait blanchir dans de l'eau; liez votre ragoût de coulis de veau & de jambon. Quand vos perdrix sont cuites, tirez-les de la marmite; égouttez-les, mettez-les un moment mitonner dans le ragoût, dressez-les dans un plat, le ragoût par dessus, & servez chaudement pour Entrée.

L'on sert ces perdrix avec un ragoût de concombres ou de chicorée. (Voyez aux mots *concombre* & *chicorée* la maniere de faire ces ragoûts) ou bien avec une saussé hachée. (Voyez au mot *saussé* l'article *saussé hachée*)

Perdrix au jambon.

On les sert cuites à la braïse ou à la broche. On vient de dire comment on le fait cuire à la

Braîse. Voici pour celles que l'on met à la broche.

Vos perdrix plumées & vidées faites une farce de leurs foies pilés dans un mortier avec lard rapé, une ciboule hachée, du persil, une truffe assaisonnée de sel, poivre, un peu de fines épices, & fines herbes; farcissez-les entre la chair & la peau de l'estomac; faites les refaire, enveloppez-les de bardes de lard, & les faites cuire à la broche.

Coupez du jambon maigre par tranches battues, garnissez-en le fond d'une casserole, & faites suer. Quand elles commencent à s'attacher, mettez-y une petite pincée de farine; mouillez de jus sans sel, mettez-y un bouquet, & faites mitonner à petit feu; degreaissez le ragoût, & le liez d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot jambon la manière de le faire.)

Vos perdrix cuites, tirez-les de la broche, ôtez les bardes, dressez-les dans un plat; garnissez de tranches de jambon, le jus par dessus, & servez chaudement pour entrée.

On peut servir ces perdrix cuites à la broche avec un ragoût de concombre ou de chicorée. (Voyez aux mots *concombre* & *chicorée*, la manière de faire ces ragoûts.)

Perdrix aux olives.

Vos perdrix farcies comme les précédentes & enveloppées de bardes de lard, faites les cuire à la broche; pendant qu'elles cuisent faites un ragoût d'olives dont vous ôtez les noyaux & que vous faites mitonner dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon & un peu d'essence de jambon. (Voyez au mot olive.) Vos perdrix cuites, ôtez les bardes, dressez-les dans un plat, le ragoût d'olives par dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Perdrix en filets.

Vos perdrix cuites à la broche, ôtez-en la peau, coupez-les par filets; passez des mouffurons ou bien des champignons dans une casserole avec un peu de lard fondu; mouillez-les de jus de veau, & les mettez mitonner à petit feu sur un fourneau; dégraissez le ragoût, liez-le d'un coulis de veau & de jambon; mettez-y les filets de perdrix; faites-les chauffer; assaisonnez de sel & de poivre, & servez pour Hors-d'œuvres.

L'on sert des filets de perdrix aux concombres; à la chicorée, & au jambon, voyez sous les articles particuliers la maniere de faire ces differens ragouts.

Perdrix aux lentilles & petit lard.

Flambez deux perdrix, trouffez les pates; faites-les cuire dans une braise avec un morceau de petit lard blanchi coupé en tranches, tenant à la coëne. Lavez un demi litron de lentilles, & les faites cuire avec du bouillon. Mettez dans une casserole un coulis de veau, de jambon, racines; faites suer, & mouillez de bouillon. Passez les lentilles cuites à l'étamine, mouillez avec un coulis clair; quand les perdrix sont cuites, dressez-les dans un plat, le petit lard autour, le coulis de lentilles par dessus.

Perdrix aux marrons.

Flambez deux ou trois perdrix, trouffez en poule, lardez de gros lard; refaites les perdrix dans de la graisse, qu'elles cuisent à la braise. Passez un quarteron de marrons dans la poêle aux marrons, après en avoir ôté la première peau; qu'ils ne rissolent pas sur le feu. Epluchez-les, & les faites cuire avec un demi-setier, de vin blanc, du coulis, un bouquet; assaisonnez-les de bon goût & les servez sur les perdrix.

Perdrix aux montans.

Accommodez ci-dessus des perdrix ; & les faites cuire dans une bonne braïse. Faites blanchir des montans de carde ; & cuire dans un blanc de farine & de bouillon, avec une tranche de citrons , sel, graisse de bœuf. Faites suer une tranche de jambon ; mouillez de bouillon & de coulis. Mettez dedans les montans , qu'ils y fassent quelques bouillons pour prendre goût. & les servez autour des perdrix.

Perdrix aux oignons à l'étoufado.

Desossez deux ou trois perdrix à forfait, comme des poulardes au blanc manger ; faites cuire de petits oignons blancs , après les avoir fait blanchir ; achevez de les faire cuire dans une bonne essence ; quand il n'y a presque plus de sausse , laissez-les refroidir ; remplissez-en les perdrix , coulez-les & les faites refaire dans du lard fondu , persil , ciboule , champignons hachés. Foncez de veau & de jambon une casserole. ; mettez-les perdrix dessus , l'estomac en dessous , en dessus le lard fondu , les fines herbes , sel , poivre , & couvrez de bardes de lard. Faites cuire ces perdrix dans leur jus à la braïse pendant cinq ou six heures ; à moitié de la cuisson ajoutez - y un peu de bouillon. Quand elles sont cuites , degreaissez la sausse sur le feu , y mettez un peu de coulis. Passez cette sausse au tamis , & la servez sur les perdrix.

Perdrix à la Cézarienne.

Vuidez trois bonnes perdrix au fumet & les desossez , sans percer la peau ; laissez les os des ailes & des cuisses ; mettez-y un papier dans le corps , pour tenir lieu des os de l'estomac ; faites-les blanchir au feu ; piquez-les de menu lard ; ôtez le papier qui étoit dans le corps ; emplissez-les de petits oignons blancs , cuits à la braïse , avec de bon beurre de Vanvye , ou

autre; assaisonnez de fines herbes & de fines épices; ficelez-les; foncez une casserole de bardes de lard, jambon, tranches de veau battu; rangez les perdrix dessus, l'estomac en dessous; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices; qu'elles cuisent à petit feu, sans être trop assaisonnées; étant cuites, tirez toute la viande, & les perdrix de la casserole; faites cuire le jus au caramel, & glacer ensuite les perdrix dedans, comme des fricandeaux. Quand elles sont blondes, retirez-les; versez dans la casserole un ou deux verres de vin de Champagne, une cuillerée de coulis pour en détacher le suc. Réduisez à moitié, écumez & dégraissez; dressez les perdrix dans un plat, mettez la sauffe dessous, & servez pour Entrée.

Perdrix en redingotte aux truffes.

Flambez & vuidez deux perdrix, trouffez les pates en dedans; enveloppez ces perdrix d'un morceau de rouelle de veau, lardez-les de lard & de jambon; coupez les morceaux de veau en travers en forme de bardes; ficelez les perdrix de façon que rien ne se défasse. Faites-les cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, ail, trois clous de girofle, sel, poivre, deux oignons; faites-les cuire à petit feu; passez des truffes sur le feu, avec un morceau de beurre, un bouquet, une tranche de jambon; mouillez de bouillon; réduisez un peu; mettez deux cuillerées de coulis, un verre de vin de Champagne; faites cuire le ragoût à petit feu, & le dégraissez. Quand il est cuit à propos & assaisonné de bon goût, otez les perdrix de la braise, déficelez & les dressez, les tranches de veau sur l'estomac, & le ragoût de truffes dessus.

Coulis de Perdrix.

Pilez dans un mortier deux perdrix rotie
ave

avec les bardes de lard dans lesquelles elles auront cuit ; passez une pincée de truffes vertes , & autant de champignons cuits dans du lard fondu , avec fines herbes , ciboules , basilic , marjolaine ; mêlez la viande pilée ensemble dans la même casserole ; ajoutez deux cuillérées de jus de veau ; laissez mitonner à petit feu , & passez ensuite à l'étamine.

Autre coulis de Perdrix pour les entrées au roux.

Pilez , comme ci-dessus , des perdrix roties ; ensuite mettez deux livres de rouelle de veau , un morceau de jambon coupé par tranches au fond de la casserole , avec un oignon & quelques carottes. Faites suer sur un fourneau ; poudre de tant soit peu de farine ; remuez , mouillez moitié jus , moitié bouillon ; assaisonnez de quelques champignons , truffes , mousserons , une ciboule entière , persil , deux ou trois clous , basilic , croûtes de pain ; faites mitonner pendant une demi-heure , ou trois quarts d'heure ; delayez les perdrix pilées dedans ; laissez mitonner un peu , passez à l'étamine , servez-vous-en quand vous le jugerez à propos.

Potage de Perdreaux.

Vuidez , trouffez proprement vos perdreaux ; farcissez avec blanc de chapon , moëlle de bœuf , jaunes d'œufs crus , assaisonnez de sel , muscade , un peu de poivre blanc ; faites cuire dans un pot de terre ou autre avec bon bouillon , un bouquet de fines herbes. Étant cuites , mettez-les sur les cendres chaudes pour les tenir chaudement ; faites ensuite un coulis , avec deux livres de veau , un morceau de jambon coupé par tranches , un oignon coupé par tranches , quelques carottes & panais ; couvrez & mettez suer ; étant attaché , comme un jus de veau , & ayant belle couleur , mouillez-le moitié

jus, moitié bouillon; mettez-y quelques croûtes de pain, champignons, truffes hachées, un peu de persil, une ciboule, un peu de basilic, deux à trois clous; que le tout cuite ensemble; pilez dans le mortier un perdreau; le coulis étant fait, tirez les tranches de veau dedans la casserole, delayez dedans le perdreau pilé, passez à l'étamine. Que le coulis ait un bel œil; vuidez-le dans une marmite, mettez-le sur les cendres chaudes; mitonnez les croûtes dans de bon bouillon; dressez les perdreaux sur le potage avec un petit pain farci; goûtez si le coulis est de bon goût, & le jetez par dessus, pour le servir chaudement.

Potage au roux de perdreaux.

Sans les farcir faites-les cuire de même que les autres, avec un ragoût de truffes & de petits champignons; mitonnez des croûtes dans de bon bouillon; dressez les perdreaux sur le potage, le ragoût tout autour, & le coulis de perdreaux par dessus, de la manière qu'il est marqué ci-devant, & servez chaudement. (Voyez au mot *Trufe* la manière de faire ce ragoût.)

Potage de perdreaux en profiterole.

Faites cuire vos perdreaux à la braîse; faites un ragoût de ris de veau, culs d'artichaux, champignons & truffes; passez avec un peu de lard fondu; mouillez de jus de veau, & liez d'un coulis de perdrix; mettez vos perdreaux dans ce ragoût; vuidez vos pains à l'ordinaire; farcissez-les chacun d'un perdreau avec un peu de ragoût, & les faites mitonner un peu dans un jus de veau; mitonnez vos croûtes dans un plat de moitié jus & moitié bouillon; mettez le plus gros de pain farci au milieu du potage, les petits autour, les culs d'artichaux entre deux; garnissez le tout de crêtes & de ris de veau, ou bien de

petits champignons farcis ; jetez le ragoût par-dessus & servez chaudement.

Les profiteroles de Cailles, de Tourterelles & de petit pigeons se font de la même maniere.

Potage de perdreaux au parmesan.

Coupez par filets deux perdreaux froids cuits à la broche, faites un hachis des carcasses ; faites un coulis en les pilant, & arrosant de bouillon ; le tout passé ensuite à l'étamine, farcissez un petit pain de votre hachis, & faites un hachis. Avant de la remplir, passez-le au beurre ; mettez dans le fond d'un plat à potage du parmesan rapé, puis des tranches de pain, ensuite du parmesan, puis du pain, & ainsi de suite jusqu'à ce qu'il y en ait assez ; faites mitonner doucement ce potage de bon bouillon ; mettez au milieu le pain farci & l'arrosez de bouillon ; jetez par dessus le coulis de perdrix & servez chaudement.

Potage de perdrix aux choux.

Piquez-les de gros lard bien assaisonné, & les faites cuire à demi à la broche avec la moitié d'une élanche de mouton bien dégraissée ; à demi-cuits, empôtez-les dans une marmite avec un morceau de jambon, un paquet de carottes & des panais & des oignons ; ajoutez-y des paquets de choux blanchis & ficelés ; mouillez le tout de bon bouillon, & faites cuire ; le potage cuit mettez-y du jus de veau ; mitonnez des croûtes de ce même bouillon ; dressez vos perdrix sur leur potage, une bordure de choux autour du plat ; passez le reste du bouillon dans un tamis sur votre potage & servez chaudement.

Si vous voulez servir le potage aux choux lié, jetez par dessus un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *jambon* la maniere de faire ce coulis.

Potage de perdrix aux lentilles.

Vos perdrix piquées de gros lard assaisonnées

& à demi cuites à la broche, comme on l'a dit; empôtez-les avec des tranches de petit-lard & des lentilles & faites cuire dans de bon bouillon; faites suer dans une casserole des tranches de veau & de jambon, avec oignons, panais, carottes. Quand elles commencent à s'attacher, mouillez de bouillon & laissez mitonner à petit feu; mettez-y quelque clous, ciboules entières, persil, champignons, deux rocamboles, & une croûte de pain. Tirez le veau quand il est cuit, mettez les lentilles qui sont cuites dans ce jus-là; laissez-les mitonner un moment & les passez à l'étamine; mitonnez des croûtes d'un bon bouillon; garnissez le bord du plat du petit salé qui a cuit dans les lentilles, dressez les perdrix sur le potage en semant par-dessus quelques lentilles; jetez le coulis sur le potage & servez chaudement.

Potage de perdrix aux lentilles, garni de Cervelats.

On fait ce potage de la même manière que le précédent, on met seulement dans la marmite où cuisent les perdrix, un cervelas; & quand il est froid, on le coupe par tranches dont on se sert pour garnir les bords du plat.

Potage de perdrix aux marrons.

Faites cuire vos perdrix comme les précédentes dans une marmite avec un jarret de veau, une tranche de bœuf & bon bouillon; prenez-des marrons, ôtez la première peau, passez-les dans une poêle à marrons pour lever plus facilement la seconde; vos marrons pelés proprement, faites les cuire une demi-heure avec les perdrix.

Mitonnez des croûtes; faites un cordon de marrons autour du plat, les perdrix au milieu, le reste du bouillon par-dessus, & servez chaudement.

Potage de perdrix à la Reine.

Faites cuire vos perdrix piquées de gros lard à la broche; à moitié cuites, retirez pour achever de les cuire à petit feu dans une marmite avec de bon bouillon; faites un coulis à la reine de la maniere qu'on l'a dit, mitonnez des croûtes avec le bouillon où les perdrix ont cuit; dressez les perdrix sur le potage, le coulis par dessus & servez chaudement.

Potage aux croûtes au roux au coulis de perdrix.

Mitonnez des croûtes dans un plat, moitié bouillon, moitié jus de veau, & les laissez attacher. Jetez par-dessus un coulis de perdrix au roux, & servez chaudement. (Voyez ci-devant la maniere de faire ce coulis.)

Terrine de perdrix au chou.

Faites une farce avec lard rapé, sel, poivré, persil, ciboule hachée, un champignon haché; farcissez-en vos perdrix sur l'estomac entre chair & peau; trouffez les pates dans le corps; mettez au fond d'une casserole des bardes de lard, tranches de bœuf, sel, poivre, fines épices, fines herbes, quelques ciboules entieres, persil haché, tranches de carottes, de panais & d'oignon; faites blanchir un chou pommé, coupez-le par la moitié; quand il est blanchi, mettez-le dans l'eau froide; & après l'avoir pressé, ficelez-le. Mettez les perdrix dans la marmite avec le chou, un morceau de jambon & un de petit lard, même assaisonnement dessus que dessous; peu de sel à cause du jambon & du lard; ajoutez tranches de bœuf, de veau, & bardes de lard; couvrez la marmite de son couvercle, & faites cuire feu dessus & dessous vos perdrix cuites, dressez-la dans la terrine avec du petit lard & les choux coupés par filets; mettez-y un peu d'essence de jambon; fai-

tes mitonner sur des cendres chaudes ; mettez la terrine sur un plat , dégraissez-la ; jetez - y un coulis de perdrix au roux. (Voyez ci-devant la maniere de le faire) & servez chaudement.

La terrine de pigeons & de ramiers aux choux se fait de la même maniere que la terrine de perdrix aux choux.

Terrine de Perdrix aux Lentilles.

Vos perdrix apprêtées comme les précédentes , faites-les cuire à la braisè ; cuites & égoutées , dressez-les dans la terrine ; jetez dessus un coulis de perdrix & servez chaudement. (Voyez au mot lentilles la maniere de faire le coulis de lentilles)

La terrine de canards & de farcelles aux lentilles se fait de la même maniere que celle de perdrix aux lentilles.

Tourte de Perdreaux.

Vos perdreaux apprêtés , faites une farce de leurs foies , remplissez-en le corps de vos perdreaux ; faites une abaisse d'une pâte brisée. (Voyez au mot Pâte , la maniere de la faire.) Garnissez le fond de lard rapé assaisonné de sel, poivre, fines épices & tant soit peu de fines herbes ; arrangez-y les perdreaux avec quelques truffes vertes , & quelques petits champignons ; assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard , & ensuite d'une abaisse de même pâte ; faites une bordure autour ; dorez d'un œuf battu , & faites cuire au four ou sous un couvercle. Quand elle est cuite , dégraissez-la ; mettez-y un coulis de perdrix au roux. (Voyez ci-devant la maniere de le faire. Recouvrez & servez chaudement.

Tourte de Perdreaux aux Trufes.

Faites la tourte comme la précédente. Quand elle est cuite , mettez-y un ragout de truffes &

servez chaudement (Voyez au mot *Trufe* la manière de faire ce ragoût.)

Tourte de blanc de Perdrix.

Faites rôtir votre perdrix à la broche. Quand elle est cuite, ôtez la peau, prenez-en la chair & la hachez; pilez un quarteron d'amandes bien pelées dans un mortier, les arrosant de tems en tems de lait. Quand elles sont bien pilées, mettez-y le blanc de perdrix avec un peu de moëlle de bœuf, de l'écorce de citron verd confite; pilez bien le tout ensemble; mettez dans une casserole une demi cuillerée de farine de riz ou autre avec un peu de sel; délayez la avec une goutte de lait; mettez-y quatre jaunes d'œufs frais avec un demi-setier de crème, un morceau de canelle en bâton, & du sucre, ce qu'il faut. Faites cuire le tout ensemble sur un fourneau. Quand il est cuit, ôtez le bâton de canelle; délayez le blanc de perdrix & les amandes pilées dans cette crème, & la laissez refroidir.

Faites une abaisse de pâte feuilletée. (Voyez au mot *Pâte*, la manière de la faire.) Foncez-en une tourtiere; mettez dessus la crème de blanc de perdrix; étendez-la par-tout avec une cuiller; formez dessus quelques ornemens de bandes de feuilletage, un cordon autour, & faites cuire au four. Quand elle est cuite rapez-y du sucre, faites-la glacer au four, ou bien avec la pelle rouge; dressez-la dans un plat & servez chaudement pour Entremets.

Les tourtes de blanc de chapon ou de faisans se font de la même manière que la tourte de blanc de perdrix.

Pâté chaud de perdreaux aux choux.

Viudez & retrouffez vos perdreaux; faites-les refaire; dressez votre pâté, foncez-le des foies de perdreaux hachés & de lard rapé.

Coupez un choux en quatre ; faites-le blanchir avec un petit morceau de lard coupé en tranches ; mettez-le dans l'eau fraîche , pressez-le, ôtez-en les côtes , mettez-le dans le pâté avec vos perdreaux, du petit lard dessus, sel & poivre ; couvrez de bardes de lard, & nourrissez bien de beurre. Finissez le pâté à l'ordinaire ; quand il est cuit , jetez dedans une bonne essence de jambon. (Voyez au mot *Jambon*. l'article *Essence de Jambon*.)

Pâté chaud de perdrix.

Retroussiez proprement vos perdrix ; battez-les sur l'estomac ; piquez-les de gros lard & de jambon ; assaisonnez de poivre , sel , fines herbes & fines épices ; fendez-les par le dos, remplissez-les d'une farce faite de leurs foies, lard rapé , champignons , truffes , ciboules , persil , avec sel , poivre , fines herbes , fines épices. Faites une abaisse avec farine , beurre , un œuf & du sel ; garnissez-en le fond de lard rapé ; arrangez-y vos perdrix après leur avoir cassé les os. Ajoutez truffes , champignons , une feuille de laurier & couvrez de bardes de lard. Couvrez d'une autre abaisse ; dorez le pâté ; & mettez au four. Quand il est cuit , dégraissez-le , ôtez les bardes de lard ; pressez-y un jus de citron ; mettez-y un bon coulis de perdrix , quelques ris de veau , champignons & truffes ; recouvrez & servez chaudement pour Entrée.

Autre pâté chaud de perdrix aux truffes.

Farcissez votre perdrix piquée de gros lard bien assaisonné , avec une farce faite de lard rapé , champignons hachés , une truffe verte , persil , ciboule hachée. Faites une abaisse d'une pâte commune ; garnissez-la de lard rapé , sel , poivre , fines herbes , fines épices ; mettez-y votre perdrix avec même assaisonnement que dessous ; couvrez de tranches de veau , lard

rapé , beurre frais , & de bardes de lard. Fermez votre pâté & le mettez au four.

Faites un ragoût de truffes. (Voyez au mot *Trufe* , la manière de le faire.) Liez ce ragoût d'un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez cet article au mot *Jambon*.) Votre pâté cuit , jetez dedans & servez chaudement.

Au lieu d'un ragoût de truffes , on peut mettre dans ce pâté un ragoût de ris de veau & de foies gras , ou bien une fausse à la carpe. (Voyez cet article sous les noms particuliers.)

Pâté froid de perdrix

Vos perdrix piquées comme les précédentes & farcies d'une farce faite avec leurs foies , lard rapé , une truffe verte hachée & bons assaisonnemens ; faites une abaisse de pâte commune. (Voyez au mot *Pâte* , la manière de la faire.) Arrangez-y vos perdrix sur un lit de lard pelé ; assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices , une feuille de laurier. Dans les intervalles mettez des truffes vertes pelées , même assaisonnement dessus que dessous ; ajoutez du lard pilé , un morceau de beurre frais ; garnissez bien de bardes de lard ; couvrez d'une abaisse de même pâte ; finissez votre pâté à l'ordinaire , un trou au milieu , de peur qu'il ne creve en cuisant. Quand il est cuit , bouchez le trou , laissez-le refroidir , & servez pour Entremets.

Autre pâté froid de perdrix.

Troussiez proprement vos perdrix , cassez-leur les os , piquez-les de gros lard & de jambon : assaisonnez de fines herbes , persil , ciboules & épices ; rangez-les sur une abaisse de pâte ordinaire ; (Voyez au mot *Pâte*.) avec laurier , beurre frais , bardes de lard pilé , sel , poivre ,

fines herbes & fines épices. Couvrez d'une autre abaisse & faites cuire.

Pâté de perdrix à la Triboulet.

Vuidez & retrouillez proprement vos perdrix , faites-les refaire , lardez-les de gros lard , persil , ciboules , champignons , sel , fines épices mêlées. Prenez autant de morceaux de veau que de perdrix ; lardez de même. Dressez votre pâté à l'ordinaire ; garnissez le fond de lard rapé & des foies hachés. Arrangez y les perdrix & les morceaux de veau , même assaisonnement dessus que dessous , & fines épices mêlées. Couvrez de bardes de lard & de beurre , & finissez à l'ordinaire. Avant d'enfourner le pâté , mettez dedans par la cheminée un poisson d'eau-de-vie ; faites cuire , & servez froid pour Entremets.

Nous avons exposé au commencement de cet article les propriétés & les qualités des perdreaux & des perdrix. Pour ce qui regarde les ragoûts , les terrines, les tourtes, les pâtés, nous ne pouvons que répéter ce que nous avons dit si souvent : qu'il est à craindre que les assaisonnemens ne pervertissent l'usage d'un aliment sain & salutaire par lui-même.

PERSIL, *Petroselinum*, *Opium*. Plante fort usitée dans les assaisonnemens. Elle croît à la hauteur de deux ou trois pieds , porte des feuilles composées de plusieurs feuilles découpées, fort vertes, & attachées à de longues queuecs.

On doit choisir les sommités du persil avant qu'elles aient commencé à fleurir , ou apporté des semences , parce qu'elles sont alors plus tendres, elles ont plus d'odeur , & sont moins âcres. On se sert aussi des racines du persil parmi les alimens. Elles doivent être longues , grosses , blanchâtres , tendres & d'un bon goût.

Le persil, dit M. Lemery contient beaucoup de sel âcre, & une médiocre quantité d'huile exaltée. Dans toutes ces parties il provoque les urines, emporte la pierre des reins & de la vessie, lève les obstructions, chasse les vents. est vulnérable & résolutif: mais il ne produit pas toujours un bon aliment. Il enflamme la masse du sang, & cause des maux de tête.

Il convient en tout tems aux vieillards & aux personnes d'un tempérament phlegmatique & mélancolique; mais les jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux, doivent en user fort sobrement.

Son odeur agréable & aromatique provient de quelques particules huileuses fortement atténuées & exaltées par des sels essentiels.

Le persil, remarque le même Auteur contient un sel si âcre & si corrodant, que quand l'on fringue un verre à boire dans de l'eau où l'on a lavé du persil, & où il est resté quelques parties de feuilles, pour peu qu'on appuyé sur le verre, il se brise en morceaux. ce qui vient sans doute de ce que ce sel étant d'une superficie inégale & fort tranchant en passant & repassant sur les mêmes parties du verre, en détruit l'union, à peu près de la même manière qu'une scie, dont la superficie est inégale & raboteuse aussi, si bien que le sel du persil divise un corps solide sur lequel on l'a fait passer & repasser plusieurs fois.

Le persil, dit M. Andry, contient un sel salin tirant sur l'acide, ce qui est cause qu'il épaisit un peu la masse du sang. Il faut prendre garde d'en user trop; car si l'on en use trop souvent. il peut nuire au cerveau, & même causer l'Épilepsie. Tous les Medecins s'accordent sur ce point.

Le même Auteur remarque après Paul de Sorbaît, Sçavant Médecin, qu'en Autriche, où l'usage du persil est très-frequent, l'Épilepsie est aussi très-fréquente.

Quand on mange les feuilles de persil cruës elles ont une vertu particuliere contre la mauvaise haleine, jusques-là même qu'elles corrigent celle que l'ail a coutume de donner.

PICACE, espèce de boisson faite avec des pommes & de l'eau. On écrase des pommes avant ou dans le tems de leur maturité. On en remplit presque tout-à-fait un tonneau par le bondon ; on y verse ensuite de l'eau jusqu'à deux doigts de la bonde pour le laisser bouillir. A mesure que cette picace boit, on remplit d'eau le tonneau, jusqu'à ce que la liqueur s'affoiblisse.

On fait aussi de la picace avec des poirës ; les cormes ; on en fait même de cerises, de groseilles rouges, de prunes, d'alises, de coriouilles. Ces sortes de liqueurs sont d'autant moins mauvaises, qu'il y a moins d'eau.

PIED. Cette partie des animaux composée de membranes, de ligamens, de tendons, de veines, d'arteres & de cartilages, produit un suc visqueux, glutineux, rafraichissant & humectant. Elle est naturellement difficile à digérer, c'est pourquoi on n'emploie en alimens que les pieds d'un animal jeune. On apprête dans les cuisines les pieds de veau, les pieds de mouton, les pieds d'agneau, & les pieds de cochon.

Pieds d'agneau & de mouton, &c.

Echaudez-les bien, ôtez le poil ; faites-les cuire dans une bonne braise blanche & bien fournie. Quand ils sont cuits, accommodez-les comme vous voudrez, soit à l'Italienne, soit

à l'Espagnole , pannés , grillés ou frits , en caïsse , au gratin , en fricassée de poulets , &c.

Pieds à la sainte Menehould.

Brulez bien le poil , ôtez la corne ; fendez-les par la moitié ; faites-les cuire à petit feu à la braïse avec un peu de bouillon & d'eau-de-vie , sel , poivre , bardes de lard , oignons , carottes panais , un bouquet , clous de girofle ail , thim , laurier , basilic ; laissez-les refroidir dans leur cuisson ; trempez-les après dans de la graïsse ; pannez-les , faites-les griller & servez à sec.

Pieds de veau au blanc.

Quand ils sont échaudés & blanchis , faites-les cuire dans un blanc de farine ; assaisonnez de sel , poivre , oignons , racines , ail , un bouquet. Quand ils sont cuits , tirez-les & les laissez refroidir ; coupez - les en filets , passez-les sur le feu avec un moreeau de beurre , une tranche de jambon , un bouquet , des champignons en filets , sel , poivre , une pincée de farine , un verre de vin de Champagne & de bon bouillon. Quand ils sont cuits , la sausse réduite , liez avec trois jaunes d'œufs & de la crème , sans faire bouillir ; pressez-y un jus de citron & servez chaudement.

Pieds de veau à la sainte Menehould.

Echaudez-les bien , fendez-les par le milieu ; faites-les blanchir à l'eau bouillante , & cuire ensuite avec une chopine de vin blanc , bardes de lard , bon bouillon , comme nous l'avons dit ci-devant. Quand ils sont cuits & froids , tirez-les de leur bouillon ; trempez-les dans un peu de lard fondu ; pannez-les de mie de pain , grillez-les de belle couleur , & servez à sec une rémoulade dans une saussière.

Pieds de veau marinés

Quand ils sont échaudés & blanchis , faites-les cuire dans un blanc avec de l'eau , de la farine , sel , poivre , oignons. Presque cuits , laissez-les refroidir , coupez-les par la moitié ; mettez-les mariner , avec sel , poivre , de l'eau , un quart de vinaigre , un morceau de beurre manié de farine , oignons en tranches , persil , ciboules , ail , clous de girofle , laurier , échalottes ; faites rédir la marinade , mettez-y les pieds de veau. Quand ils en ont pris le goût , égouttez-les , poudrez-les de farine ; faites-les frire , & servez garnis de persil frit.

Pieds de mouton.

Quand ils sont cuits à l'eau , mettez-les dans de l'eau fraîche , épluchez-les , ôtez les ergots & le poil qui est en dedans du pied ; mettez-les ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre , un bouquet garni , champignons coupés en dés , & bouillon. La sauffe suffisamment réduite , liez-la avec de la crème & des jaunes d'œufs , & servez avec un filet de verjus ou de vinaigre.

Vous pouvez aussi les mettre au roux , & avant de servir , délayez dans la sauffe une cuillerée de moutarde.

Pieds de mouton à la sainte Menchould.

Quand ils sont cuits à l'eau , ôtez les gros os ; laissez-les entiers ; passez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre , persil , ciboules , une pointe d'ail , le tout haché , sel , poivre ; faites-les cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauffe. Remuez alors , de peur qu'ils ne s'attachent. Quand ils sont froids , trempez-les dans ce qui reste de sauffe , pan-

nez-les de mie de pain ; faites-les griller , & servez à sec , ou bien avec une fausse piquante & claire.

Pieds de mouton à la Ravigote.

Quand ils sont cuits à l'eau , ôtez-en les gros os ; passez-les dans une casserole avec bon beurre , un bouquet garni , du bouillon , bon coulis , sel , poivre ; faites bouillir jusqu'à ce que la fausse soit presque réduite. Avant de servir , mettez dans le ragoût une ravigote. (Voyez au mot *Ravigote* , la manière de la faire.) Que la fausse ne soit ni trop claire ni trop épaisse , & servez aussi pour Hors-d'œuvre.

L'on en fait aussi à différentes fausses , comme à la Hollandoise , à l'Espagnole , à la fausse hachée. (Voyez au mot *Sausse*.)

Pieds de mouton à la Sausse-Robert.

Mettez de l'oignon en filets dans une casserole avec un morceau de beurre & le faites cuire à moitié , mettez-y ensuite les pieds de mouton coupés en trois , bien épluchés. Mouillez avec de bon bouillon , un peu de coulis , assaisonné de sel , poivre ; quand le ragoût est cuit , mettez-y de la moutarde , un filet de vinaigre , & servez à courte fausse pour Hors-d'œuvre.

Pieds de mouton farcis

Faites-les cuire dans de bon bouillon avec un peu de persil & de ciboule. Quand ils sont suffisamment cuits , coupez le pied , laissez la jambe , ôtez-en l'os ; étendez cette peau sur la table ; mettez-y de la farce de croquets ou autre , & les roulez un à un ; arrosez-les ensuite d'un peu de graisse ; pannez-les proprement par-dessus & leur faites prendre couleur dans le four. Quand ils sont bien colorés , égouttez la graisse , mettez un peu de ragoût par-des-

sous, ou bien un peu de coulis de champignons ; & servez chaudement pour Entrée.

On peut aussi les mettre à la sausse blanche ; les passant à la casserole avec lard fondu, fines herbes, ciboulette que vous retirerez, sel, poivre & muscade. Vous blanchissez la sausse avec jaunes d'œufs & verjus, & servez pour Entrée ou Hors-d'œuvre.

Autre façon.

Vos pieds de mouton étant farcis, trempez-les dans un œuf battu ; pannez-les, faites-les frire dans du sain-doux, & servez chaudement avec du persil frit, pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres.

Pieds de mouton aux concombres.

Faites-les cuire dans de l'eau ; coupez des concombres en dés, & les faites mariner avec sel, poivre, vinaigre, un oignon piqué de clous de girofle. Pressez-les ensuite ; passez-les à la casserole avec du beurre, une tranche de jambon ; mouillez avec de bon bouillon, un peu de réduction, deux cuillerées de coulis ; mettez-y les pieds de mouton, avec sel, gros poivre. Faites cuire le ragoût à petit feu, & servez à courte sausse.

Pieds d'agneau à la Marianne.

Quand ils sont échaudés & blanchis mettez-les cuire dans une bonne braise ; faites blanchir de petits oignons blancs & les mettez cuire dans du bouillon avec sel & poivre. Mettez sur un plat une petite farce faite avec des foies de poulets, lard rapé, persil, ciboules champignons, une pointe d'ail, le tout haché ; sel & poivre, deux jaunes d'œufs pour liaison. Faites attacher cette farce sur les cendres chaudes ; égouttez la graisse, mettez dessus les pieds d'agneau cuits à la braise, les petits oignons blancs au tour,

une fausse claire au coulis de jambon avec un jus de citron par-dessus, & servez chaudement.

Pieds d'agneau au gratin.

Echaudez-les, faites les cuire dans un blanc; égouttez-les, coupez-les en deux; passez-les dans une casserole avec une tranche de jambon un morceau de beurre, un bouquet de fines herbes, des champignons, une pincée de farine mouillée avec un verre de vin de Champagne; un peu de réduction, deux cuillerées de coulis de bon bouillon. Faites cuire le ragoût à petit feu; dégraissez-le & l'affaïsonnez de bon goût. Le ragoût cuit, mettez la moitié de la fausse dans un plat; faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit en gratin; servez votre ragoût à courte fausse sur ce gratin.

Pieds d'agneau farcis.

Quand ils sont bien échaudés & bien cuits levez l'os du milieu, farcissez-les d'une bonne farce. Trempez-les ensuite dans des œufs battus, jetez dessus de la mie de pain bien fine, & les faites frire comme des croquets, & servez garni de persil frit.

Ils peuvent aussi servir pour Hors-d'œuvre; ou pour garnir une Entrée de tête d'agneau au blanc, comme si c'étoit des pigeons au blanc.

Pieds de cockon à la sainte Menehould.

Coupez-les en deux, & sicelez ensemble chaque pied; mettez dans une marmite une rangée de bardes de lard, une rangée de pieds & de fines herbes, puis une rangée de pieds & de bardes de lard, jusqu'à ce qu'il ne vous reste plus de pieds. Mettez-y ensuite de l'esprit de vin, un peu d'anis, de la coriandre, du laurier, une chopine de vin blanc, & un peu de vis argent; couvrez le tout de bardes de lard. Couvrez la marmite de son couvercle, mettez autour de la pâte avec de fort papier,

& faites cuire ainsi à la braïse pendant dix ou douze heures.

Quand les pieds sont cuits & refroidis , pannez-les proprement , faites-les griller & servez tout chauds pour Entremets.

Autre façon.

Vous pouvez les accommoder à moins de frais , en les faisant cuire avec de l'eau & du vin blanc mêlés ensemble , bons assaisonnemens , avec de la panne de cochon.

Tous ces pieds de mouton , d'agneau , de veau , ceux de cochon sur-tout , sont pétiâns à l'estomac & se digèrent très-difficilement de quelque maniere qu'on les apprête. Les personnes foibles & délicates doivent s'en interdire l'usage. Ceux qui digèrent facilement , qui font beaucoup d'exercice , & à qui par conséquent il faut une nourriture plus solide , peuvent en manger ; mais sobrement & rarement. Il n'est personne qui ne sache cela par expérience.

PIGEON, *Columba*. Il y a plusieurs espèces de pigeons que l'on peut distinguer en deux classes générales , sçavoir en domestiques & en sauvages.

Les uns & les autres doivent être choisis jeunes , tendres , gras , charnus , bien nourris , & qui aient été élevés dans un air pur & serain.

On appelle pigeonneaux , les pigeons domestiques , qui sont encore jeunes. Leur chair est alors succulante , facile à digérer ; mais à mesure qu'ils avancent en âge , elle devient massive & pesante. Elle est nourrissante , parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques. Elle produit un aliment assez solide & durable , parce qu'étant compacte & massive elle s'attache aux parties solides , de

manière qu'elle ne s'en sépare ensuite que très difficilement.

Le pigeon convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempéramens, sur tout à ceux qui digèrent facilement, qui sont dans un exercice continuel, & qui dissipent beaucoup. Les mélancoliques doivent en user plus sobremen que les autres.

La chair du pigeon refferre aussi le ventre parce qu'étant peu humide & chargée de quelques parties terrestres, elle absorbe les humidités superflues qui relachent les fibres de intestins.

On apprête les pigeons de plusieurs manières. Voici les principales & les plus ordinaires.

Pigeons & pigeonceaux rôtis à la broche.

Quand ils sont plumés, vidés & retrouffés, faites-les refaire sur la braise; épluchez-les ensuite, piquez-les de menu lard, & les faites cuire à la broche enveloppés de papier. Quand ils sont cuits, ôtez le papier, faites-leur prendre belle couleur, tirez-les & servez chaudement.

On les sert aussi au jus de veau, rôtis, bardés & de belle couleur.

Pigeons farcis à la broche.

Quand ils sont plumés, vidés & épluchés; détachez la peau de dessus l'estomac; farcissez-les d'une farce faite de leurs foies, un morceau de jambon, champignons, truffes, poivre, sel, fines herbes, fines épices, lard ce qu'il en faut; persil, ciboules, le tout haché & pilé dans un mortier, deux jaunes d'œufs pour liaison. Quand ils sont farcis, mettez-les à la broche, enveloppez-les de tranches de veau bien minces, de bardes de lard & d'une feuille de papier. Quand ils sont cuits, jetez par dessus un coulis clair de veau & de jambon, & servez chaude-

ment pour Entrée. (Voyez au mot *Jambon* , la manière de faire ce coulis.)

Pigeons au fenouil à la broche.

Vos pigeons proprement épluchés, farcissez de leurs foies, lard, ciboules, persil, un peu de fenouil verd, le tout haché & bien assaisonné. Faites-les rôtir à la broche enveloppés de lard & de papier. Quand ils sont cuits, servez-les avec un bon ragoût par-dessus.

Ou bien servez-les avec une bonne essence, & du fenouil sur l'estomac.

Pigeons au basilic à la broche.

Farcissez-les comme les précédens, dans le corps, ou sur l'estomac, entre chair & peau. Au lieu de fenouil mettez du basilic dans la farce. Quand ils sont rôtis, servez-les avec un champignon cuit dans une essence de jambon.

Pigeons aux anchois à la broche.

Farcissez-les sur l'estomac entre chair & peau, avec une farce faite de lard rapé bien blanc, sel, poivre, un peu de persil & ciboules hachés, deux anchois, le tout bien mêlé ensemble. Mettez-les à la broche enveloppés de bardes de lard, & de feuilles de papier, & ficelés.

Lavez deux anchois, ôtez-en l'arête & les hachez; délayez-les ensuite avec un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon* , la manière de le faire.) Mettez ce coulis sur des cendres chaudes. Vos pigeons cuits, jetez le coulis d'anchois par-dessus, & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

L'on fait des chapons, des poulets, des poulardes, des cailles, des perdreaux, des tourterelles, des filets de bœuf, des filets de mouton, des filets de veau aux anchois, de la même manière que les pigeons aux anchois.

Pigeons aux câpres à la broche.

Farcissez-les & les faites cuire comme les pigeons aux anchois. Faites-les cuire de même à la broche enveloppés de bardes de lard & de feuilles de papier. Mettez de l'essence de jambon dans une casserole avec une petite poignée de câpres fines. Quand les pigeons sont cuits, ôtez les bardes, & les servez avec l'essence de jambon aux câpres, par-dessus, pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Pigeons à la sausse au brochet à la broche.

Faites une farce avec un ris de veau, une tétine de veau blanchie, un peu de jambon, quelques champignons, persil, ciboules, tant soit peu de fines herbes, deux ou trois jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crème, le tout bien haché & mêlé. Farcissez-en le corps de vos pigeons; liez-les par les deux bouts; passez une brochette au travers des trufes, & les attachez à la broche. Enveloppez-les de bardes de lard & de feuilles de papier, & les faites cuire à la broche à petit feu.

Garnissez le fond d'une casserole de quelques tranches de rouëlle de veau, & d'un morceau de jambon, avec un oignon coupé par tranches & quelques morceaux de carottes & de panais, & faites suer à petit feu. Quand vos tranches sont attachées, mettez-y un peu de lard fondu & une pincée de farine; remuez le tout ensemble, sept ou huit tours sur le fourneau. Coupez par morceaux un brochet vuïdé, écaillé & lavé; mettez-le dans la casserole où est le coulis, après trois ou quatre tours sur le fourneau, mouillez-le moitié jus & moitié bouillon; mettez sel, poivre, clous,

un peu de basilic & de laurier, du persil ; deux ou trois ciboules entières, champignons, truffes coupées, la croûte de dessus d'un petit pain, deux verres de vin de Champagne ou vin blanc, que vous ferez bouillir auparavant. Faites mitonner le tout ensemble, passez-les à l'étamine, ne faites que le presser ; si la sauce n'est pas assez liée, mettez-y du coulis de veau & de jambon, & la tenez sur des cendres chaudes.

Vos pigeons cuits, dressez-les dans un plat ; ôtez les bardes, jetez la sauce du brochet par-dessus, servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Pigeons aux culs d'artichaux à la broche.

Farcissez vos pigeons d'une farce délicate ; bardez-les & les faites cuire à la broche. Ayez autant de petits culs d'artichaux bien tournés que vous avez de pigeons, & les faites cuire à l'eau blanche. Mettez-les ensuite mitonner dans une essence de jambon avec quelques queues d'écrevisses & leurs œufs. Dressez vos culs d'artichaux dans un plat, vos pigeons dessus ; garnissez le bord du plat des culs d'artichaux & des queues d'écrevisses ; jetez par-dessus votre essence, servez chaudement avec un jus de citron pour Entrée.

Pigeons à la Gardi.

Farcissez vos pigeons sur l'estomac entre chair & peau, & dans le corps, avec une farce composée de lard crud, jambon cuit, truffes, champignons, quelques foies, persil, ciboules, & autres assaisonnemens ordinaires, le tout haché, & lié de deux jaunes d'œufs. Enveloppez-les chacun d'un fricandeau piqué sur l'estomac ; ficellez bien le tout, & les faites cuire à la broche.

Vos pigeons cuits, servez-les pour Entrée, avec un ragoût dessous fait avec ris de veau, champignons, cuits d'arûchaux, fines herbes, sel, poivre, le tout cuit à la casserole & de bon goût.

Pigeons au beurre.

Farçissez-les d'une farce faite de leurs foies; moitié beurre, moitié, lard, persil, ciboules, champignons hachés, sel, poivre, deux jaunes d'œufs; cousez-les, & les faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier. Quand ils sont cuits, mettez dans une casserole de l'échalotte hachée très-mennü, avec une bonne essence, de bon beurre & un jus de citron; faites lier la sauce sur le feu, & servez chaudement sous les pigeons.

Pigeons au jambon.

Vuidez vos pigeons & les retrouffez sans les faire blanchir; coupez des tranches de jambon pour chaque pigeon. Battez-les un peu & les assaisonnez de persil & de ciboules bien hachés. Détachez la peau de dessus l'estomac de vos pigeons, faites-y entrer une tranche de jambon entre chair & peau. Blanchissez-les ensuite à l'air du feu, enveloppez-les de bardes de lard & les ficélez pour les faire cuire à la broche. Quand ils sont cuits, ôtez les bardes, dressez-les dans un plat, une essence de jambon par dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Si les pigeons sont gros piquez-les de gros lard & de jambon; mettez-les cuire à la braïse, quand ils sont cuits, égouttez-les, mettez-les dans un ragoût de jambon avec un filet de verjus ou de vinaigre & servez chaudement.

Autres pigeons au jambon

Farçissez-les sur l'estomac entre chair & peau;

de lard rapé , sel , poivre , fines herbes , un peu de ciboule , un champignon , une truffe hachée , le tout bien mêlé ; mettez-les à la broche , enveloppés de tranches de veau bien minces , de bardes de lard & de feuilles de papier. Faites un ragoût de jambon ; coupez-en par petites tranches ; faites suer sur un fourneau à petit feu ; quand ils commencent à s'attacher , mettez-y un peu de lard fondu , & une petite pincée de farine ; remuez sept ou huit tours sur le fourneau ; mouillez d'un jus , assaisonnez de poivre & d'un bouquet : couvrez & laissez mitonner. Votre ragoût cuit , dégraissez - le , achevez de le lier d'un coulis de veau & de jambon. Vos pigeons cuits , ôtez les bardes , dressez - les dans un plat , garnissez le tour des tranches de jambon , le jus par-dessus , & servez chaudement.

Fin du second Volume.

DICTIONNAIRE

DES

ALIMENS,

VIN ET LIQUEURS,

LEURS QUALITÉS, LEURS EFFETS,
relativement aux différens âges, & aux
différens tempéramens ;

AVEC

UNE MANIÈRE DE LES APPRÊTER,
ANCIENNE ET MODERNE,
*suivant la méthode des plus habiles Chefs-
d'office, & Chefs de Cuisine, de la Cour,
& de la Ville.*

ouvrage très-utile dans toutes les familles

*Opinor.
Hæc res & jungit, junctos & servat amicos.
Horat. 5. L. 1. v. 54.*

M. C. D. Chef de Cuisine de M. le
Prince de ***.

TOME TROISIÈME.



A PARIS,

{ GISSEY, rue de la vieille Montagne.
{ BORDELET, rue Saint Jacques.



DICTIONNAIRE

DES

ALIMENS

TANT SOLIDES QUE LIQUIDES.

P I G.

Pigeons aux truffes.

FARCISSEZ-les à l'ordinaire ; faites un ragoût de truffes. (Voyez au mot *Truffe*, la manière de le faire.) Vos pigeons cuits à la broche, ôtez les bardes ; dressez-les dans un plat, le ragoût de truffes par-dessus & servez chaudement pour Entrée.

Les pigeons aux moufférons & aux champignons, se font de la même manière. (Voyez sous les articles particuliers la manière de faire ces ragoûts.)

Pigeons en redingotte.

Farcissez-les & les faites cuire, comme les autres, à la broche, enveloppez de bardes de lard & de papier. Coupez une grosse anguille.

ou deux moyennes en cinq tronçons bien égaux; ouvrez chaque morceaux d'un côté, pour en ôter l'arête, sans séparer les deux moitiés. Piquez tous les morceaux en dedans. Marquez une glace avec du veau & du jambon; faites suer, & mouillez de bouillon. Quand elle est cuite, passez-la, & y mettez cuire les morceaux d'anguille, pour les glacer comme des fricandeaux. Vos pigeons cuits, dressez-les dans un plat; mettez sur chacun un morceau d'anguille glacée avec du coulis où a cuit l'anguille; détachez ce qui reste, passez la sauce au tamis & servez chaudement avec un jus de citron.

Pigeons à la moëlle.

Plumez-les, laissez-leur le foie, & les pates; troussés-les & les faites revenir à l'air du feu, pour les bien éplucher; coupez-leur le col, & les ailerons. Faites une farce avec de la moëlle & de bon beurre, deux anchois hachés, persil, ciboules, estragon, un peu de rocambole, sel, & poivre. Farcissez-en le corps de vos pigeons & les faites cuire à la broche sans bardes, les arrosant souvent de ce qui dégoutte. Quand ils sont cuits, servez-les avec la sauce suivante.

Mettez dans une casserole un demi-setier de vin que vous faites réduire à un verre; Ajoutez-y une cuillerée de bouillon consommé, sept ou huit rocamboles, jus & coulis, quelques tranches de citron & de bon beurre. Versez sur vos pigeons & servez pour Entrée.

On peut mettre dans cette sauce un peu de persil blanchi & haché, ou une ravigoite chaude.

Pigeons à la Royale.

Farcissez-les dans le corps, d'une farce bien

piquez-les de petit lard & les faites cuire à la broche. Quand ils sont cuits , servez-les au jus de veau. (Voyez au mot *Veau* , l'article *jus de veau* .) Ou bien avec un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse* , la manière de faire ce coulis.)

Pigeons en surtout.

Après les avoir plumés, vidés & blanchis, faites-les cuire à moitié dans un blanc de farine , bouillon , & tranches de citron. Passez des ris de veau & des champignons coupés en dés dans une casserole , avec bon beurre & un bouquet ; mouillez de bouillon. Quand le ragoût est presque cuit, mettez-y les pigeons & des crêtes cuites dans le blanc avec les pigeons. Quand il est tout à fait cuit , liez-le avec de la crème & des jaunes d'œufs. Faites une farce de blanc de volaille , graisse de bœuf & lard blanchi , mie de pain trempée dans de la crème , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , le tout haché très-fin , & cinq ou six jaunes d'œufs pour liaison , sel & poivre pour assaisonnement. Laissez refroidir cette farce ; foncez-en un plat & faites un bord autour ; mettez dans le milieu le ragoût de pigeons froid. Couvrez le ragoût de la même farce , unissez avec de l'œuf battu , & pannez tout le dessus avec de la mie de pain. Mettez cuire au four de belle couleur ; égouttez la graisse & servez chaudement.

Pigeons en surtout , rôtis , & à la braïse.

Faites une farce , composée de lard crud , & de jambon cuit , truffes , champignons hachés avec les foies des pigeons , persil , ciboule , une pointe d'ail , quelques ris de veau , le tout bien haché & bien assaisonné , deux jaunes d'œufs pour liaison. Farcissez-en vos pigeons sur l'estomac entre chair & peau & dans le corps ,

PIG.

PIG.

& les ficelez. Ayez un grand fricandeau piqué pour chaque pigeon que vous mettez sur l'estomac, & faites cuire à la broche. Quand vos pigeons sont rôtis, ôtez le fricandeau, versez sur les pigeons un bon ragoût, tel que vous jugerez à propos, ou bien un coulis; remettez vos fricandeaux sur l'estomac, & servez chaudement.

Les pigeons en surtout à la braise se font de la même manière. Toute la différence qu'il y a d'avec les choses que l'on accommode de cette façon, c'est qu'on ne met point de bardes de lard ni viande sur le fricandeau, afin qu'il prenne belle couleur. Quand il est cuit, égouttez la graisse; faites un ragoût de truffes, ou autre. (Voyez au mot *Truffe*. la manière de le faire.)

Pigeons à la cendre:

Epluchez bien vos pigeons, vuidez-les proprement; farcissez-les, si vous voulez, d'une farce délicate. Ratissez du lard; assaisonnez de sel & poivre, persil, ciboules, & champignons hachés. Mélez bien le tout ensemble; farcissez-en vos pigeons sur l'estomac entre chair & peau. Mettez sur des feuilles de papier des bardes de lard, des tranches de jambon & de veau battues, avec sel, poivre, & tant soit peu de fines herbes. Mettez chaque pigeon sur la feuille de papier; assaisonnez dessus comme dessous; enveloppez-les de tranches de jambon & de veau battues, & des bardes de lard; couvrez des feuilles de papier, mouillez-les dans l'eau, ficelez-les & les mettez dans la cendre chaude, en mettant de tems en tems du feu dessus. Faites-les cuire pendant deux ou trois heures. Quand ils sont cuirs dressez-les

P I G. P I G. S
une essence de jambon & servez chaudement
pour Entrée ; ou pour Hors-d'œuvre.

Pigeons aux écrevisses.

Vos pigeons échaudés vidés & trouffés proprement, passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, un oignon, un bouquet, crêtes, ris de veau, champignons & truffes assaisonnées de sel & de poivre. Poudrez-les d'un peu de farine, mouillez de bouillon & de jus de veau, & laissez mitonner à petit feu. Quand ils sont cuits, dégraissez-les, mettez-y des queues d'écrevisses, liez-les d'un coulis d'écrevisses (Voyez au mot *Coulis*, la manière de le faire.) Faites-les chauffer doucement sans bouillir : dressez vos pigeons dans un plat, les garnitures dans les intervalles, le ragoût par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Pigeons piqués de persil à la broche.

Farcissez-les comme on l'a dit ; faites les refaire dans la graisse ; piquez-les par tout sur l'estomac de grand persil, en sorte qu'ils en soient couverts ; faites-les cuire à la broche, arrosez le persil avec du sain-doux ou du lard fondu. Quand ils sont cuits, servez-les avec une Essence.

Pigeons frais levés aux petits œufs.

Farcissez de petits pigeons & les faites cuire à la broche comme on l'a dit. Quand ils sont cuits, faites fondre du beurre, délayez-y des jaunes d'œufs ; arrosez-en les pigeons & les pannez. Qu'ils soient de belle couleur & les servez avec une sausse que vous ferez ainsi. Faites suer deux tranches de jambon & les mouillez de bouillon ; mettez-y un oignon, un bouquet, quelques champignons ; faites-les bouillir & les passez au tamis. Mettez dans cette sausse six jaunes d'œuf durs, de

bon beurre manié de farine ; faites lier la sauffe sur le feu : mettez-y le jus d'un citron entier ; aiez de petits œufs blanchis , dont vous ôterez la première peau ; mettez-les dans la sauffe & servez chaudement.

Pigeons en surtout à la broche.

Farcissez-les comme les précédens ; faites-les refaire dans la graisse. Coupez une noix de veau en tranches de la grandeur du dessus de vos pigeons , & un peu mince ; piquez ces tranches ; mettez-les sur l'estomac des pigeons ; enveloppez-les de papier & faites-les cuire à la broche. Quand ils sont cuits , ôtez le papier pour leur donner de la couleur & servez-les avec une essence.

Pigeons au point du jour.

Farcissez-les avec lard rapé , truffes , champignons , persil , ciboule ; le tout bien haché ; assaisonné de sel & gros poivre ; cousez-les , & les mettez à la broche enveloppés de lard & de papier. Faites-les refaire auparavant dans du beurre. Coupez une noix de veau par petits morceaux ; piquez-les de petit lard ; faites-les blanchir & cuire dans une glace de veau , & les glacez comme les fricandeaux ordinaires. Mettez un de ces petits fricandeaux au milieu d'un plat , les pigeons autour , les autres petits fricandeaux entre les pigeons , la sauffe dessous , que vous acheverez comme celle des fricandeaux , (Voyez *fricandeau.*)

Pigeons soufflés.

Desoffez-les pour les farcir d'un salpicon fait avec lard , jambon , ris de veau , champignons , truffes , le tout coupé en petits morceaux ;

d'œufs fouettés. Couvrez vos pigeons farcis , & les faites cuire à petit feu à la broche , enveloppés de lard & de papier. Quand ils sont cuits , servez-les avec une bonne essence.

Pigeons en compôte.

Trouffez - les proprement , passez-les à la casserole avec lard fondu, pour leur faire prendre une belle couleur. Mettez-y ensuite de bon bouillon pour les faire cuire , un verre de vin blanc , champignons , fines herbes , assaisonnement ordinaire. Laissez mitonner le tout. Quand vos pigeons sont cuits , mettez-y un coulis de veau , & servez chaudement cette compôte pour Entrée avec des andouillettes pour Garniture.

Autre façon.

Vos pigeons trouffés , les pates dans le corps ; refaits & piqués de gros lard & de jambon , assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices , persil & ciboule hachée ; faites-les cuire dans une braise légère.

Faites un ragoût de crêtes , foies gras , champignons , truffes que vous passez à la casserole avec lard fondu ; mouillez de jus , faites mitonner à petit feu , dégraissez , liez d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon* , la manière de le faire.) Mettez vos pigeons , égouttés de leur graisse , mitonner un peu dans ce ragoût , & servez chaudement pour Entrée.

Autre compôte de pigeons.

Lardez-les de gros lard , passez-les au lard fondu , & les faites cuire avec un verre de vin blanc & bouillon , sel , poivre , muscade , citron vert , clous , champignons , truffes. Quand ils sont cuits , faites un coulis blanc ou roux pour lier la sauce & servez chaudement. (Voyez au mot *coulis* la manière de faire l'un & l'autre.)

Compôte de pigeons au blanc :

Vos pigeons échaudés , vuidés , truffés & blanchis , passez-les sur un fourneau , avec lard fondu , un bouquet , un oignon piqué de clous , ris de veau , crêtes , champignons , truffes , sel & poivre ; mettez-y un peu de farine ; mouillez de bouillon & faites mitonner à petit feu. Quand vos pigeons sont cuits , dégraissez & liez d'un coulis blanc. (Voyez au mot *Coulis* , l'article *Coulis blanc* .)

Au défaut de coulis blanc , vous pouvez lier votre compôte avec trois jaunes d'œufs délayés dans de la crème , & un peu de persil haché ; servez chaudement pour Entrée.

Pigeons en fricassée au roux.

Coupez-les en quatre ; passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu , un bouquet , un oignon piqué de clous , poivre , sel , persil haché , champignons , truffes , crêtes , ris de veau ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez de jus & laissez cuire à petit feu. La fricassée cuite , dégraissez-la pour la lier d'un coulis de veau & de jambon , & servez chaudement pour Entrée. (Voyez au mot *Jambon* , la manière de lier ce coulis .)

Pigeons en fricassée au blanc.

Passez-les dans une casserole avec les mêmes ingrediens que les précédens ; mouillez-les de bouillon , sans jus , & laissez mitonner à petit feu. Votre fricassée cuite , liez-la d'un coulis blanc. (Voyez au mot *Coulis* , la manière de le faire .) Au défaut de coulis , faites une liaison avec trois jaunes d'œufs délayés dans de la crème , & un peu de persil haché. Servez chaudement pour Entrée.

Pigeons en Fricassée au sang.

Saignez vos pigeons , gardez le sang , mettez-y un jus de citron pour l'empêcher de tourner. Faites la fricassée à l'ordinaire , & la liez d'un coulis de veau & de jambon. Passez le sang au tamis ; délayez-y un jaune d'œuf & un peu de persil haché. Avant de servir , mettez le sang dans la fricassée ; mettez-la un peu sur le feu , sans la faire bouillir ; remuez-la toujours , & servez chaudement , pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Pigeons au basilic.

Vos pigeons bien échaudés & bien blanchis ; fendez-les un peu sur le dos , afin de les remplir d'une farce faite avec lard crud , leurs foies bien hachés , persil , basilic , & ciboules , le tout bien assaisonné. Vos pigeons farcis , faites-les cuire dans un pot avec bon bouillon , un oignon piqué de clous de girofle , verjus & sel. Quand ils sont cuits & égouttés , trempez les dans des œufs battus ; pannez-les de mie de pain , faites-les frire de belle couleur dans du sain-doux bien chaud , & servez chaudement pour Entrée , garni de persil frit.

On sert les cailles apprêtées de la même manière.

Pigeons au basilic d'une autre façon.

Apprêtez-les comme les précédens , farcissez-les dans le corps d'une farce faite avec leurs foies , un peu de jambon , quelques champignons , persil , ciboule hachée , du basilic , sel , poivre , fines épices , un jaune d'œuf. Garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de veau , sel , poivre , fines herbes , fines épices , oignon , carotes , tranches de citron vert , feuilles de laurier ; arrangez dessus vos pigeons ,

même assaisonnement dessus que dessous , tranches de veau & bardes de lard par-dessus. Couvrez la marmite de son couvercle ; faites cuire feu dessus & dessous. Quand vos pigeons sont cuits, mettez-y une demi-cuillerée de bouillon ; laissez-les refroidir presque tout à fait dans leur jus , afin qu'ils prennent plus de goût. Tirez-les ensuite & les mettez égoutter sur un plat. Trempez-les dans des œufs battus , pannez-les de mie de pain bien fine ; faites-les frire dans du sain-doux , de couleur bien dorée. Pliez une serviette sur un plat , les pigeons dessus , des bouquets de persil frit dans les intervalles , & servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvre.

Autre façon.

Faites cuire vos pigeons dans un blanc à l'ordinaire. Faites une farce avec de la volaille cuite , rouille de veau passée avec un petit morceau de beurre , lard & graisse de bœuf blanchie , une mie de pain trempée dans de la crème , & du basilic haché , sel , poivre , sept ou huit jaunes d'œufs pour liaison.

Quand les pigeons sont refroidis , trempez-les dans des œufs battus , enveloppez-les de farce que vous unissez avec la main trempée dans les œufs ; faites-les tous de la même grosseur , pannez-les de mie de pain bien fine , faites-les frire dans du sain-doux bien chaud , & servez garni de persil frit.

Si vos pigeons sont bien gros , vous pouvez les couper en quatre , & les faire cuire dans une braise de haut goût. Quand ils sont cuits , trempez-les dans de l'œuf battu ; faites-les frire comme les autres , & servez garnis de persil frit.

Pigeons à la braise.

Prenez de gros pigeons bien retrouffés, lardez-les de gros lard bien assaisonné. Farçifiez-les si vous voulez d'une farce un peu liée. Faites-les cuire à la braise à l'ordinaire, & les servez avec un ragoût de truffes & de ris de veau par-dessus.

Pigeons aux cardes.

Flambez vos pigeons, laissez-leur les ailes; faites-les refaire dans de la graisse, & les mettez cuire dans une bonne braise. Faites cuire des cardes dans un blanc de bouillon, farine, tranches de citron, graisse de bœuf. Quand elles sont cuites & bien essuyées avec un linge, faites leur prendre quelques bouillons dans une essence, pour leur donner du goût, & les servez autour de vos pigeons.

Pigeons au salpicon.

Faites-les cuire à la braise, après les avoir fait revenir dans de la graisse. Passez comme un ragoût ordinaire, ris de veau, champignons, jambon, le tout coupé en dés, & liez de coulis. Votre ragoût fini, mettez-y des cornichons blanchis, & servez dessus vos pigeons.

Pigeons aux choux-fleurs.

Faites-les cuire à la braise comme les autres. Faites cuire des choux-fleurs blanchis dans un blanc de farine. Dressez vos pigeons dans un plat, les choux-fleurs autour. Mettez de bon beurre dans une essence, faites lier la sauce sur le feu, & servez sur les choux-fleurs avec un peu de gros poivre.

pigeons à l'Italienne avec toutes sortes de racines.

Faites blanchir panais, oignons, navets, radis, carotes, le tout coupé proprement, &

les mettez cuire avec les pigeons à la braïse avec bouïllon, un bouquet, sel, poivre, girofle, une pointe d'ail. Passez à l'huile des champignons hachés, & un bouquet; mouillez-les de coulis & d'un verre de vin de Champagne; faites faire quelques bouïllons & dégraissez la sausse. Quand les pigeons sont cuits, retirez-les avec les racines; dressez-les dans un plat, les racines autour, la sausse à l'Italienne par-dessus, & servez chaudement.

Pigeons à la Dauphine.

Faites cuire cinq petits pigeons à la braïse. Faites blanchir légèrement deux ris de veau & les piquez; faites-les cuire ensuite dans une glace faite avec du veau & du bouïllon. Quand les pigeons sont cuits, mettez-les dans un peu de jus, pour les dégraisser. Dressez vos pigeons dans un plat, un ris de veau entre deux; mettez un peu de coulis dans la cafserole où vous avez glacé les ris de veau pour détacher ce qui reste; faites faire un bouïllon à la sausse; passez-la au tamis, mettez-y un jus de citron, & servez sur les pigeons.

Pigeons aux haricots verts.

Faites-les cuire dans une bonne braïse. Coupez des haricots verts en filets & les faites cuire avec de l'eau & du sel. Quand ils sont cuits & égouttés, passez-les avec de bon beurre, persil & ciboule hachée. Mouillez-les de jus & de bouïllon; liez-les avec du coulis; assaisonnez de sel, poivre; servez avec vos pigeons à courte sausse.

Pigeons au soleil

Faites cuire des pigeons naissans dans une petite braïse bien fine; retirez-les quand ils sont cuits.

PI G. P I G.

de volaille qui soit bien fine. Enveloppez chaque pigeon de ce godiveau, en sorte que l'on ne voye que la tête. Trempez-les ensuite dans des œufs battus ; pannez-les avec moitié pain & moitié farine ; faites-les frire de belle couleur, & les servez sur une serviette comme les pigeons au basilic.

Pigeons au soleil d'une autre façon.

Prenez de petits pigeons à la cuiller ; échaudez-les, videz-les, passez-leur une brochette à travers les cuisses ; laissez-leur les pattes, la tête & les ailes ; fendez-les un peu sur le dos & les faites blanchir ; mettez-les dans l'eau fraîche & les faites cuire dans une braise blanche avec bouillon, bardes de lard, tranches de citron, sel, poivre, girofle, un bouquet. Quand ils sont cuits & refroidis, faites une pâte avec de la farine, une chopine de vin blanc ou de la bière, une cuillerée d'huile, un peu de sel. Trempez vos pigeons dans cette pâte bien délayée ; faites-les frire & servez garni de persil frit.

Autres pigeons au soleil.

Quand ils sont bien échaudés & vidés, coupez leur le bout des pattes, du bec & des ailes ; faites-les blanchir à l'eau bouillante, fendez-les par le dos, farcissez-les d'une farce bien délicate, un peu liée. Foncez une casserole de bardes de lard ; mettez-les dessus, l'estomac en dessous, avec sel, poivre, un bouquet, un peu de coriandre, bouillon gras, une chopine de lait, & faites cuire doucement. Quand ils sont cuits, égouttez-les & les laissez refroidir.

Mettez une chopine de vin dans une casserole avec un petit morceau de beurre frais que vous

serez fondre sur le feu. Délayez deux poignées de farine avec ce même vin dans une autre casserole, & y mettez trois blancs d'œufs fouettés ; que cette pâte ne soit ni trop épaisse, ni trop claire. Trempez-y vos pigeons & les faites frire dans du sain-doux bien chaud & servez garni de persil frit pour Entrée.

Pigeons à la lune.

Vos pigeons apprêtés comme les précédens ; passez-les dans du lard fondu, comme en compôte avec truffes, champignons & un bouquet ; assaisonnement ordinaire, & mouillez avec moitié bouillon & moitié jus. Quand ils sont cuits, mettez-y du coulis de veau.

Ou bien faites-les cuire à la braise, & pendant qu'ils cuisent, faites un salpicon, avec jambon coupé en dés, artichaux coupés de même, ris de veau & champignons, le tout passé dans du lard fondu & mouillé de jus.

Le ragoût cuit ainsi que les pigeonneaux ; laissez-les refroidir, faites une abaisse de pâte feuilletée. (Voyez au mot *Pâte*, la manière de la faire.) Arrangez vos pigeons dans un plat, l'estomac en haut, de sorte que les têtes des pigeons sortent en dehors ; mettez le ragoût froid par-dessus ; mettez l'abaisse de pâte feuilletée sur les pigeons, de manière que les têtes paroissent en dehors & ne soient point enfermées. Faites une ouverture au milieu, pour passer les pieds des pigeons. Dorez l'abaisse, mettez au four pour cuire seulement la pâte ; réchauffez les pigeons & le ragoût, & servez chaudement.

Pigeons en surprise.

Après avoir échaudé & —

geons , farcissez les dans le corps d'une farce fine & les faites cuire dans une braise blanche, composée de bardes de lard , tranches de veau & assaisonnement ordinaire , coriandre , un peu de fines herbes & quelques tranches de citron. Quand ils sont cuits , mettez - les dans un coulis de veau & de jambon Prenez ensuite de petits pains de profiterole , ôtez-en la mie en faisant une ouverture en dessous , & gardez les morceaux ; mettez dans chaque pain un pigeon avec un peu de sauffe ; fermez du même morceau que vous avez ôté , ou de godiveau. Frotez-les légèrement tout autour du même godiveau, & les trempez dans des œufs battus ; pannez-les de mie de pain bien fine , ficeliez-les en croix , faites les frire de belle couleur. Quand ils sont égouttés , dressez-les dans un plat , & servez sur une serviette blanche.

Vous pouvez aussi les servir avec un ragoût de moufférons par-dessus. (Voyez au mot *Moufférons* , la manière de le faire) Avant de faire frire vos petits pains , vous pouvez les tremper dans du lait , & les égoutter avant de les mettre dans la friture, ils en sont plus délicats & plus frians.

Pigeons en surprise d'une autre manière.

Apprêtez-les & les faites cuire à la braise comme les précédens. Prenez autant de laitues pommées , que vous avez de pigeons. Faites les blanchir & égoutter ; ôtez-en proprement les cœurs , mettez à la place un peu de godiveau & un pigeon dans chacune avec un peu de coulis froid. Enfermez - les bien dans ces laitues que vous ficelerez tout autour. Remettez les cuire dans la même braise où les pigeons ont cuit. Tirez-les ensuite , & quand

elles sont égouttées, ôtez-les feuilles, mettez-les mittonner dans une essence de jambon; dressez-les dans un plat, pressez dessus un jus d'orange ou de citron, & servez chaudement

Pigeons en taupes.

Quand ils sont échaudés & trouffés comme pour une tourte, lardez-les de lardons de truffes, plus près que vous pourrez. Foncez une casserole de bardes de lard, jambon, tranches de veau; rangez dessus vos pigeons; couvrez dessus comme dessous, avec sel, poivre, fines herbes, fines épices, & faites cuire doucement à la braîsè. Quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat & servez avec une sausse au vin de Champagne, & tranches de citron pour Entrée.

Pigeons en pain.

Flambez vos pigeons & les desoffez comme les poulardes au blanc-manger. Prenez des ris de veau blanchis; coupez-les en dés, avec de petits champignons, & du jambon coupé de même, persil, ciboule hachée, une pointe d'ail, lard rapé, sel, gros poivre, le tout bien manié ensemble; farcissez-en vos pigeons trouffez-les en pain tout rond; enveloppez-les d'une barde de lard & d'un morceau d'éramine; ficélez-les bien, & les faites cuire à la braîsè à petit feu. Quand ils sont cuits & dégraîsez, servez-les avec une essence.

Vous pouvez mettre des pistaches dans l'essence, si vous le jugez à propos.

Pigeons à la poêle.

Vos pigeons bien épluchés, vuidés & trouffés proprement, les pates dans le corps, fendez-les un peu sur le dos, & les farcissez d'une farce composée de leurs foies & un peu de lard, & un peu de jambon, champignons, truffes,

herbes, fines épices, un jaune d'œuf; le tout haché & pilé dans le mortier. Garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard, poivre, sel, un peu de fines épices; arrosez-y vos pigeons l'estomac en bas, assaisonnés de sel, poivre, un peu de fines herbes, deux ou trois tranches d'oignons, un peu de persil haché; couvrez de tranches de veau & de jambon, & de deux ou trois bardes de lard, ensuite d'une assiette qui entre dans la casserole, une serviette tout autour & un plat par dessus, afin que la fumée ne sorte point. Mettez-les ainsi sur des cendres chaudes pendant deux heures. Avant de servir, ôtez les tranches de veau & de jambon, & les bardes de lard; mettez les pigeons sur un fourneau; quand le jus est diminué & qu'il commence à s'attacher, & que les pigeons sont bien colorés, retirez-les; dressez-les dans un plat; ôtez la graisse de la casserole; mouillez ce qui est attaché d'un peu de jus de veau & de bouillon; mettez-y un peu de poivre; passez ce jus au tamis; jetez-le sur vos pigeons, & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors - d'œuvre.

Pigeons à la poêle garnis d'écrevisses.

Farcissez-les de leurs foies, persil, ciboules, champignons hachés, sel, poivre, lard rapé, deux jaunes d'œufs pour liaison. Faites-les revenir avec un peu de lard fondu, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché. Mettez-y sept belles écrevisses que vous faites aussi revenir avec les pigeons. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon; arrangez-y les pigeons comme les précédens; faites cuire à la braise & les farcissez comme les autres. Ayez soin de retirer les écrevisses une demi - heure avant les pigeons, parce qu'elles seroient trop cuites.

Remettez les chauffer avec le ragoût & servez entre les pigeons.

Pigeons aux pois.

Vos pigeons bien échaudés; faites-les blanchir & les mettez cuire dans un blanc un peu plus qu'à moitié. Passez des pois avec un morceau de beurre; mouillez-les de jus & de bouillon, & liez d'un coulis. Quand ils sont presque cuits; mettez-y les pigeons faire quelques bouillons; ajoutez-y un peu de sucre & servez chaudement.

Si vos pigeons sont gros, vous pouvez les couper en quatre, blanchis & épluchés; passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un litron de pois, un bouquet, un peu de jus & de bouillon, & faites cuire. Quand ils sont presque cuits, liez-les d'un coulis; assaisonnez-les d'un peu de sel & d'un morceau de sucre; servez à courte sausse.

Pigeons en hatelette.

Faites-les cuire comme les pigeons à la poêle. Retirez-les quand ils sont cuits & les mettez refroidir. Pannez-les; embrochez-les dans de petites hatelettes; trempez-les dans de la graisse; repannez-les & les faites griller de belle couleur; achevez la sausse, comme celle des pigeons à la poêle, servez-les pigeons avec les hatelettes, la sausse dessous, & un peu plus claire que pour les pigeons à la poêle.

Pigeons en Fricandeaux.

Quand ils sont vidés & trouffés, les parties dans le corps, faites-les refaire & les coupez en deux; piquez-les de menu lard; mettez-les dans une casserole, le lard en dessous, avec une cuillerée de bouillon & deux ciboules entières. Couvrez la casserole & laissez

poussez-les sur un fourneau, jusqu'à ce que le reste du bouillon soit diminué. Quand vos pigeons sont bien colorés, tirez-les, arrangez-les dans un plat; ôtez la graisse de la casserole où il ont cuits; mettez-y un peu de jus de veau & de bouillon pour détacher ce qui est au fond, & mettez la casserole un moment sur le fourneau; passez ce jus dans un tamis; jetez-le sur vos pigeons & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres.

Pigeons en Timbale.

Vos pigeons échaudés & blanchis à l'ordinaire, faites-les cuire dans un blanc. Passez des champignons & des ris de veau coupés en gros dés. Faites le ragoût de pigeons comme la compôte; (Voyez ci-devant cet article) & laissez refroidir. Faites une pâte avec un peu d'huile, du sain-doux, quatre jaunes d'œufs. Formez autant d'abaisses de l'épaisseur d'un écu que vous avez de pigeons; mettez chaque abaisse au bout d'un rouleau pour les mettre plus aisément dans la timbale; mettez du ragoût sur ces abaisses, puis un pigeon & du ragoût par dessus. mettez un couvercle de la même pâte que vous soudez avec l'abaisse de dessous; faites cuire au four & servez avec une essence fort claire.

Pigeons à la Luxebourt.

Préparez des pigeons comme à la crapaudine; faites-les mariner dans l'huile avec assaisonnement. Faites-les frire à l'huile ou sain-doux, ou au beurre, & servez à sec au gros sel. Les poulets de même.

Pigeons à l'impromptu.

Mettez de petits pigeons dans une casserole avec lard fondu, de bon beurre, un demi verre d'huile, deux tranches de citron;

un verre de vin de Champagne, quatre gouffes d'ail, un bouquet, une tranche de jambon, quelques morceaux en tranches; vous blanchifiez à l'eau bouillante, vous passez le tout à grand feu en remuant toujours pendant un demi quart d'heure. Mettez dessus des bardes de lard & faites cuire doucement entre deux braisès. Quand les pigeons sont cuits; égouttez les; dressez-les dans un plat, une saufse par dessus & servez chaudement.

Pigeons aux Tortuës.

Quand ils sont apprêtés à l'ordinaire, mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, des crêtes, quelques morceaux de ris de veau, petits champignons, truffes coupées par tranches, un bouquet, sel & poivre; faites bouillir de l'eau dans une marmite avec un bouquet de fines herbes, deux tranches de citron, deux ou trois oignons, un peu de sel & de poivre, & bardes de lard; jetez-y deux tortuës après leur avoir coupé la tête, les patés & le bout de la queue. Quand elles sont blanchies; tirez-les de la coquille; coupez-les par quartier comme une fricassée de poulets; ôtez bien l'amèr, tout le reste sert dans le ragoût. Passez-les dans la casserole avec les pigeons; mouillez de jus de veau & laissez mitonner à petit feu. Dressez les pigeons dans un plat; faites autour un cordon de cuisses de tortuës; jetez le ragoût par dessus & servez chaudement.

Pigeons aux tortuës avec un coulis d'écrevilles.

On sert encore les pigeons aux tortuës avec un coulis d'écrevilles. (Voyez au mot *Ecrevilles*.)

Pigeons à la sainte Menchould.

Prenez de gros pigeons. Quand ils sont plûnés, vidés & trouffés, coupez-les en deux, piquez-les de gros lard & de jambon assaisonné. Garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, de tranches de veau ou de bœuf, sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules hachées, oignons & carottes. Arrangez-y vos pigeons, même assaisonnement dessus que dessous; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard, & la marmite de son couvercle; faites cuire feu dessus & dessous. Quand ils sont à demi cuits; mouillez d'une demi-cuillerée de bouillon & d'une chopine de lait, & laissez cuire. Quand vos pigeons sont tout-à-fait cuits, laissez-les refroidir dans leur jus. Tirez-les ensuite, & quand ils sont égouttés, trempez-les dans la graisse où ils ont cuits; pannez-les de mie de pain bien fine; faites-les griller & servez avec une rémolade faite avec de l'huile, un peu de moutarde fine, des anchois, des capres, du poivre & du sel, le tout mêlé ensemble avec un peu de persil & de ciboules hachées, & un jus de citron.

On peut aussi les servir à sec sur une serviette.

Si vous voulez les servir frits, quand ils sont égouttés, trempez-les dans de l'œuf battu; pannez-les, faites-les frire dans du sain-doux; quand ils sont bien colorés dressez-les dans une serviette & servez chaudement d'une façon ou de l'autre, pour Entrée ou gour Hors-d'œuvre.

Pigeons farcis au Parmesan.

Farcissez-les avec leurs foies, sel, poivre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail; faites-les cuire comme les pigeons à la poêle.

(Voyez ci-devant cet article.) N'y mettez point de sel. Quand ils sont cuits, retirez-les; dégraissez la sauffe, mettez-y un peu de coulis; après un bouillon, passez-la au tamis; mettez un peu de cette sauffe dans le fond d'un plat, du parmesan rapé par dessus. Arrangez-y vos pigeons; mettez sur les pigeons le reste de la sauffe; ensuite du parmesan rapé, mettez le plat sur un fourneau; glacez le dessus avec la pelle rouge, ou avec un couvercle de tourtiere, & servez à courte sauffe.

Pigeons aux cornichons.

Trouffez-les en poules, laissez-leur les ailes; faites-les refaire dans de la graisse & les faites cuire dans une bonne braise. Ratissez des cornichons, coupez les deux plus gros, faites-les blanchir; mettez-les ensuite dans l'eau fraîche, & après les avoir égouttés, mettez-les dans une bonne essence, & servez sur les pigeons.

Pigonneaux à la Bourgeoise.

Habillez-les proprement, échaudez-les ensuite, poudrez-les de farine, passez-les à la casserole avec lard fondu ou bon beurre; faites-leur prendre un beau roux, mettez-y du bouillon, sel, poivre & champignons, oignons d'arrichaux, ris de veau, bouquet & fines herbes. Laissez mitonner le tout jusqu'à ce que la sauffe soit bien liée; dressez votre ragoût & servez chaudement pour Entrée garni de champignons frits ou de fricandeaux, ou de citron coupé par tranches.

Pigeons en Beignets.

Faites-les blanchir; coupez-les par la moitié; passez-les dans une casserole avec lard fondu, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon, mettez les pigeons def-

sel, poivre, & faites cuire à la braïse, des bardes de lard par-dessus ; faites une pâte avec de la farine, du vin blanc de l'huile & du sel ; trempez-y vos pigeons quand ils sont froids, faites-les frire & servez garnis de persil frit.

Pigeons glacés aux Choux-Fleurs.

Faites blanchir six petits pigeons piqués, & les mettez dans une casserole. Dans une autre casserole faites suer des tranches de veau & de jambon, & les mouillez de bouillon. Quand le veau a rendu son jus, passez le bouillon dans la casserole où sont les pigeons ; mettez-y un bouquet. Quand les pigeons sont cuits, glacez-les comme un fricandeau ; dressez-les pigeons sur le plat ; que vous devez servir, garnissez-les de choux-fleurs cuits dans un blanc de farine ; mettez dans la casserole, où ont glacé les pigeons un peu de coulis ; détachez avec une cuiller la glace qui reste ; liez la sauce avec de bon beurre, qu'elle soit assaisonnée de bon goût, & la versez dessus les choux-fleurs.

Pigeons glacés au concombre farcis.

Faites glacer, comme ci-dessus six petits pigeons piqués ; pelez cinq petits concombres ; n'ôtez presque rien du côté de la queue ; jetez-les à mesure dans l'eau, videz-les ensuite avec une lardoire par le gros bout, sans les vider du côté de la queue ; lavez-les, & les faites blanchir ; & égouttez ensuite ; remplissez-les d'une farce fine ; trempez les bouts dans un œuf battu, & après dans la farine. Faites-les ensuite cuire dans une braïse faite du derrière du pot avec quelques champignons & un bouquet. Il faut que la braïse bouille avant que de mettre les concombres ; on les fait cuire à petit feu ; quand ils sont cuits on leur fait faire un bouillon dans du jus pour les dégraisser. On les sert autour des pigeons, & l'essence des pigeons par dessus.

Pigeons glacés aux laitues farcies.

Faites glacer, comme ci-dessus six petits pigeons piqués; faites blanchir six laitues pommées pendant un quart d'heure; jetez-les dans l'eau fraîche. Retirez-les & les pressez entre vos mains; étendez les feuilles sur la table; mettez dans le milieu une farce assaisonnée de bon gout; refermez les feuilles sur la farce, & les ficélez, & les faites cuire dans une braise. Quand elles sont cuites & bien essuyées de leur graisse, glacez les pigeons; dressez-les laitues autour des pigeons, & l'essence des pigeons sur les laitues.

Pigeons glacés aux montans.

Faites blanchir six petits pigeons piqués, & les mettez dans une casserole. Quand votre glace avec du veau & du jambon est toute faite passez-la dans la casserole où sont les pigeons; ajoutez-y un bouquet. Pendant que les pigeons cuisent & glacent, épluchez & faites blanchir & cuire dans un blanc de bouillon & de farine des montans de cardon, ou de laitue, avec une tranche de citron & sel. Quand ils sont cuits & bien égouttés; mettez du coulis dans la casserole où ont glacé les pigeons; détachez tout ce qui reste de coulis; passez la sauce au tamis; mettez dedans les montans, faites faire un bouillon, & servez le ragoût autour des pigeons.

Pigeons au gratin.

Trouvez six pigeons échaudez, faites-les blanchir & cuire à moitié dans un blanc de farine, bouillon, la moitié d'un citron pelé coupé en tranches; ayez un ris de veau blanchi; coupez par moitié des champignons; mettez un bouquet, passez avec du beurre, singez-les & les mouillez moitié jus moitié bouillon;

coulis ; retirez les pigeons de leur blanc , achevez de les faire cuire dans le ragoût ; si vous avez des culs d'artichaux & des petits œufs , mettez-les dans le ragoût après les avoir fait cuire à part. Quand le ragoût est fini & de bon goût , prenez de la sauffe du ragoût , mettez-la dans le plat que vous devez servir , faites bouillir sur le fourneau , jusqu'à ce qu'il se fasse du gratin ; dressez la compôte dessus , remettez-le plat sur le fourneau , laissez un peu attacher le ragoût ; & servez dessus le reste de la sauffe.

Pigeons au gratin aux Trufes entieres.

Trouffez six petits pigeons échaudés les pates dans le corps , faites-les blanchir & cuire dans un blanc de farine & de bouillon , tranches de citron. Pelez six belles trufes entieres ; mettez cuire avec du bouillon , du vin de champagne , un bouquet , une tranche de jambon. Quand elles sont presque cuites , liez - les de coulis ; hachez deux fois de volaille avec persil , ciboule , champignons , du lard rapé , & liez de deux jaunes d'œufs ; étendez cette farce dans le fond du plat que vous devez servir de l'épaisseur d'une pièce de 24 sols ; mettez-la attracher sur la cendre chaude , égouttez-la ensuite de sa graisse ; quand le ragoût de trufes est fini , & de bon goût , faites faire aux pigeons un bouillon , ou deux , & dressez les pigeons & les trufes sur le gratin.

Pigeons à la gobert.

Piquez-les de menu lard , passez-les à la casserole , faites leur prendre un beau roux ; mettez-y ensuite trufes, culs d'artichaux , pointes d'asperges , le tout assaisonné de bon goût. Votre ragoût cuit, servez pour Entrée garni de ris de veau passés au blanc ou frits , & persil frit mêlé.

Pigeons à la Princesse.

Trouffez-les, coupez-les en deux, mettez-les à la braïse; quand ils sont cuits pannez-les & les faites frire dans du sain-doux de belle couleur, & les servez avec une rémolade faite avec des anchois, persil, capres hachées, ciboules, un jus de bœuf & autres assaisonnemens.

Vous pouvez aussi les mettre sur le gril & leur faire prendre couleur avec la pelle sur le feu.

On sert de même des volailles de toutes façons. Si vous ne voulez pas les mettre à la braïse, faites-les cuire dans un pot en manière de court-bouillon bien assaisonné; après quoi vous les pannez & leur ferez prendre couleur avec la pelle.

Pigeons à la Fleuri.

Faites une compôte de pigeons à courte sausse. (Voyez ci-devant cet article,) & la laissez refroidir; faites blanchir des choux-fleurs, & quand ils sont égoutés, arrangez les sur une éramine au fond d'une poupetonnière, la fleur en dessous; mettez par dessus une farce de godiveau bien liée; mettez le ragoût de pigeons dedans, recouvrez de la même farce; mettez-y ensuite un peu de bouillon avec bon assaisonnement & faites cuire à petit feu. Votre ragoût cuit, dressez-le dans un plat, sans rien déranger, une fausse par dessus faite avec un peu de coulis & de beurre; faites-la lier sur le feu sans bouillir, & servez chaudement.

Pigeons à Maître Lucas.

Hachez de la cuisse de veau, de la moëlle & du lard blanchi avec champignons, truffes, ciboules, une mie de pain imbibée de bon jus sel, poivre, deux œufs battus pour liaison.

de lard, mettez dessus le godiveau arrangé de façon qu'il forme un creux au milieu; coupez vos pigeons en quatre, passez-les à la casserole avec lard, persil, ciboules, un peu de farine, champignons, truffes, ris de veau, un bon jus de bœuf, bons assaisonnemens; laissez un peu cuire le tout; quand vos pigeons sont presque cuits, arrangez les sur votre godiveau, dans le creux que vous y avez fait, & mettez la tourtiere au four pour leur faire prendre couleur & achever de cuire.

Votre ragoût cuit à propos, dégraissez-le; faites-le couler doucement sur un plat, en sorte que les bardes restent au fond de la tourtiere; mettez-y un coulis de champignons & servez pour Entrée avec un jus de citron. (Voyez au mot *Champignon* la maniere de faire ce coulis.)

Pigeons à l'étroufade à la Provençale.

Fendez vos pigeons sur le dos, passez-les sur le feu avec un peu d'huile & toutes sortes de fines herbes hachées, une moitié de citron coupé en tranches; arrangez-les dans une casserole sur des tranches de veau & de jambon, l'estomac en dessous, mettez par dessus tout l'assaisonnement dans lequel vous les avez passés; couvrez de bardes de lard, faites-les cuire sur la cendre chaude, & à moitié de cuisson mettez-y un demi verre de vin de Champagne. Quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat, passez leur sausse au tamis pour la dégraisser, servez sur les pigeons avec une pincée de persil haché gros par dessus.

Pigeons à l'eau-de-vie.

Arrangez dans une casserole des bardes de lard avec tranches de jambon & de veau battues; mettez dessus vos pigeons bien trouffés; assaisonnez-les comme une braise; couvrez-les dessus comme dessous; couvrez la casserole

le de son couvercle , faites-la suer un peu de temps sur un fourneau ; poussez ensuite vos pigeons ; jusqu'à ce qu'ils aient pris le gratin ; tirez-les alors de la casserole avec les bardes & les tranches ; ôtez la graisse , remettez les pigeons dans la casserole , l'estomac en dessous ; mouillez d'une chopine d'eau-de vie ; mettez-y gros comme une noix de sucre ; faites bouillir une seconde fois jusqu'au caramel & y versez un peu de jus de veau ; quand les pigeons sont cuits , mettez une essence de jambon dans un plat. (Voyez au mot *jambon* l'article essence de jambon.) Ajoutez-y un peu de la fausse où ont cuit les pigeons , arrangez-les dans le plat , & servez chaudement.

Pigeons en Tortuës.

Faites cuire vos pigeons comme les pigeons au Soleil , ou à la braise , sans les farcir ; laissez-les refroidir , garnissez une tourtiere de petites bardes de lard fort minces ; mettez dessus autant de petits carrés de pâte de feuillage que vous avez de pigeons ; rangez sur chaque carré les pigeons , l'estomac en dessous , en leur faisant prendre la figure d'une tortuë ; ensuite faites une abaisse de pâte , que vous mettez sur le dos des pigeons ; dorez-les d'un œuf battu ; faites-les cuire au four ; étant cuits , tirez-les doucement de la tourtiere ; dressez-les dans un plat , & les servez avec une assiette ou un salpicon , dont on peut farcir les pigeons après qu'ils sont cuits , si on le juge à propos ; servez-les pour Entrée après en avoir ôté la pâte de dessous.

Pigeons au sang.

Plumez à sec six pigeons choisis des meilleurs ; videz-les , détachez la peau de dessus l'estomac.

Prenez un morceau de jambon cuit , un morceau de lard blanchi , de la graisse de bœuf , des ris de veau , des champignons , du persil , de la ciboule , des fines herbes ; hachez le tout ensemble ; pilez dans un mortier ; mettez-y quatre jaunes d'œufs frais avec du sang de poulet ; ayez soin qu'il ne soit pas caillé ; farcissez de cette farce bien assaisonnée les pigeons entre cuir & chair ; troussiez & ficelez - les afin que rien ne sorte ; garnissez une casserole de bardes de lard , de jambon , de tranches de veau ; rangez vos pigeons dessus ; recouvrez-les de même que dessous , & les assaisonnez de carottes , Panais , fines herbes , ail , échalote , persil , laurier , thim , basilic , sel , poivre , clous de girofle , muscade coriandre ; étouffez la casserole , & faites cuire à petit feu , sans le mouiller.

Lorsque les pigeons sont cuits , retirez-les ; laissez-les égoutter , pour qu'ils jettent leur graisse. On peut si l'on veut , avant de les faire cuire , les enveloper dans une crépine , ou dans une barde de lard ; on les sert ordinairement à la sausse de jambon ; on les sert aussi au jus de veau , ou à la sausse à l'Espagnole.

Pigeons de Poisson.

Hachez de la chair de carpe , de brochet & d'anguille avec un morceau de beurre , une mie de pain trempée dans de la crème , un peu de champignons , persil , ciboule , une pointe d'ail , un peu de basilic , trois ou quatre œufs , frais ; assaisonnez de sel , poivre , & muscade , un peu de coriandre battu ; mêlez le tout ensemble ; pilez dans un mortier ; farinez un endroit de la table , roulez le godiveau dessus ; coupez-le par morceaux de la grosseur que vous voulez faire les pigeons ; farinez vos mains , & des morceaux formez-en des manières de petits

50 P I G. P I G.

pigeonneaux ; videz-les ensuite adroitement avec le gros bout d'une lardoire de bois ; mettez dedans un petit morceau de laitance ou de foie de brochet. Laissez-les reposer un bon quart d'heure , puis faites bouillir à grand feu dans une casserole du bouillon de poisson. Mettez dedans les pigeons un à un pour les faire blanchir. Quand ils sont blanchis , retirez-les , & les mettez dans une casserole avec de l'eau fraîche , & les laissez refroidir. Faites ensuite un ragoût de laitances , champignons , queue d'écrevisses , pointes d'asperges dans la saison. Quand votre ragoût est cuit & bien dégraissé , versez du coulis de poisson avec un demi verre de vin blanc , & une tranche de citron. Mettez les pigeons dans le ragoût pour les achever de cuire. Etant cuits , dressez-les proprement dans un plat & les servez pour Entrée.

On les peut mettre dans une terrine au coulis d'écrevisses , sur un potage de poisson ; & on peut encore les servir aux petits pois dans la saison , & en tourte.

Pigeons marinés.

Faites mariner des pigeons au verjus , jus de citron , sel , poivre , clous , ciboules , & laurier ; laissez-les dedans trois heures durant. Faites une pâte claire avec de la farine , du vin blanc & des jaunes d'œufs. Trempez-y les pigeons , & les faites frire dans du lard fondu , ou du sain-doux , & les servez garnis de persil frit pour Entremets. Ils peuvent encore servir de garniture sur des plats d'Entrées.

Poupeton de pigeons.

Voyez au mot *Poupeton* , la manière de faire des poupetons en gras. Pour les pigeons

troussez-les & les faites blanchir. Etant blanchis, tirez-les, mettez-les dans de l'eau froide, & les répluchez. Ensuite mettez-les dans une casserole, avec un peu de lard fondu, un bouquet, un oignon piqué de clous, des crêpes, quelques morceaux de ris de veau, des champignons, des truffes, coupées par tranches, le tout assaisonné de sel, de poivre, & passez sur le fourneau; mouillez-les de jus & les laissez mitonner à petit feu. Etant cuits, liez-les d'un coulis de veau & de jambon. Dans la saison, mettez des pointes d'asperges, & des culs d'artichaux. Faites-les blanchir avant que de les mettre dans le ragoût.

Si le ragoût est de bon goût, laissez-le refroidir; étant froid dressez-les pigeons dans la poupetonnière où est le godiveau, mettez-y la garniture; il n'y faut pas trop de sauffe. Couvrez le poupeton du même godiveau; frottez le dessus d'un œuf battu, & le rendez bien uni. Renvertez les bardes de lard du tour de la poupetonnière dessus. Faites cuire au four, ou bien avec un couvercle, feu dessus & dessous. Etant cuits, dégraissez, renversez dans le plat qu'on veut servir. Que le poupeton soit d'une belle couleur. Faites dessus un trou de la grandeur d'un écu; jetez dedans un petit coulis clair de veau & de jambon.

On peut garnir ce poupeton de marinade de poulets, & de pigeons au basilic si l'on veut, & on le sert chaudement pour Entrée. Pour un poupeton de pigeons aux écrevisses, on passe les pigeons aux écrevisses, & on fait le ragoût comme celui-ci dessus. On fait des poupetons au sang de pigeon (*Voyez Poupeton au sang.*)

Pigeons en concombres.

Vuidez des concombres d'une moyenne grosseur; lavez-les, faites-les blanchir & les remettez dans l'eau fraîche. Echaudez des pigeons

naissans, vuidez-les, trouffez les patés dans le corps; faites-les blanchir, coupez les ailes; laissez les têtes; mettez-les dans les concombres les têtes dehors. Mettez dans le vuide un petit salpicon de lard, jambon, champignons. Bouchez les trous des concombres avec un peu de farce, de façon qu'il n'y ait que la tête du pigeon qui passe; faites-les cuire dans une bonne braise bien nourrie & assaisonnée de bon goût. Quand ils sont cuits; retirez-les sans casser les concombres; dressez-les dans un plat après les avoir dégraissés, & servez dessus une bonne sauce au coulis clair.

Pigeons en navets.

Pelez vos navets, creusez-les en dedans; faites les blanchir & les mettez dans leau fraîche. Quand ils sont égouttés, mettez dedans vos pigeons, de façon que la tête paroisse comme ceux en concombre; mettez dans le navet tout autour du pigeon du lard rapé avec toutes sortes de fines herbes, champignons, truffes, le tout haché & assaisonné de bon goût. Mettez un morceau de navet au bout afin qu'il y ait que la tête du pigeon qui paroisse. Faites cuire ces navets dans une casserole, avec tranches de veau & de jambon, bardes de lard, un bouquet, un oignon, une carote; mouillez d'un verre de vin de Champagne & d'un peu de réduction & assaisonnez. Quand les navets sont cuits retirez-les sans les rompre, égraisez-les, dressez-les dans un plat; passez la braise des navets au tamis pour la dégraisser; faites-la réduire, si elle ne l'est point assez; ajoutez-y un jus de citron, ajoutez un peu de coulis, & servez chaudement sur les pigeons

Compôte à la Hollandoise.

Echaudez & vuidez vos pigeons trouffez-les

les & les faites cuire dans une casserole avec du bouillon, un peu de réduction, un verre de vin de Champagne, une tranche de jambon, un ris de veau blanchi coupé en quatre, un morceau de beurre, des champignons, des petits oignons blancs, blanchis. Faites cuire le tout ensemble à petit feu. A moitié de cuisson, dégraissez le ragoût ; mettez-y une cuillerée de coulis. Quand il est cuit, dressez les pigeons dans le milieu d'un plat, la garniture autour ; jetez par dessus une pincée de persil blanchi haché & servez chaudement.

Pigeons à la Stanislas.

Vos pigeons apprêtés comme les précédens faites-les cuire dans un blanc avec de belles crêtes. Faites un ragoût de ris de veau, champignons, truffes, un bouquet, une tranche de jambon, un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis. Votre ragoût presque cuit, tirez les pigeons & les crêtes de leur blanc ; mettez-les mitonner un peu dans le ragoût. Faites blanchir des culs d'artichaux, mettez-les cuire dans le blanc où ont cuit les pigeons ; quand le tout est cuit à propos, mettez les culs d'artichaux dans le fond d'un plat, un pigeon sur chacun ; faites un petit trou sur l'estomac du pigeon pour y mettre une crête, le ragoût entre les culs d'artichaux, & servez chaudement.

Coquille de pigeons au parmesan.

Apprêtez-les comme les précédens, passez-les sur le feu avec du beurre, un bouquet, ris de veau blanchis, truffes, champignons, jambon, le tout coupé en dés ; mouillez avec du bouillon, un peu de réduction, un demi

verre de vin de Champagne, une cuillerée de coulis, peu de sel ; faites cuire votre ragoût à petit feu & le dégraissez. Quand il est cuit, la sauffe presque réduite, laissez-le refroidir.

Prenez ensuite quatre coquilles de mer, faites-y un bord de pâte ; délayez de la farine avec un œuf ; frottez les bords de la coquille avec un jaune d'œuf ; faites-y tenir la pâte, & faites cuire au four. Mettez ensuite du parmesan rapé dans le fond des coquilles, un pigeon par-dessus, du salpicon autour, couvrez avec du parmesan rapé ; remettez vos coquilles au four pour les glacer de belle couleur & servez chaudement sur un plat.

Godiveau farci de pigeonneaux.

Voyez au mot *Godiveau*, l'on trouvera la manière de le faire.

Coulis de pigeons.

Faites rôtir deux ou trois gros pigeons, & les pilez dans un mortier. Hachez trois anchois, une pincée de câpres, un peu de truffes & quelques morilles, deux ou trois rocamboles, persil & ciboules. Le tout bien haché, mêlez-le avec la viande des pigeons ; mettez le tout dans une casserole ; mouillez de jus de veau & d'essence de jambon ; passez ce coulis à l'étamine pour vous en servir au besoin.

Bisque de pigeons.

Vos pigeons échaudés, blanchis, épluchés, vidés & troullés proprement, faites-les cuire dans de bon bouillon clair avec bardes de lard, un oignon piqué de clous de girofle, deux tranches de citron, le tout bien écumé.

Faites un ragoût de ris de veau bien blanchis,

petits morceaux , truffes par tranches ; culs d'artichaux en quatre , & un entier pour mettre au milieu du potage ; passez ce ragoût à la casserole avec un peu de lard & de farine , un oignon piqué de clous de girofle , & n'attendez pas qu'il roussisse. Quand il est passé , mettez-y un peu de bouillon & le laissez cuire avec une tranche de citron.

Si vous voulez enrichir ce potage , vous ferez cuire à part dans une petite marmite des crêtes bien échaudées & épluchées , avec des bardes de lard , de la graisse de veau , du bouillon clair , une tranche de citron , un oignon piqué de clous de girofle , le tout bien blanchi. Vos pigeons , vos crêtes & votre ragoût étant prêts , faites mitonner des croûtes de pain chapelé séché au four avec de bon bouillon fait avec du trumeau , du derrière du scimier , un morceau de mouton , une volaille , & bon assaisonnement. Ce même bouillon sert à faire cuire vos pigeons. Quand votre soupe est mitonnée & attachée au plat , dressez les pigeons dessus , le cul d'artichaut au milieu , le ragoût entre les pigeons , les crêtes sur l'estomac , le reste du ragoût bien dégraissé par-dessus ; arrosez d'un jus de veau , d'une belle couleur , & servez chaudement.

Bisque de pigeons au blanc.

L'on sert ces bisques-là au blanc , c'est-à-dire , au lieu d'un jus de veau jettez un coulis blanc clair par-dessus. (Voyez au mot *Coulis* , la manière de faire le coulis blanc.)

Autre bisque de pigeonneaux.

Apprêtez comme les autres ; bardez-les de petit-lard & les faites cuire dans du bouillon , avec du clou entier , du poivre , un oignon blanc , sel , bouquet de fines herbes. Quand ils sont cuits

tirez-les de leur bouillon pour les faire mitonner dans du jus de bœuf & de mouton avec un peu de citron; faites mitonner vos croûtes de bouillon, vos pigeons dessus, & servez chaudement.

Potage de ramereaux.

Faites-les blanchir à l'eau & les empotez avec de bon jus. Mettez dans la marmite un paquet de porreaux coupés par morceaux, un bouquet de céleri, un paquet de navets, un d'autres racines, quelques ciboules, un bouquet de fines herbes. Quand le tout est cuit, faites mitonner votre potage du même bouillon; rangez vos ramereaux dessus; garnissez le tour de vos racines; jetez un coulis de veau par-dessus & servez chaudement.

Les ramereaux se mettent d'ailleurs en potage aux choux, aux champignons & autres.

Potage de ramereaux aux lentilles.

Vos ramereaux apprêtés, piquez-les de gros lard bien assaisonné & les faites cuire à demi à la broche; à demi cuits, empotez-les avec du petit lard coupé par tranches; mettez-y des lentilles avec du bouillon & faites cuire. Faites un coulis de lentilles. (Voyez au mot *Lentille*, la manière de le faire.) Mitonnez des croûtes de bon bouillon; garnissez le bord du plat de votre potage du petit salé qui a cuit avec les lentilles; dressez les ramereaux sur le potage en semant par-dessus quelques lentilles, le coulis par-dessus, & servez chaudement.

Potage de pigeons aux oignons.

Apprêtez-les comme les autres; laissez-les tremper dans plusieurs eaux tièdes, faites-les blanchir, mettez-les dans l'eau froide, & effuyez-les avec un linge; bardez-les d'une grande barde de lard; ficelez-les, mettez-les cuire dans

Mitonnez des croûtes dans un plat , garnissez le bord d'un cordon d'oignons dont vous ôterez la première peau. Dressez les pigeons sur le potage après avoir ôté les bardes ; jetez par-dessus un bon jus de veau clair , & servez chaudement.

L'on sert des potages de poulets aux oignons ; au lieu d'un jus de veau , on met dessus un coulis blanc.

L'on fait des potages de chapons , poulets , poulardes , dindonneaux , cannetons aux oignons de la même manière que celui de pigeons.

Au lieu de jus de veau & de coulis blanc on peut les servir avec une purée verte par-dessus. (Voyez au mot *purée.*) Les garnissant toujours d'un cordon d'oignons

Potage d'un gros pigeon aux navets.

Flambez , & vuidez votre pigeon : trouvez-le en poule , mettez lui une barde sur l'estomac , & le faites cuire dans la marmite ; finissez votre potage comme celui d'un canard aux navets. (Voyez cet article au mot *Canard.*)

Potage de pigeons à la Reine.

Il se fait de la même manière que le potage de perdrix à la Reine (Consultez cet article au mot *Perdrix.*)

Potage de pigeons farcis.

Farcissez vos pigeons d'une farce faite avec blanc de chapon , moëlle de bœuf , jaunes d'œufs crus , sel , muscade , un peu de poivre blanc , & les faites cuire avec de bon bouillon , & un bouquet de fines herbes ; mitonnez des croûtes de bouillon ; dressez les pigeons sur le potage , tout autour , au milieu un petit pain farci , un coulis par-dessus & servez chaudement.

Les potages de perdreaux , faisandeaux & de

cailles, se font de la même manière que celui de pigeon.

Potages de pigeons au roux.

L'on fait des potages au roux de pigeons sans les farcir. On les fait cuire de même que les autres. On fait un ragoût de truffes ou de petits champignons. (Voyez au mot *truffes* & *champignons*, la manière de les faire.) Les croûtes mitonnées de bouillon, on met les pigeons sur le potage, le ragoût tout autour, le coulis par-dessus.

Potage de pigeons farcis au roux aux oignons.

Faites une farce avec quelques blancs de volaille, ou bien un morceau de veau, un peu de lard, une tétine de veau blanchie, sel, poivre, fines herbes, fines épices, truffes, champignons, ciboules, persil haché, quatre jaunes d'œufs, une mie de pain trempée dans de la crème, le tout pilé dans le mortier. Farcissez-en vos pigeons sur l'estomac, arrêtez la peau, & les faites blanchir dans l'eau bouillante. Epluchez-les ensuite & les faites cuire dans une marmite avec de bon bouillon.

Prenez de petits oignons pelés, & les faites frire dans du sain-doux, jusqu'à ce qu'ils aient pris belle couleur. Quand ils sont égouttés, mettez les dans une petite marmite avec de bon bouillon & du jus de veau, pour les achever de cuire.

Mitonnez des croûtes dans un plat, dressez les pigeons dessus; garnissez d'une bordure d'oignons; passez au tamis le bouillon où les oignons ont cuit; jetez-le sur le potage avec un jus de veau & servez chaudement.

Quand on veut servir le potage à la française, on le sert

de jus de veau on y met un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon* , la manière de faire ce coulis.)

Potage de perdreaux en profiterolle.

Faites cuire vos pigeons à la braïse ; faites un ragoût de crêtes , ris de veau , culs d'artichaux , champignons & truffes , que vous passez dans une casserole avec un peu de lard fondu & que vous mouillez d'un jus de veau. Dégraissez votre ragoût ; liez le d'un coulis de perdrix. Tirez vos pigeons de la braïse , quand ils sont égouttés , mettez-les dans le ragoût. Videz vos pains , mettez dans chacun un pigeon avec un peu de ragoût & les faites mitonner un peu dans un jus de veau.

Mitonnez des croûtes , moitié jus de veau ; moitié bouillon. Dressez les plus gros pains dans le milieu , les petits autour , les culs d'artichaux entre deux. Garnissez le tour du potage , de crêtes & de ris de veau , ou bien d'une bordure de petits champignons farcis. (Voyez cet article au mot *Champignon*.) Le coulis par-dessus & servez chaudement.

Les profiterolles de perdreaux , de cailles , de tourterelles se font de la même manière que celui de pigeons.

Potage de pigeons garnis d'artichaux , ou coulis clair.

Bardez-les après les avoir blanchis & les faites cuire dans la marmite. Marquez un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon*.) Tournez huit ou dix artichaux ; faites-les blanchir & cuire ensuite dans un blanc de farine , avec sel & un petit morceau de beurre. Mitonnez le potage à l'ordinaire avec de bon bouillon.

Quand les artichaux sont cuits mettez-les chauffer dans du bouillon ; mettez vos pigeons au milieu du potage , le coulis clair par-dessus , les culs d'artichaux coupés en deux autour , & servez chaudement.

Potage de pigeons à la Julienne.

Faites cuire des herbes , comme , oseille à laitues , cerfeuil dans une petite marmite avec moitié bouillon & moitié jus ; mettez dans ce bouillon un jaret de veau. Faites cuire le tout pendant deux heures. Faites blanchir les pigeons ; troussés-les en poule , & les mettez cuire dans la marmite à potage. Faites mitonner des croûtes avec ce bouillon ; garnissez le bord de votre potage de racines , les pigeons au milieu , le bouillon aux herbes par-dessus , & servez chaudement.

Potage de Pigeons aux laitues romaines d'un bouillon perlé.

Faites-les cuire comme les précédens ; faites un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *jambon* la manière de le faire ;) faites blanchir six belles laitues , ficelez-les & les faites cuire avec du bouillon. Quand elles sont cuites , égouttez-les , coupez-les au dessus du montant ; coupez les par la moitié ; garnissez-en votre potage ; épluchez les montans & prenez garde de les rompre ; mitonnez des croûtes , les deux pigeons dans le milieu , les montans autour , le bouillon du coulis perlé par dessus , & servez chaudement.

Terrine de Pigeons & de Ramiers aux Choux.

Farcissez-les sur l'estomac de lard rapé assaisonné de sel , poivre , persil , ciboule , champignon ;

ignon; hachez le tout mêlé ensemble; trouffez les pates dans le corps; garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, tranches de bœuf & de veau battues, sel, poivre, fines épices, un peu de fines herbes, ciboules entieres, persil haché, tranches de carotes & de panais & d'ignon; faites blanchir un choux pommé que vous coupez par la moitié; mettez-le ensuite dans l'eau froide; pressez-le & le ficelé; mettez les pigeons dans la marmite avec les choux, un morceau de jambon & du petit-lard; assaisonnez dessus comme dessous; couvrez de tranches de bœuf & de veau & de bardes de lard, & faites cuire feu dessus & dessous. Quand les pigeons sont cuits, dressez-les proprement dans la terrine avec du petit-lard & les choux coupés par filets; mettez-y un peu d'essence de jambon; jetez dessus un coulis de perdrix & servez chaudement.

Porage de Pigeons à la purée verte, aux pointes d'asperges, & aux cœurs de Laitues.

Faites-les cuire à la braise avec du petit-lard; prenez une livre de veau avec un morceau de jambon, coupez-les par tranches, mettez-les au fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches, carotes & panais; couvrez la casserole; faites suer sur un fourneau; quand les tranches sont attachées, mouillez de bouillon; mettez-y quelques champignons, deux ciboules entieres, du basilic, du persil, des clous, un peu de mie de pain; laissez mitonner le tout ensemble.

Mettez des pois verts dans une casserole avec du lard fondu, un peu de ciboule & du persil; faites suer à petit feu, remuant de tems en tems; quand ils ont jetté toute leur eau, pilez les

pois dans un mortier ; quand ils sont pilés ; ôtez les tranches de veau de la casserole , délayez-y les pois pilés ; passez-les à l'étamine ; que la purée soit bien verte.

Faites blanchir des cœurs de laitues & des pointes d'asperges ; mettez-les dans l'eau froide, égouttez les, mettez-les dans une casserole avec un peu de coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *jambon* la manière de le faire.) Laissez mitonner à petit feu ; dressez vos pigeons dans la terrine, du petit-lard entre deux ; les cœurs de laitues & les pointes d'asperges autour, la purée dessus, & servez chaudement.

La terrine d'aïlerons à la purée verte se fait de la même manière que celle des pigeons, ainsi que celle de canards & de tendron de veau.

Terrine de Pigeons aux Ecrevisses.

Passez vos pigeons dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet, un oignon piqué de clous, sel & poivre ; mouillez-les d'un jus de veau, & laissez mitonner à petit feu ; quand ils sont cuits, liez d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *jambon* la manière de le faire.)

Faites un ragoût de queues d'ecrevisses, champignons, truffes, moufférons ; passez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu, sel, poivre, un bouquet pour assaisonnement ; mouillez d'un jus de veau, & faites mitonner à petit feu ; tirez les pigeons, mettez-les dans le ragoût, & liez d'un coulis d'ecrevisses un peu ample. (Voyez au mot *ecrevisses* la manière de le faire.) Dressez les pigeons dans la terrine, le ragoût par dessus & servez chaudement.

Tourte de Pigeonneaux.

Faites une pâte avec de la farine, un œuf, du beurre, du sel & de l'eau; laissez-la reposer une heure, & la maniez avec un morceau de beurre comme le feuilletage; faites-en une abaisse comme le feuilletage; foncez en une tourtière, étendez-y un peu de lard rapé, arrangez-y vos pigeons échaudés, videz & trouffez, garnissez-les de crêtes, ris de veau, champignons truffes, culs d'artichaux; assaisonnez de poivre, sel, un peu de fines herbes, muscade, un bouquet, un oignon piqué de clous; couvrez les pigeons de tranches de veau, bardes de lard, un morceau de beurre frais; couvrez d'une abaisse de même pâte, faites une bordure; dorez d'un œuf, & mettez cuire au four deux ou trois heures; quand elle est cuite, ôtez les bardes de lard, les tranches de veau, le bouquet & l'oignon; ôtez la graisse, jetez-y un petit coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *jambon* la manière de le faire.) Servez chaudement pour Entrée.

Tourte de Pigeonneaux au blanc.

Si vous voulez servir cette tourte au blanc; au lieu de coulis de veau & de jambon, mettez-y un coulis blanc. (Voyez au mot *coulis* l'article *coulis blanc*.)

Pâté de Pigeonneaux.

Videz vos pigeonneaux, faites une pâte avec eau, farine, beurre, quelques jaunes d'œufs & sel; dressez-en une abaisse; arrangez-y vos pigeonneaux; garnissez de ris de veau, champignons, crêtes, moëlle de bœuf, lard pilé ou fondu; couvrez de la même pâte; dorez & faites cuire une heure & demie; quand le pâté est

cuit , mettez-y un jus de veau & de citron & servez chaudement pour Entrée.

Autre pâté chaud de Pigeons.

Vuidez vos pigeons, gardez les foies; retrouffez-les, battez-les sur l'estomac avec un rouleau, piquez-les de gros lard & de jambon; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices; fendez-les par le dos; pilez les foies avec lard rapé, champignons, truffes, ciboules & persil, sel, poivre, fines herbes, fines épices; farcissez-en le corps de vos pigeons; faites une abaisse avec une pâte composée de farine, beurre, un peu de sel & un œuf; étendez du lard pilé sur cette abaisse; arrangez-y vos pigeons; mettez-y truffes, champignons, une feuille de laurier, le tout bien couvert de bardes de lard; couvrez d'une autre abaisse; dorez le pâté, & faites cuire au four. Quand il est cuit, ayez un bon coulis, quelques ris de veau, champignons & truffes; levez le couvercle du pâté, dégraissez, ôtez les bardes de lard, pressez-y un jus de citron, jetez le coulis & le reste dans le pâté; couvrez-le & servez chaudement pour Entrée.

Autre façon.

Lardez vos pigeons comme les précédens; farcissez-les dans le corps de la même farce, dont vous réserverez une partie pour mettre sur l'abaisse; dressez votre pâté à l'ordinaire, étendez le reste de votre farce sur l'abaisse, les pigeons dessus bien arrangés & bien assaisonnés; mettez-y une feuille de laurier, couvrez de tranches de veau & de bardes de lard, le reste à l'ordinaire. Quand il est cuit dégraissez-le, & y mettez un ragoût de ris de veau, champignons, crêtes, &c. (Voyez au mot *Ris* la manière de faire ce ragoût.)

L'on fait aussi ce pâté avec un coulis clair de

veau & de jambon seulement sans ragoût.)
 Voyez au mot *jambon* la manière de faire ce
 coulis.)

Nous avons dit au commencement de cet
 article quelles étoient les qualités & les pro-
 priétés des pigeons considérés comme un ali-
 ment simple. Pour les différentes manières de
 l'apprêter, voyez *ragoût*, *saussé*, *pâtisserie*,
assaisonnement.

PIGNONS ; *Pinei*, ou *nuces pineae*, coques
 offeuses, ou blongues, enveloppées d'une pel-
 licule mince, légère & rougeâtre; chacune de
 ces coques renferme une amande oblongue, à
 demi ronde, blanche, tendre, & douce au
 goût. On les trouve dans les pommes écail-
 leuses de pin, & on ne les en sépare qu'en met-
 tant au four ces pommes qui étant ensuite échauf-
 fées, s'ouvrent d'elles-mêmes & laissent voir
 les coques qu'elles contiennent.

On doit les choisir assez gros, blancs, tendres,
 agréables au goût, & nouveaux, car ils acquié-
 rent en vieillissant une saveur fade & huileuse.
 Les meilleurs nous viennent des pais chauds,
 comme de Catalogne, de la Provence & du
 Languedoc.

Les pignons nourrissent beaucoup, ils adou-
 cissent les âcretés de la poitrine, ils conviennent
 aux éthiques & aux phthifiques; ils appaisent
 les ardeurs d'urine causées par des humeurs
 âcres & picotantes; ces fruits par leur substan-
 ce onctueuse fournissent dans les vaisseaux san-
 guins un suc chileux propre à réparer les parties
 solides & à tempérer l'âcreté des humeurs. Ce-
 pendant comme ils ont une substance un peu
 massive, ils ne sont pas aisés à digérer & ils
 produisent beaucoup d'humeurs grossières, c'est
 pourquoi on ne doit en user que modérément.

Ils contiennent beaucoup d'huile & peu de

fel. Ils conviennent en touttems aux jeunes gens d'un tempérament sec & bilieux.

Pignons en dragées.

Les Confiseurs couvrent les pignons de sucre après les avoir laissés quelque-temps envelopés dans du son chaud, afin de les dégraisser. Ce sont les pignons en dragées qui n'ont rien de mal-faisant.

PIMPRENELLE, *pimpinella*, herbe dont on se sert dans les salades ; elle croît à la hauteur d'un pied ; ses tiges sont rouges, anguleuses, divisées par rameaux, & les feuilles ou longues, ou presque rondes, dentelées en leurs bords, rangées comme par paires le long d'une côte mince, rougeâtre, velue, qui se termine par une feuille unique.

Il y a la grande & la petite pimprenelle qui ne diffèrent que par la forme des feuilles ; celles de la grande sont longues, & celles de la petite sont presque rondes.

On doit choisir la pimprenelle, dont on fait usage parmi les alimens, petite, tendre, d'un goût & d'une odeur agréable.

Elle pousse par les urines, dit M. Lemery, elle atténue la pierre des reins & de la vessie, elle réjouit le cœur, elle passe pour détersive, desiccative & vulnéraire. Elle se digere difficilement & rend le ventre paresseux quand on s'en sert avec excès ; elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Quelques Medecins, dit M. Andry, ont mis la pimprenelle au rang des plantes astringentes, mais mal-à-propos ; elle abonde en un sel âcre qui la rend très-apéritive.

L'usage de la pimprenelle est très-bon à ceux qui ont les poumons embarrassés de bituite. Il

& dans presque toute les maladies qui viennent d'embaras d'humeurs.

Piquatoche.

Coupez des morceaux de pain tendre ; que la croûte y tienne, & un peu plus grand qu'un écu. Faites-les un peu tremper dans du lait & du sucre. Quand ils sont bien imbibés , farinez-les & les faites frire de belle couleur dans de l'huile ; glacez-les après avec du sucre & la pelle rouge. On peut une autre fois les faire tremper avec du lait sans sucre ; quand ils sont frits on y jette par dessus un peu de sel fin , & on les sert pour un plat de rôti à collation. C'est ce qu'on appelle *Piquatoche*.

Piquatoche aux Pistaches.

Chapelez cinq ou six petits pains de profiterolle ; ôrez-en la mie par-dessous , gardez le morceau de croûte que vous avez ôté ; remplissez le dedans d'une crème de pistache un peu épaisse. (Voyez au mot *Pistache*, comment se fait la crème de pistache ;) remettez par dessus les croûtons ; foncez le plat que vous devez servir de la même crème , arrangez dessus les petits pains , poudrez-les de sucre , mettez-les cuire au four & les servez glacés. On peut si l'on veut, les faire frire après les avoir trempés dans une pâte à frire , & les servir glacés.

PIQUER , on dit en terme de cuisine *piquer une viande*, la larder ; *Lardo configere perdicem*, ou autre viande. Il y a façon pour bien piquer une volaille, ou autre pièce de viande, qu'on veut rôtir à la broche ; il faut pour cela que les lardons soient coupés bien petits , & d'une longueur convenable ; ensuite lorsque la viande a été blanchie au feu , on prend une petite lardoire , avec laquelle on perce seulement la peau de l'animal de part en part , & environ la longueur de deux lignes , puis on met le lardon dans le gros bout de la lardoire , qu'on

tire après , & le lard reste pour une plus grande propreté. En cela on doit faire enforte que ce lardon ne ressorte pas plus d'un côté que d'un autre , & les lardons doivent être placés par rangées ; ces rangées seront barées droites & faites sur la volaille d'une distance égale l'une à l'autre. Il ya des garçons , qui ne font que piquer les viandes , c'est leur emploi.

PIQUETTE , *Posca* , mauvais vin , qu'on donne à la campagne aux domestiques. C'est une boisson faite avec du marc de pressoir , sur lequel on jette de l'eau , qu'on laisse fermenter avec ce qu'il y peut rester d'esprits de vin qu'on en a tiré. C'est en hiver que la *piquette* se doit boire. Si on la gardoit jusqu'en été , elle s'aigrirait. On appelle encore *Piquette* un petit vin usé , & qui est bas percé.

PIVOTS , *vitelots* , pâte fort déliée dont on fait plusieurs tranches en forme de tablettes qu'on soupoudre de fleur de farine & qu'on jette l'une après l'autre dans un chaudron pour les y faire cuire avec du lait ou de l'eau & du beurre. *Pivots* est un de ces divers noms que Richelet dit qu'on donne en France aux Vitelots qu'on nomme d'une façon dans une Province & d'une autre dans une autre. Il ajoute que le vrai nom est *Vitelots* , comme on les appelle à Paris.

PISTACHE , *nux pistacia* ; fruit du pistachier , grand arbre qui croît dans les contrées Orientales de la Perse & de la Turquie ; les feuilles sont en ailes , émouffées par la pointe & semblables à celles du Sapin ; il porte des bouquets de petites fleurs blanches , auxquelles succèdent de longues pommes pointues. couvertes d'une écorce brune & ridée , sous laquelle on trouve une coquille blanche , fragile , contenant sous une peau rougeâtre , une amende verdâtre , douce & agréable au goût.

Ce fruit passe pour nourrissant , restaurant & bienfaisant aux personnes foibles & menacées de consommation ; on en fait beaucoup de cas & presque tous les Medecins François , Espagnols & Italiens les recommandent dans les desserts avec d'autres ingrédients d'une nature restaurant & corroborative.

Les pistaches , dit M. Lemery , sont humectantes, pectorales & convenables aux Phthisiques & aux Néphrétiques par leurs parties huileuses & balsamiques propres à produire ces bons effets ; elles fortifient encore l'estomac , elles excitent l'appétit & l'humeur féminale parcequ'elles contiennent quelques sels volatils qui communiquent une chaleur douce & agréable dans les endroits où ils se rencontrent.

Quand on use des pistaches avec excès , elles échauffent beaucoup , & causent d'autres accidens , parceque la chaleur que leurs sels volatils excitent , s'augmente à proportion de la qualité de ces sels , & devient ensuite incommode.

On doit choisir les pistaches pesantes , bien pleines , nouvelles , d'une odeur agréable , & d'un bon goût.

On nous les envoie sèches, de Perse , d'Arabie , de Syrie , des Indes ; elles contiennent un peu de sel volatil essentiel & beaucoup d'huile.

Elles conviennent en tout tems , à toute sorte d'âge & de temperament , pourvû qu'on en use modérément.

Les Confiseurs couvrent de sucre les pistaches après les avoir bien mondées ; quand elles ont été accommodées de cette maniere on les appelle pistaches en dragées. Elles sont d'un goût excellent.

Crème de Pistaches.

Echaudez des pistaches ; pilez dans le mortier avec de l'écorce de citron confit , & un peu

d'écorce de citron verd. Le tout étant pilé ; prenez une ou deux pincées de farine , avec trois ou quatre jaunes d'œufs , delayez-les ensemble dans une casserole , mettez du sucre à proportion , versez ensuite du lait petit à petit un peu plus qu'une chopine ; prenez ensuite les pistaches pilées , & les ayant delayées avec le reste , passez le tout dans l'étamine deux ou trois fois ; après , faites-les cuire de la même manière que les autres crèmes. Quand elle est cuite , versez-la dans son plat , & la servez froide pour Entremets ; si on veut la servir chaude , après quelle sera froide , on y peut faire four une glace blanche dessus , & la mettre dans le four pour sécher la glace.

Crème de Pistaches grillées.

Quand la crème est faite , mettez-la dans un plat sur le fourneau , & la faites rissoler.

Lorsqu'elle s'attache il faut avoir soin de la remuer de temps en temps avec une cuiller , & la détacher. Quand elle n'est plus liquide , vous l'arrangerez dans le Plat avec une cuiller , & la rendrez bien unie ; mettez - la rissoler à petit feu , afin qu'elle s'attache au fond du plat ; rapez-y un peu de sucre par-dessus. Passez la pelle rouge , & la servez chaudement.

Meringues de Pistaches.

Prenez une poignée ou deux de pistaches ; & les échaudez. Quand vous aurez fouetté vos blancs d'œufs , & que vous y aurez mis & battu ensemble du sucre fin , mettez-y vos pistaches bien égouttées de leur eau , avec la cuiller à bouche ; formez les meringues de la grosseur que vous voulez , & les glacez de la belle manière ; si on ne veut pas les glacer , elles resteront blanches comme du papier ; elles servent pour garnir toutes sortes de toutes d'Entremets

P I S. P I S. P L I. 50

Tourte de Pistaches.

Emondez un quarteron de Pistaches , mettez-les égoutter , & les pilez dans le mortier ; étant pilées mettez-y un morceau de beurre frais de la grosseur d'un œuf, une écorce de citron verd confite, deux jaunes d'œufs frais ; prenez une demi-cuillerée de farine de riz , & la mettez dans une caillerole , & la délayez avec un demi-fetier de crème douce peu à peu ; mettez-y deux jaunes d'œufs frais , un peu de sel , du sucre à proportion ; faites cuire la crème sur un fourneau ; étant cuite , ôtez les pistaches du mortier & les délayez avec la crème ; laissez-la refroidir : si elle est de bon goût, faites une abaisse de pâte feuilletée , & enfoncez la tourtiere que vous voulez faire ; vuidez-y la pâte de pistaches , & l'étendez avec une cuiller partout ; faites-y des façons dessus avec des bandes de feuilletage , & une bordure autour ; mettez-la cuire au four , ou sous un couvercle ; étant cuite , tirez-la & la glacez , & la servez chaudement.

Tartelettes de Pistaches.

Les tartelettes de pistaches se font de la même pâte. Il faut faire des petites abaisses de pâte feuilletée , & enfoncer des moules de petits pâtés , & mettre dedans une cuillerée de pâte de pistaches , & les mettez cuire au four , ou dans une tourtiere , ou sous un couvercle. Etant cuites tirez-les , & les glacez de la même manière, que la tourte , & les servez , pour un plat ou pour Garniture.

PISSANLIT , ou *Dent de Lion* , voyez *Chicorée sauvage à fleurs jaunes* , au mot *chicorée* , où l'on explique les qualités & les propriétés de cette espèce de chicorée.

PLIE , *Passer levís*. Poisson de mer & d'eau douce , large & plat , dont il y a deux espèces

ſçavoir le grand & le petit, le grand eſt celui qu'on nomme plie en François ; le petit qui eſt preſque quarré, eſt connu ſous le nom de quarlet. Celui-ci eſt parſemé de taches rougeâtres, ou jaunâtres. L'un & l'autre ont une chair blanche, & molleſſe. Ces poiſſons quittent ſouvent la mer pour vivre dans l'eau douce ; mais ils valent mieux pêchés dans la mer.

Ces poiſſons, dit M. Lemery, contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & médiocrement de ſels volatils.

Leur chair nourrit beaucoup, & elle adoucit les âcretés de la poitrine, parce qu'elle contient un ſuc huileux, viſqueux & baſſamique, propre à ſ'attacher aux parties ſolides, & à embarraſſer les ſels âcres qui picotent les poulmons. Elle pâche auſſi le ventre par le ſecours de ce même ſuc qui relâche un peu les fibres de l'eſtomac & des inteſtins, qui rend les voies plus coulantes, & qui amollit & liquéfie les matières groſſières, contenues dans les inteſtins.

Ils conviennent, ajoute le même Auteur, en tout tems, à toute ſorte d'âge & de tempérament, & principalement aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux.

La plie & le quarlet, dit M. Andry, ont une chair molle & aqueuſe, peu convenable aux eſtomacs froids & pituiteux ; mais on en corrige en partie la mauvaiſe qualité en les faiſant cuire dans le vin blanc avec un peu de ſel, & de fines herbes. Bien des gens eſtiment les œufs de la plie, & les trouvent d'un meilleur goût que ſa chair.

On fait frire ces poiſſons comme la plupart des autres ; mais ils boivent beaucoup de friture, ce qui les rend plus difficiles à digérer. (Voyez au mot *Friture*.)

Ils sont plus sains rôtis & accommodés ensuite avec des sausses blanches.

Les plies de Loire valent beaucoup mieux que celles des autres rivières, & sont aussi beaucoup plus estimées.

Plies frites.

Après les avoir écaillées, vidées & bien lavées, essuyez-les dans un linge; fendez-les sur le dos auprès de l'arête; farinez-les & les faites frire dans une friture bien chaude & à un feu clair. Quand elles sont frites & de belle couleur, servez sur une serviette, pour un plat de rôti avec persil frit.

Plies frites avec une sausse, ou un ragoût.

Quand elles sont frites comme on vient de le dire, vous pouvez les servir pour Entrée en mettant dessus une sausse aux capres & aux anchois, ou une sausse à l'huile, si c'est en maigre.

En gras avec une sausse hachée, ou quelques petits ragoûts, comme ris de veau, & champignons. (Voyez au mot *Sausses*, l'article *sausse hachée*, & au mot *Ris*, la manière de faire ce ragoût.

Plies marinées sur le gril.

Faites-les mariner avec de l'huile, sel; poivre, persil & ciboules entières. Mettez-les ensuite sur le gril. Pendant qu'elles cuisent arrosez-les de tems en tems de leur marinade; quand elles sont grillées, servez-les avec telle sausse que vous jugerez à propos.

Vous pouvez aussi les faire griller sans les mariner & les servir de même, ou avec une sausse blanche,

Plies entre deux plats à la Bourgeoise.

Faites fondre du beurre dans un plat, avec persil, ciboule, champignons, le tout haché; sel, poivre; arrangez votre poisson dessus; même assaisonnement dessus que dessous; couvrez d'un autre plat & faites cuire à petit feu sur un fourneau; servez à courte saussé, & mettez par dessus un filet de verjus.

Plies au court-bouillon.

Faites-les cuire dans une Casserole, moitié saumure & moitié lait; mettez-en suffisamment pour que votre poisson trempe. Quand il est cuit, servez-le à sec garni de persil verd pour un plat de rôti, ou bien mettez de l'huile dans une casserole, sel, gros poivre, un filet de vinaigre; faites chauffer la saussé sans bouillir, & servez sur les plies pour Entrée.

Plies en ragoût.

Après les avoir épluchées & vidées coupez leur le bout de la tête & la queue; mettez-les dans une casserole avec du vin blanc, champignons, laitances, morilles, truffes, persil, ciboules, thim, un morceau de beurre manié de farine; remuez-les doucement de peur de les rompre; quand elles sont cuites dressez-les proprement dans un plat, une saussé blanche par dessus & garnissez de ce que vous voudrez.

Plies au coulis d'écrevisses.

Vos plies vidées, lavées & bien essuyées, arrangez-les dans une casserole, assaisonnées de sel, poivre, oignons, tranches de citron verd; laurier, basilic, ciboules, persil & vinaigre; faites-les cuire sur un fourneau; quand elles sont cuites, laissez-les dans leur court-bouillon; faites une saussé avec beurre frais, deux anchois, deux ciboules entières, sel, poivre & muscade, une pincée de farine & de l'eau; tournez la

tez-y un coulis d'écrevisses , jusqu'à ce qu'elle soit de la même couleur.

Tirez vos plies de leur court-bouillon, quand elles sont égouttées ; dressez-les dans un plat, la fausse par dessus , & servez chaudement pour Entrée.

Plies à la fausse à l'anchois & aux capres.

Vos plies cuites dans un court-bouillon, comme on vient de le dire , faites une fausse blanche avec de bon beurre frais , deux anchois , quelques capres , ciboules entières , sel , poivre , muscade un peu de farine , vinaigre & eau ; quand les plies sont égouttées , jetez la fausse par dessus & servez chaudement.

Plies en casserole.

Frotez une tourtiere de beurre frais assaisonné de sel , poivre , muscade , fines herbes , persil haché , trois ou quatre ciboules entières ; coupez le bout de la tête & la queue des plies ; arrangez-les dans la tourtiere , mettez-y un demi verre de vin de champagne ou de vin blanc , sel & poivre par dessus ; arrosez de beurre fondu , pannez d'une mie de pain bien fine , & les mettez au four ; quand elles sont cuites & bien dorées , dressez-les dans un plat sur un coulis d'écrevisses , ou sur une fausse à l'anchois. (Voyez aux mots *Ecrevisses & Anchois* la manière de faire l'un & l'autre.)

Plies au four d'une autre façon.

Quand elles sont apprêtées comme les précédentes , mettez-les dans un plat avec de l'huile , sel , poivre , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , le tout haché très-fin ; mettez-en dessus & dessous , saupoudrez de mie de pain ; faites-les cuire au four , & servez sans fausse. Vous pouvez mettre en servant un jus de citron.

Voyez au commencement de cet article les

qualités & les propriétés des plies différemment apprêtées,

PLISSONS DE POITOU, mettez une terrine de lait sortant du pis de la vache avec une pointe de crème nouvelle ; remuez le tout & le laissez reposer dans un lieu frais une demi-journée ou environ ; mettez la terrine sur un petit feu sans faire bouillir , & la remettez encore dans un lieu frais. ; faites la même opération deux fois encore de six heures en six heures , en laissant toujours refroidir ; il s'y fera un pliffon épais de trois doigts fort délicat que vous levez avec une assiette & que vous parsemerez de sucre. Prenez garde de rompre le pliffon en remuant la terrine.

Pliffons communs.

Prenez une grande terrine de lait doux, mettez-la sur le feu, sans la faire bouillir ; laissez le lait dans cet état pendant trois heures , retirez-le & le laissez refroidir ; levez ensuite le pliffon qui se sera formé dessus, & servez avec du sucre en poudre.

PLONGEON, *Mergus* ; oiseau qu'on trouve sur la Mer & sur les Rivieres ; il a le dos noir , le ventre blanc , le bec long & rouge ; il est excellent à manger ; il approche assez du canard sauvage ; on l'apprête & on le sert comme lui. Voyez cet article au mot *Canard*.
PLUVIER, *pluvialis*, ou *pardalus*, oiseau de la grosseur d'un pigeon ; il habite ordinairement proche des rivieres & des lacs ; il se nourrit de vers & de mouches ; il vole rapidement, & fait en volant un assez grand bruit ; on le trouve fréquemment en France. Il est d'un goût exquis & délicat ; il y a des auteurs qui ont confondu le vanneau & le pluvier, parce que ces deux oiseaux habitent les mêmes lieux, vivent des mêmes alimens . & ont une chair

assez semblable par le goût & par les effets qu'elle produit.

Il y a deux especes de pluviens qui different principalement par leur couleur, celui de la premiere est jaune, & celui de la seconde est cendré.

Le pluviens excite l'appétit, il se digere facilement; mais comme il produit un aliment peu solide, les personnes accoutumées à un grand exercice de corps ne s'accoutument point de son usage; il contient dans toutes ses parties beaucoup d'huile & de sel volatil.

Comme cet oiseau est presque toujours en mouvement, & jouit par conséquent d'une transpiration libre & aisée, il amasse peu d'humeurs grossieres, & les principes de ses humeurs s'exaltent & se volatilisent continuellement; c'est pour cela que sa chair est fort légère, facile à digérer & d'un bon goût.

Le pluviens convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de temperament.

Pluviens à la broche.

Plumez-les, piquez-les sans les vuider; faites-les cuire à la broche avec des rôties dessous; quand ils sont cuits d'une belle couleur, servez avec les rôties.

Pluviens farcis à la broche.

Si vous voulèz les servir pour Entrée de broche, faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps, excepté le gifier; hachez le tout, mêlez-le avec du lard rapé ou un morceau de beurre, persil, ciboule, un peu de sel; mettez cette farce dans le corps des Pluviens; cousez l'ouverture, faites les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier. Quand ils sont cuits, servez-les avec telle saussie ou ragoût que vous jugerez à propos, comme saussie à la carpe, à l'Espagnole, à la Sultane, ou ragoût de truffes, de

montans ou d'olive. (Voyez aux articles *Sauſſe* & *Ragoût* , la manière de faire les uns & les autres.)

Pluviers à la braiſe.

Faites les cuire dans une braiſe faite avec des tranches de veau , un bouquet garni , bardes de lard , un peu de bon beurre ; un demi verre de bon vin blanc , une cuillerée de bouillon ; faites les cuire à petit feu. Quand ils ſont cuits , mettez dans leur cuiſſon un peu de coulis ; dégraiſſez la ſauſſe , paſſez-la au tamis , & ſervez ſous les pluviers.

Pluviers à la cendre garnis de truffes.

Quand ils ſont flambés & trouſſés , faites-les reſaire dans du lard fondu , avec perſil , ciboule , champignons , une pointe d'ail , le tout haché. Foncez une caſſerole de tranches de veau & de jambon ; arrangez-y les pluviers , l'eſtomac en deſſous , avec des truffes entières pelées , lard fondu par-deſſus & fines herbes. Couvrez de bardes de lard , & faites cuire à très-petit feu à la braiſe. Quand ils ſont cuits , tirez-les , dégraiſſez la ſauſſe , mettez-y du coulis ; faites faire un bouillon ; paſſez la ſauſſe au tamis , mettez-y un jus de citron ; drezſez-les pluviers dans un plat , les truffes entre , la ſauſſe par-deſſus & ſervez chaudement.

Pluviers aux olives.

Quand ils ſont flambés , ouvrez-les par le dos ; faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps avec lard rapé , perſil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , le tout haché , ſel , poivre , jaunes d'œufs pour liaiſon. Remplifiez-les de cette farce & les couſez. Faites les reſaire dans une caſſerole avec de la graiſſe ; mettez-les cuire à la broche enveloppés de bardes de lard & de papier. Quand ils ſont cuits ,

servez - les avec un ragoût d'olive. (Voyez au mot *Olive* , la manière de faire ce ragout.)

Pluviers à la poêle au gratin.

Viudez vos pluviers ; laissez-leur les pates & la tête ; faites-les refaire & les épouchez ; passez-les dans du lard fondu avec persil , ciboules , champignons hachés. Arrangez-ies ensuite dans une casserole sur des tranches de veau & de jambon ; jetez dessus le lard fondu ; couvrez - les de bardes de lard & faites cuire à petit feu sur la cendre chaude. Prenez ce qui restoit des pluviers & le hachez très-fin avec lard rapé, deux jaunes d'œufs, un peu de sel , persil , ciboules , champignons. Mêlez bien le tout ensemble ; couvrez-en le fond d'un plat ; faites attacher cette farce sur un petit feu. Quand elle est attachée , égouttez-en la graisse ; dressez les pluviers sur ce gratin. mettez du coulis dans la casserole de pluviers , faites faire quelques bouillons ; passez cette sauce au tamis ; mettez-y un jus de bigarade , & servez sur les pluviers.

Le lard que l'on fait fondre ou que l'on met en tranches avec les pluviers différemment apprêtés comme on vient de le dire ; & les assaisonnemens , ne peuvent que leur communiquer une mauvaise qualité.

POELE, *Sartago* , ustensile de cuisine qui sert à fricasser les viandes , les légumes , ou autre chose que l'on veut manger. La poêle à frire est de fer. Il y a aussi des poêles à confitures. Elles sont de cuivre rouge. On fait aussi des poêles de cuivre jaune.

POELON, *Pultarium* , ou *Pultarius* , , ustensile qui sert en cuisine à faire de la bouillie , cuire de œufs & autres choses semblables. Les poêlons sont ordinairement de cuivre jaune ou de cuivre rouge.

POINTE, *Saporis acumen* ; on dit en terme de cuisine que les ragoûts ne valent rien s'il n'y a quelque pointe de sel , de vinaigre. On dit aussi, ce vin a une petite *Pointe* fort agréable, c'est-à-dire un petit montant qui flatte les organes.

POIRE, *Pirum* ; fruit rond & charnu ; beaucoup plus menu vers la queue qu'à l'extrémité opposée, ce qui lui donne comme une figure pyramidale. Les poires renferment ainsi que les pommes cinq loges remplies de petits pepins moëlleux , mais plus bruns & la plupart noirs. Ces fruits qui sont d'une grosseur à peu près semblables à celle des pommes, & aussi variée ne se divisent pas en moins d'espèces, soit pour la grosseur, qui dans quelqu'unes passe celle des plus grosses pommes, soit pour la couleur, l'odeur & le goût. Ces différentes espèces, aussi-bien que celles des pommes, viennent la plupart des différentes greffes.

Voici une liste des meilleures poires selon les saisons où on les mange. On ne s'arrêtera point à la description de chacune en particulier. Ce détail meneroit trop loing.

Juillet.

Le petit Muscat, ou
Sept-en-gueule.
La Cuisse-Madame.
Le gros Muscat.
La Magdelaine.
Le Blanquet, petit &
gros.
Le Bourdon musqué.
Amiré joannet.
Le Hativeau.
Le Huprême.
Poire à la Reine

poire d'Ambre.

Août.

Le Rousselet hatif.
La Valée.
Petit rousselet.
Bergamotte d'été.
Le Chevrion.
La Robine, ou mus-
cat d'août, ou la Rou-
ville.
La poire d'Espagne.
Poire à deux têtes.

Le Bon - Chrétien musqué , ou la poire sans peau.

La Jargonelle.

L'Ognonet gros & petit.

L'Embrille d'été ou Crapaudine.

Le Coule - soif ou franc-Real d'été.

Rouffelet de Reims.

Poire d'Orange.

Franc Sureau.

Le Musc d'été.

Septembre.

Bon-Chrétien d'été.

Beurré rouge.

Le Salviati.

Poire d'Angleterre.

Verte longue ou mouille - bouche d'automne.

Verte longue Suisse.

Beurré gris.

Beurré blanc , Doyenné , ou Saint-Michel , Parfum d'août.

Caillot rosat , poire Tulipée , ou la Bigarade.

Octobre.

Messire Jean, le blanc & le doré.

Bergamotte Suisse.

L'Amadotte.

La Verte longue.

Poire de vigne.

Bergamotte musquée

ou poire du Colombier; ou de Cicile , ou petit muscat d'automne.

Sucré verd.

La Belle & Bonne.

Le petit Oing.

La Bellissime d'automne.

Bergamotte commune.

Besfideri.

La poire de l'Anfac ou la Dauphine.

Novembre.

La Virgouleuse.

Louisbonne.

Le Besiquasso.

Bergamotte.

Croffanne.

L'Ambrette.

Parfum d'hiver.

La poire de Marnes.

La Marquise.

Le Citron musqué.

Bon-Chrétien d'Espagne.

Poire d'épine.

La Jalouffe.

La Rouffelinne.

Décembre.

L'Echafferie.

Le Franc-Real.

La poire de Satin.

Le Saint Germain.

Le Colmart.

Le petit Certeau.

La Merveille d'hiver.

*Janvier.*Le Bon - Chrétien
d'hiver.La poire de Livre,
ou Rateau gris.Le gros Beurré blanc
d'hiver.

La Pastorale.

L'orange d'hiver.

La Bergamotte Bugi,
ou la poire Nicole.La Bergamotte d'Hol-
lande.*Fevrier & Mars.*

Le Saint Lefin.

La Belliffime d'hiver.

La poire de Saint-
Martial ou l'Angélique.

La Double fleur.

La Bonne de Sou-
lers.Bergamotte de Pâ-
que.Le Bisi de Chaumon-
tel.

Le Font-Arabie.

Poires qu'on mange en Carême.

Les poires les plus usitées en Carême, sont le Rousselet d'hiver, la Magdelaine, le Certeau musqué d'hiver, la Bergamotte de Pâque, le Bon-Christien tardif, le gros Beurré d'hiver, la poire de Fer ou d'hiver, le Cadillac, la Carmélise musquée. Toutes ces poires sont saines, dit M. Andry, pourvu qu'on n'en mange point trop. Le rousselet est un peu sec, le certeau a plus d'eau, aussi-bien que la bergamotte de Pâque qui est d'une aussi bonne eau que celle d'automne. Le beurré d'hiver est d'une chair fondante, qui se digère assez aisément. La poire de fer ou d'hiver est très-astringente, & n'est bonne que cuite.

Les poires sont plus amies de l'estomac que les pommes. Elles sont toutes astringentes, les unes plus, les autres moins. Cette astringence est causée qu'elles conviennent mieux après le repas que devant, à moins qu'il ne soit à propos de reserrer le ventre. Quand on en mange avant le repas, il n'en faut manger que très-peu, de peur qu'elles ne resserrent trop l'orifice inférieur de l'estomac, qu'elles n'em-

pêchent les matières du bas-ventre de descendre , & qu'elles ne causent des vents & des coliques.

Quand on les prend après le repas , elles obligent l'orifice supérieur de l'estomac à se fermer plus étroitement , & en rétrécissant ainsi le haut de ce viscère elles empêchent les rapports des viandes , & favorisent en même tems la descente des alimens digérés , en sorte qu'elles lâchent le ventre , étant mangées après le repas , & qu'elles le resserrent étant mangées un peu auparavant.

On fait cuire les poires de plusieurs manières , comme les pommes. Elles ont moins besoin de sucre que les pommes , & on y en met ordinairement trop. On les rend par-là plus propres à allumer la bile , qu'à fortifier l'estomac , surtout lorsqu'on y mêle du vin , comme on le fait d'ordinaire. La poire cuite est déjà par elle-même d'un goût assez sucré & vineux.

On trouve dans le centre des poires une partie remarquable qu'on nomme la *Carrière*. C'est un amas de petits grains pierreux , dont quelques-uns moins durs que les autres ; se repandent dans la chair même des fruits. Ces petits graviers , font croire aux Vulgaires que les poires engendrent la gravelle ; mais c'est une erreur ; les choses pierreuses sont au contraire plus propres à guérir cette maladie qu'à la produire , comme il est aisé d'en juger par les remèdes que les Medecins conseillent contre ce mal , comme les yeux d'écrevisses , la coquille d'œuf , le milium , l'alis , les noyaux de nêfle , &c.

Ajoutez à cela que l'acide des poires se trouvant un peu plus fort que celui des pommes , est plus capable de lier les parties sulfureuses du sang , & de causer la pierre ; mais que pour

prévenir ce danger il faut manger les graviers de la poire , parce que ces graviers sont une terre capable d'absorber les acides & de les briser , comme sont les yeux d'écrevisses.

Moyen de conserver les poires.

Il y a divers moyens de conserver les pommes & les poires. Un des meilleurs , pourvu qu'elles soient cueillies dans le tems convenable , c'est d'en sceller le pédicule avec de la poix , & puis de les suspendre ; comme c'est par cette partie que les fruits tirent leur nourriture , c'est aussi par cette voie que leur substance , quand ils sont une fois cueillis , se dissipe le plus. Le pédicule de la poire aussi bien que celui de la pomme se partage en plusieurs fibres qui portent la nourriture au fruit & aux pepins quand le fruit est sur l'arbre , & qui , lorsqu'il n'y tient plus , la laisse échaper insensiblement. C'est pourquoi on ne sçauroit apporter trop de soin pour sceller exactement l'extrémité de ce pédicule , à l'endroit où il a été séparé de l'arbre.

Il faudroit même pour bien conserver un fruit , le cueillir avec une partie de la branche , si cela n'endommageoit point l'arbre , & mettre de la cire ou de la poix à l'endroit de la séparation.

Moyen de dégeler les poires.

La poire est moins sujette à geler que la pomme ; mais quand elle est glacée il ne faut point l'approcher du feu ; elle perdrait toute sa faveur , & même se corromproit. Il faut la mettre dans de l'eau bien froide & l'y laisser quelque tems. Il se fait alors autour de ce fruit une croûte de glace , qui se fondant ensuite peu à peu laisse la poire aussi bonne & aussi entière qu'elle étoit avant d'être gelée. (Voyez cet article au mot *Pomme.*)

Les meilleures poires sont celles qui sont douces, bien mures, bien nourries, & qui ne sont ni âpres ni stiptiques. L'usage des poires est mauvais pour ceux qui sont sujets à la colique. Elles conviennent assez à toute sorte d'âge & de tempérament, pourvu que l'on en use modérément.

Compôte de poires.

Les poires dont on se sert le plus communément pour les compôtes, sont les poires blanquettes, le rouffelet, les muscades & les sept-en-geule. Piquez-les à la tête d'un clou de girofle, qui pénètre jusqu'au cœur, cela en relève le goût.

Il y en a qui clarifient le sucre avant de mettre leur fruit dedans. Si vos poires sont cuites avant que votre syrop soit fait, vous les tirez & ferez prendre à votre fruit le degré de cuisson dont il a besoin, puis vous le dresserez.

Autre manière.

Pelez vos poires & les mettez dans un pot de terre ou dans un poëlon de cuivre rouge ; mettez-y de l'eau, du sucre & de la canelle ; quand elles seront à moitié cuites, versez-y un verre de vin rouge ; tenez-les toujours bien couvertes pour les faire rougir. Achevez de les cuire, & les dressez.

Autre manière.

Faites cuire des poires sous la braisè ; quand elles sont cuites, pelez-les, fendez-les par la moitié ou par quartiers, selon leur grosseur ; ôtez-en le dedans ; mettez-les dans un poëlon avec du sucre & un peu d'eau. Faites-les bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de syrop & qu'elles soient devenues rouffes, Dressez-les alors & mettez par-dessus le jus d'une ou deux oranges. Mais souvenez-vous de remuer

souvent la queue du poëlon de peur qu'elles ne brûlent.

Autrement.

Vos poires étant cuites comme on vient de le dire dans l'article précédent, & accommodées de même, faites un syrop avec du sucre & un jus de citron, ou de l'eau de fleur d'orange; mettez vos poires dans ce syrop où vous leur donnerez un bouillon, & dressez votre compôte.

Compôte d'Epine-vinette.

Otez-en la queue & les pepins; faites-les bouillir, tirez-les, & les mettez dans de l'eau fraîche pour les peler. Si elles sont trop grosses, fendez-les par quartiers; ôtez-en le cœur; faites-les cuire avec une livre de sucre, & une chopine d'eau, jusqu'à ce que le syrop en soit cuit à perlé, & dressez votre compôte.

Poires de Rouffelet confites au liquide.

Prenez-les bien mures, faites-les bouillir à grand feu & à grande eau jusqu'à ce qu'elles deviennent mollettes, tirez-les après & les mettez à l'eau fraîche; pelez-les & les jetez à mesure dans l'eau fraîche; faites cuire du sucre à liffé; mettez vos poires dedans, faites-les bien bouillir & les écumez; cela fait, ôtez-les de dessus le feu & les laissez refroidir. Quand elles sont froides faites-les bouillir encore jusqu'à ce que le sucre en soit cuit à perlé gros; dressez-les dans des pots, & les couvrez lorsqu'elles seront froides.

Poires de muscat liquides.

Ces poires ainsi que celles qui sont entières se confisent de la même manière que les rouffelets; les poires par quartiers se font aussi de la même façon, excepté qu'il les faut fendre par quartiers ou par moitié avant de les mettre cuire.

à l'eau ; puis achevez-les comme les autres. On confit ainsi les blanquettes, les muscates, les oranges, le cesteau, & la bergamotte musquée. Ces dernières étant trop grosses pour bien prendre sucre, on les coupe par quartiers ou par moitié ; mais c'est après qu'on les a passées à l'eau, parce qu'autrement elles se noircissent & sont plus sujettes à s'imbiber d'eau & à se tourner en marmelade.

Si les poires qu'on veut confire ne sont pas bien grosses, on peut les confire entières, mais il faut les vider de leur trognon.

Poires confites tirées au sec.

Les poires confites au liquide, comme on l'a dit, soit entières, soit par quartiers, laissez-les passer la nuit à l'étuve, puis faites-les un peu chauffer pour en liquifier le syrop. Après cela mettez-les égoutter, & les faites sécher à l'étuve sur des ardoises, ou sur des tamis, après les avoir poudrées de sucre ; il faut les tourner & les changer souvent de place. Quand elles sont bien sèches, ferrez-les dans des boîtes.

Si vous gardez long-tems les poires confites au liquide, & qu'il arrive que vous en ayez besoin pour les sécher, faites bouillir de l'eau dans un poëlon, dans lequel vous mettez votre pot comme dans une espee de bain-marie, votre syrop se liquifiera, & vous en tirerez aisément vos poires pour les mettre sécher.

Pâte de Poires.

Prenez des poires telles que le rouffelet ; les muscates & autres bonnes poires cassantes tant d'été que d'hiver, mettez-les cuire sous la braïse ; quand elles sont cuites prenez ce qu'il y a de rouffâtre & de plus cuit, pressez-le & le passez au tamis ; incorporez cette marmelade dans du sucre cuit à cassé, autant pesant d'un que d'autre ; remuez le tout faites-le sé-

mir, dressez votre pâte à l'ordinaire, & la faites ensuite sécher à l'éruve.

Tourte de Poires.

Coupez vos poires par la moitié, & les mettez dans une poêle pleine d'eau sur un fourneau; quand elles sont cuites, tirez-les & les mettez dans de l'eau froide; pelez-les ensuite; ôtez le dedans, & les mettez cuire dans une poêle avec la quantité qu'il faut de sucre clarifié & deux ou trois tranches de citron; faites-les prendre quelques bouillons, retirez-les ensuite & les laissez refroidir. Faites une abaisse de feuilletage. (Voyez au mot Pâte, l'article pâte feuilletée.) Foncez-en une tourtière; arrangez-y vos poires, un peu de syrop par dessus; couvrez la tourte d'un abaisse découpée de la même pâte; dorez-la d'un œuf battu & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle; quand elle est cuite, glacez-la à l'ordinaire, dressez-la dans un plat & servez chaudement.

Tourte de poires grillées.

Faites griller vos poires sur un fourneau bien allumé; quand elles sont grillées, mettez-les dans de l'eau, ôtez-en proprement la peau, & les remettez dans d'autre eau; ôtez-en ensuite les pepins, mettez-les dans une poêle avec la quantité qu'il faut de sucre clarifié; couvrez-les & les laissez mijonner; quand elles sont cuites laissez-les refroidir.

Faites une abaisse de pâte feuilletée, foncez-en une tourtière, arrangez-y vos poires par-dessus quelques façons de bandes de pâte feuilletée, un cordon autour; dorez votre tourte d'un œuf battu, & la mettez cuire au four; quand elle est cuite, glacez-la à l'ordinaire, dressez-la dans un plat, & servez chaudement.

Toutes ces différentes préparations des poires avec le sucre n'ont rien de malsain, pour

vû qu'on n'y en mette pas trop. Nous avons marqué au commencement de cet article les inconvéniens qui pouvoient résulter de la trop grande quantité de sucre.

POIRE', on fait avec le suc des poires exprimé & fermenté une espece de cidre ou de liqueur vineuse appelée poiré. Cette liqueur approche beaucoup en couleur & en goût du vin blanc ; on employe pour le faire de certaines poires acerbes & âpres à la bouche. Comme il arrive dans sa fermentation la même chose que dans celle du suc des pommes, & que le poiré a à peu près les mêmes vertus que le cidre, voyez cet article.

Le poiré fortifie l'estomac par une légère astriction, & la plûpart de ceux qui ont de la peine à digérer se trouvent mieux de l'usage du poiré que de celui du pommé.

Le poiré fait avec des poires sauvages se garde quelquefois deux & trois ans; il est plus savoureux quel'autre, mais il n'en est pas plus sain.

POIREAU, ou *Porreau*, *Porrum*. Il est fort employé parmi les alimens. La plûpart des Auteurs qui en ont parlé le regardent comme fort pernicieux ; cependant nous ne remarquons point ici où il est fort en usage qu'il produise tous les mauvais effets qu'on lui attribue. A la vérité il se digère un peu difficilement, & excite quelquefois des vents, à cause d'un phlegme visqueux & gluant qu'il contient. C'est pourquoi on le fait toujours bien cuire avant de le manger afin d'atténuer par la coction ce mauvais suc.

Le poireau est apéritif, incisif & pénétrant. Il échauffe & atténue. Il est propre pour évacuer le phlegme des poulmons, pour rendre la respiration libre, & pour lever les obstructions de l'estomac.

Il convient dans les tems froids aux vieillards aux phlegmatiques & à ceux qui ont des humeurs grossières & peu en mouvement.

POIRE'E, voyez *Bete*.

POIS, *Pisum*, légumes ronds, d'une médiocre grosseur, qui viennent dans de longues & grosses gouffes, sur des tiges minces, creuses & fragiles, garnies de feuilles languettes, dont les unes sont disposées en collet autour de leur tige, les autres naissent comme par paires, sur des côtes terminées par des mains ou tenons.

Il y a des pois de plusieurs espèces : ils se réduisent à trois principales. Les premiers sont verts au commencement & deviennent blancs ou jaunâtres en séchant. Ils succèdent à des fleurs blanches, marquées d'une tache purpurine & sont renfermées dans de grandes gouffes. Les seconds ont une belle couleur variée, blanche & rouge. Les fleurs qui les précèdent sont de couleur purpurine au milieu, & incarnat tout autour. Ils naissent aussi dans de grandes gouffes, & ces gouffes ont cet avantage sur les autres qu'elles sont bonnes à manger. Les troisièmes sont blancs & petits, & renfermés dans des gouffes plus petites. La fleur à laquelle ils succèdent est blanche.

Il y a d'autres espèces de pois que l'on nomme *Pois Chiches*. Ces pois sont blancs ou roux, noirs, rouges, ou purpurifés, de même goût que les pois ordinaires.

Toutes ces sortes de pois sont en usage parmi les alimens, excepté les pois chiches qu'on n'emploie gueres qu'en médecine. Plus ils sont petits & verts, & plus ils ont bon goût ; on les sert en cet état sur les tables, les meilleures & les plus délicates. On fait aussi sécher les pois pour les conserver plus long-tems ; mais

ils n'ont plus étant secs le bon goût qu'ils avoient auparavant , parce qu'en séchant ils perdent par la fermentation quelques parties volatiles & exaltées qui contribuoient à les rendre d'une saveur plus agréable.

Les pois , dit M. Lemery , contiennent beaucoup d'huile, de sel essentiel & de phlegmes. Ils adoucissent les âcretés de la poitrine , appaisent la toux , fournissent une nourriture solide ; mais ils sont venteux & mauvais pour ceux qui sont sujets à la gravelle.

Ils conviennent assez à tout le monde, surtout quand ils sont verds , pourvu qu'on en use modérément. Cependant les personnes chargées d'humeurs grossières ne s'accommodent pas bien de l'usage des pois.

Les pois , dit M. Andry , abondent en acides & en parties terrestres, & renferment peu de parties sulfureuses. Ils sont flatueux , parce que leur acide fait gonfler les matières dans les premières voies. Quand on en mange beaucoup ils fournissent un suc visqueux & épais , qui ne pouvant se distribuer aisément dans le corps fait des obstructions & des embarras d'où naissent des coliques ; & ils seroient beaucoup plus d'angereux sans un certain sel qu'ils renferment , & qui ébranlant doucement les glandes intestinales oblige quelquefois le ventre à s'ouvrir.

C'est ce sel qui fait que la décoction de pois peut guérir une maladie excitée par les pois ; car ces sels qui se trouvent trop embarrassés dans la substance grossière & terrestre des pois , venant à s'unir ensemble par le moyen de l'eau qui les a détachés de la matière où ils étoient enveloppés , doivent avoir une action plus libre pour faire sur les intestins les picotemens nécessaires , & détacher en même tems par ce moyen , des glandes intestinales , une certaine

férosité dont le propre est d'ouvrir & de relâcher.

On avertit donc ceux, qui sans avoir l'estomac bien robuste, mangent des pois & des fèves, de prendre devant ou après quelque bouillon de pois fort léger.

La purée épaisse qu'on tire des pois est très-pésante sur l'estomac, parce qu'elle a laissé dans la décoction les sels dont nous venons de parler, qui rendent assez fain le bouillon clair de pois. Privé de ces sels, les pois ne sont presque que de la terre.

Les meilleurs petits pois ont un goût sucré. Il faut qu'ils soient frais cueillis & nouvellement écosés. Ils ont une petite queue quand ils sont hors de la cosse. Les pois quarrés qui sont les plus tardifs, quoique plus gros, n'en sont pas moins tendres.

Pois verts à la crème.

Choisissez de petits pois bien tendres; passez-les au beurre dans la casserole & les faites cuire à petit feu. Mettez-y un paquet de persil & ciboule, avec un peu de sel. Quand ils sont presque cuits, mettez-y un peu de crème, & du sucre, si vous le jugez à propos, & servez pour Entremets.

Petits pois sans crème.

Passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, sel & poivre; couvrez & laissez mitonner en les remuant de tems en tems. Quand ils sont presque cuits, mettez-y une pincée de farine; faites-les faire deux ou trois tours; mouillez d'un verre d'eau chaude, & laissez mitonner. Quand ils sont diminués à propos, mettez-y un peu de sucre, & servez chaudement pour Entremets.

Petits pois à la demi-Bourgeoise.

Mettez-les dans une casserole avec un morceau

Prenez du beurre, un bouquet de persil & ciboule, une laitue pommée coupée en quatre, & faites cuire dans leur jus à très-petit feu. Quand ils sont cuits, mettez-y un peu de sucre, très-peu de sel, une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crème; faites lier, & servez comme les autres.

Petits pois à la Flamande.

Faites-les cuire dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient moëlleux; mettez-les ensuite dans une casserole avec de bon beurre, un peu de sel & du sucre; faites chauffer un moment & servez comme les autres.

Petits pois à la Ramboüiller.

Lavez-les à l'eau chaude, égouttez-les sur un tamis; passez-les sur un fourneau avec un morceau de beurre, une tranche de jambon; un bouquet; mouillez-les de bouillon & d'une cuillerée de réduction. A demi-cuits, mettez-y une cuillerée de coulis, un peu de sucre & de sel à la fin; quelques croûtons passés au beurre en servant.

Petits pois au lard.

Coupez en tranches du petit lard; mettez-les suer dans une casserole sur un petit feu; mettez-y ensuite vos petits pois avec de bon beurre; mouillez-les d'un peu d'eau bouillante; quand ils sont cuits servez à courte sausse & garnissez de croûtons frits.

Potage aux Pois verts.

Mettez les plus petits à part; faites blanchir les gros avec un verd de ciboule & un peu de persil; égouttez-les de leur eau; pilez-les & y mettez une mie de pain trempée dans du bouillon; passez-les ensuite à l'étamine, à force de bras, avec de bon bouillon, de façon que la purée soit un peu liée.

Faites frire un peu de persil haché dans une

casserole avec un peu de lard ; passez-y ensuite vos petits pois ; mouillez-les de bouillon ; mettez-y un bouquet de fines herbes. Le tout empoté & presque cuit , mettez-y la purée verte ; passez-y aussi quelques cœurs de laitues pommées en petites tranches avant de mettre les petits pois ; le tout assaisonné.

Faites mitonner votre potage avec de bon bouillon clair. Quand il est mitonné , mettez un peu de purée par-dessus. Rangez vos volailles sur le potage ; garnissez si vous voulez de laitues farcies , ou non farcies , de concombres ou de petit lard , de la purée verte par-dessus , de petits pois sur le potage , & servez chaudement.

Autre manière de purée.

Passez de gros pois verts dans une casserole avec du lard fondu , ciboule & persil. Quand ils sont presque cuits , pilez-les dans un mortier. Foncez une casserole de petites tranches de veau & de jambon , avec un oignon , quelques carotes & quelques panais ; faites suer sur un fourneau. Quand le veau commence à s'attacher , mouillez-le de bouillon ; mettez-y un peu de mie de pain , deux ou trois champignons & laissez mitonner à petit feu. Quand le veau est cuit , tirez-le ; délayez-y les pois ; pilez & passez le tout à l'éramine.

Passez de petits pois dans une casserole avec du petit lard ; mouillez-les de bouillon , mettez-y un bouquet. Quand ils sont cuits , ôtez-en le bouquet ; vuidez-y la purée ; mitonnez des croûtes de bon bouillon ; dressez proprement la volaille que vous avez préparée ; garnissez le bord de votre potage de petit salé coupé par tranches ; jetez la purée sur le potage & servez chaudement.

On fait beaucoup de semblables potages aux pois dans la saison, comme de têtes d'agneaux, canards, oisons, poulets farcis, din-dons & autres, que l'on doit empoter séparément avec de bon bouillon. On garnit de pointes d'asperges, laitues farcies ou concombres.

Potage aux pois en maigre.

Il est aisé de se régler sur cet article pour le potage aux pois en maigre, en les passant au beurre blanc, & faisant mitonner des croûtes d'un bon bouillon d'herbes. (Voyez au mot *Bouillon*, la manière de faire celui-ci.)

Potages de croûtes aux pois verts.

Mettez des pois verts dans une casserole avec un peu de beurre frais, un bouquet de fines herbes, sel & poivre. Quand ils sont passés, poudrez-les d'une pincée de farine; mouillez-les d'un jus de veau, & laissez mitonner à petit feu.

Mitonnez des croûtes moitié jus de veau & moitié bouillon. Quand elles sont attachées, délayez un jaune d'œuf avec de la crème douce; nettoyez cette liaison dans vos pois; jetez le tout sur votre potage de croûtes, & servez chaudement.

Potage de croûtes à la purée verte.

Mitonnez de croûtes de jus de veau & les laissez attacher au fond du plat; garnissez-les d'une bordure de petit lard; jetez une purée verte par-dessus, & servez chaudement.

Purée verte maigre.

Prenez un litron de gros pois nouveaux; faites-les blanchir à l'eau bouillante avec basilic nouveau, verd de ciboule & sarriette; faites blanchir à part un peu d'épinars; le tout tant blanchi, faites-les égoutter; passez-les ensuite dans une casserole avec du beurre jusqu'à

ce que les pois s'écrasent sous les doigts. On peut aussi ne point faire blanchir les pois & les épinars. Pilez les pois & les épinars dans le mortier. Passez un coulis, comme le coulis d'écrevisses ; faites bouillir ce que vous aurez pilé, passez-le ensuite à l'étamine pour vous en servir pour Potage ou pour Entrée.

On peut au défaut de pois nouveaux en prendre de secs, les faire cuire à l'eau bouillante, faire aussi blanchir à part des épinars, les piler de même dans le mortier, ensuite les pois ; le reste comme on vient de le dire pour les pois verts.

Purée verte grasse.

La purée verte en gras se fait de la même manière, excepté qu'on se sert de bouillon gras au lieu de bouillon maigre, pour la mouiller.

Voyez au commencement de cet article les qualités & les propriétés des pois. Nous avons suffisamment exposé les effets qu'ils produisent, ainsi que la purée dans les différens tempéramens.

POISSON. Le poisson nourrit plus abondamment & plus sainement que les herbages, les racines, les fruits ; mais il s'en faut beaucoup qu'il puisse être comparé là-dessus à la viande. En effet l'aliment le plus convenable au corps humain est celui qui renferme des principes actifs & volatils ; mais tempérés & adoucis par un mélange modéré de parties huileuses & de parties aqueuses, en sorte que ces principes puissent entretenir en nous la fermentation douce & tranquille qu'excitent les levains de l'estomac, & qui tend à une entière & parfaite digestion. Or, telle est la chair de la plupart des quadrupèdes & des oiseaux qui servent à notre nour-

peu de volatil, & abonde en huile grossiere & en eau, ce qui la rend moins propre à se convertir en notre substance.

La chair des poissons est aqueuse; personne n'en doute, dit M. Andry; elle est aussi très-huileuse puisqu'on tire de l'huile généralement de tous les poissons & même en assez grande quantité; & ceux qui voudront se convaincre par une expérience bien facile combien la chair du poisson est huileuse, n'ont qu'à faire rôtir tel poisson qu'il leur plaira, un hareng, par exemple, une limande, une vive, &c. le manger tout chaud sans fausse, ils ne manqueront pas d'y appercevoir une saveur d'huile très-facile à distinguer. Or cette huile & cette eau y concentrent tellement les esprits, qu'ils y demeurent comme ensevelis, ce qui les empêche de se développer dans notre corps avec la même facilité que ceux de la viande, lesquels ayant moins d'obstacles à vaincre, se dégagent plus aisément, & contribuent par ce moyen d'une manière plus efficace à notre nourriture.

Aussi, suivant la remarque d'Hippocrate, le poisson de quelque manière qu'on l'apprête est une nourriture peu substantielle, & tout aliment qui a ce défaut est incapable de fournir au corps beaucoup de suc & de force; c'est pourquoy, continué ce savant Médecin, on doit donner des alimens de ce caractère à ceux qui ont besoin d'un régime atténuant; en un mot le poisson est naturellement froid & humide, & ne peut produire en nous que des sucs de la même nature, c'est-à-dire des sucs aqueux & par conséquent peu propres à nourrir & à fortifier le corps: on observe même que ceux qui ne vivent que de poisson ont le sang plus aqueux que les autres; cette raison doit faire préférer l'usage du poisson à celui de la viande, dans

les cas où le sang venant à fermenter on ne peut que se bien trouver d'une nourriture froide & humide.

On voit aussi des personnes à qui le poisson convient mieux & qui pour cette raison se portent beaucoup mieux en Carême ; tels sont par exemple ceux dont le corps abonde trop en fucs nourriciers & qui sont trop de chile & de sang ; il se trouve même des maladies où le poisson peut convenir, & où les Médecins non-seulement le permettent, mais le conseillent ; celles par exemple où les nourritures succulentes peuvent donner lieu à des inflammations ; ce n'est que dans ces occasions qu'on peut dire que cet aliment est préférable à la viande.

Le poisson est de deux sortes, ou d'eau douce ou de mer. Celui d'eau douce est ou de lac, ou d'étang, ou de rivière ; le poisson d'étang ou de lac est mal faisant, parcequ'il se nourrit ordinairement d'une eau bourbeuse ou qui n'a pas de cours.

Celui de rivière est fort sain, pourvu qu'il soit de quelque rivière rapide, comme du Rhône, de la Garone, de la Loire, &c. Ainsi le poisson de Seine & de Saône vaut moins, parce que ces rivières coulent très-lentement ; on vante cependant beaucoup les carpes de Saône & de Seine ; mais c'est parce qu'elles sont grasses & de bon goût, & on ne prend pas garde que cette graisse même les doit rendre moins saines : car selon la remarque de P. Goutier Savant Médecin, il n'y a pas de graisse plus ennemie de l'estomac que celle du poisson.

Les poissons qu'on prend dans les rivières qui arrosent de grandes Villes, sont toujours moins bons au-dessous de ces Villes à cause des immondices qui les y attirent & dont ils se nourrissent.

Le poisson de Mer est le meilleur de tous ; parceque la salure de la Mer en corrige l'humidité.

Parmi les poissons de Mer les plus sains sont les *Saxatils*, c'est-à-dire ceux qui se nourrissent dans des lieux pleins de rochers ; on estime ensuite ceux qui habitent le fond de la Mer ; mais pour les poissons qui vivent sur les bords ; on leur donne avec raison le dernier rang , à cause que l'eau où ils sont est moins pure.

Il y a des poissons de Mer qui entrent dans les fleuves , & on remarque que lorsqu'ils ont habité dans l'eau douce quelque tems , ils en sont beaucoup plus agréables au goût ; mais il n'est pas bien décidé qu'ils en soient plus sains. Plusieurs Sçavans Médecins prétendent que le poisson de Mer perd beaucoup de sa bonne qualité dans l'eau douce.

On dit ordinairement par manière de proverbe , *jeune chair & vieux poisson* , mais la maxime n'est pas véritable ; le vieux poisson est pour l'ordinaire plus molasse & plus coriace : on connoît le vieux poisson à la dureré & à la grandeur de l'écaïlle.

On demande lequel est le meilleur poisson du poisson mâle ou du poisson femelle. Le mâle est ordinairement préféré , à cause de ses laitances , surtout parmi les carpes ; mais pour ce qui est de la délicatesse de la chair les femelles valent mieux , surtout parmi les Anguilles.

Le poisson se mange ou frit , ou rôti , ou bouilli. Le poisson frit , dit M. Andry , soit au beurre , soit à l'huile , est un peu difficile à digérer , à cause de la mauvaise qualité que l'huile & le beurre ne manquent point de contracter par la trop grande action du feu qui les rend toujours âcres & brûlans.

Le poisson rôti soit sur le gril , soit à la broc

che n'est point sujet à cet inconvenient, & il convient mieux à l'estomac.

Le poisson qui est bouilli, soit à l'étuvée, soit au court bouillon ou d'autre manière, est plus propre pour les santés délicates, pourvu que l'assaisonnement n'y domine point trop.

Le poisson est plus sain bouilli dans le vin que dans l'eau ; & à parler en général, le poisson étant aqueux, a besoin, quand on le fait bouillir, d'être un peu corrigé par le vin, sur quoi il faut remarquer que le vin blanc vaut ordinairement mieux ici que le rouge, premièrement parce qu'il rend le poisson plus blanc & plus ferme, secondement parce qu'il lui donne une qualité diurétique, dont l'effet n'est pas à mépriser, principalement quand on a fait un long usage de poisson.

On sale certains poissons pour les conserver ; ou on le fait sécher à la fumée ; mais cette préparation les rend très-difficiles à digérer. Le poisson fumé, surtout, est mal faisant, & en général tout aliment qui a été long tems exposé à la fumée contracte une qualité âcre peu convenable à l'estomac ; ce qui ne doit s'entendre pourtant que des personnes délicates, car les corps robustes ayant les organes plus forts, bien-loin de se sentir incommodés de l'usage des alimens salés ou fumés, y trouvent au contraire de quoi réparer leurs forces ; & conserver leur santé, parce qu'il leur faut quelque chose qui agisse rudement sur les fibres trop massives de leur langue & de leur estomac, qui sans cela demeureroit comme engourdis.

On a trouvé le moyen de préparer avec le poisson plusieurs sortes de mets exquis & on en a fait des *soupresses* avec lesquelles on imite toutes sortes de viandes grasses ; mais ce n'est

que pour tromper les yeux, & de quelque manière qu'on s'y prenne on ne parviendra jamais à rendre le poisson aussi nourrissant que la viande.

Voilà pour le poisson en général. On trouvera sous les articles particuliers les qualités qui conviennent à chaque espèce avec les différentes manières de les apprêter.

Bisque de Poisson.

Prenez une carpe laitée, levez-en la chair; ôtez les arêtes, faites-en un hachis avec des champignons blanchis, & les faites cuire dans une casserole avec beurre, sel, poivre, fines herbes & un peu de bouillon de poisson.

Faites un ragoût à part avec des laitances de carpes, foies de brochets, queue & pates d'écrevisses; le tout étant cuit, dressez vos croûtes séchées au four dans un plat, & mouillez de bouillon de poisson; votre potage bien mitonné, garnissez-le du hachis & du ragoût que vous avez fait & servez chaudement. On peut garnir du hachis seul sans ragoût.

Bouillon de Poisson.

Limonnez des ranches, habillez des anguilles, des brochets & des carpes dont vous ôterez les œues; coupez-les par tronçons; mettez le tout dans une grande marmite avec de l'eau, du beurre, du sel, un bouquet de fines herbes & un oignon piqué de clous de girofle; après une heure & demie de cuisson passez le bouillon dans un linge & le séparez en trois marmites.

Dans l'une mettez les épluchures des champignons & les passez ensuite à l'étamine avec coulis, farine frite, & un morceau de citron verd; cette liaison vous servira pour les potages bruns, pour les Entrées & Entremets.

Dans l'autre passez des amandes pilées & des jaunes d'œufs durs, ce sera pour les potages

blancs , comme profiteroles , éperlans , perches , soles & autres poissons au bouillon blanc , & quelques ragoûts semblables

Dans la troisième marmite vous pouvez faire cuire le poisson de tous vos potages tant blancs que bruns , Entrées & Entremets , & même pour faire des gelées.

Autre manière.

Faites bouillir de l'eau dans une marmite avec des racines de persil , panais , oignons entiers , une poignée de persil , d'oseille , toutes sortes de fines herbes , bon beurre & bons assaisonnemens ; arrêtez les arêtes & les carcasses des poissons , dont vous aurez pris la chair pour faire des farces ; les tripes même de ceux qu'on aura farcis après les avoir bien nettoyées , quelques queues d'écrevisses pilées , quatre ou cinq cuillerées de jus d'oignon ; le tout bien assaisonné & bien cuit , passez-le à l'étamine , & tenez ce bouillon chaudement pour mitonner vos soupes , & faire vos poissons pour les potages & autres usages.

Autre manière.

Coupez par tranches , oignons , panais & carottes ; faites-les suer dans une casserole avec un morceau de beurre ; quand cela est roux , mettez y votre poisson ; faites-lui faire deux ou trois tours , mouillez d'une purée claire ; mettez-y un bouquet de persil , ciboules , fines herbes , clous , sel , quelques champignons ; faites bouillir pendant une heure ; passez ce bouillon dans un tamis , il vous servira pour mitonner vos potages de poisson.

Pour le bouillon de poisson , la carpe est la meilleure.

Farce de Poisson.

Habillez & desossez carpes , brochets & autres poissons ; hachez-en les chairs ; faites une

omelette qui ne soit pas trop cuite ; hachez-y des champignons , des truffes , du persil & de la ciboule ; votre omelette formée mettez le tout sur la farce bien haché & bien assaisonné ; vous y pouvez mettre une mie de pain trempée dans du lait , du beurre , & quelques jaunes d'œufs , pour que la farce soit bien liée.

Cette farce peut servir pour farcir des soles & des carpes sur l'arête , pour faire de petites andouillettes , pour farcir des choux , former de petits croquets , des pigeons , & toute autre chose.

Hachis de Poisson.

Otez la peau d'une carpe , desossez-la ; hachez-en la chair , mettez-la dans une casserole ; faites-la dessécher un peu sur le feu jusqu'à ce qu'elle devienne blanche ; remettez-la sur une table ; hachez-la avec un peu de ciboule & de persil , un morceau de beurre frais , quelques champignons & quelques truffes vertes ; faites un petit roux dans une casserole avec un morceau de beurre & une pincée de farine ; mettez-y votre hachis , avec sel & poivre , une tranche de citron ; mouillez d'un bouillon de poisson , & liez avec deux ou trois cuillerées de coulis d'écrevisses , ou bien de coulis de poisson , & servez chaudement pour Entrée.

C'est ainsi qu'on fait le hachis de faumon ; de truites , de poisson blanc , & de barbeau.

L'on fait aussi de petits patés & des rissoles avec ce hachis. Voyez *Rissole*.

Pâté de poisson.

Faites un godiveau de même que la farce de poisson , excepté que vous n'y mettez point , si vous voulez , les jaunes d'œufs & l'omelette. Faites une pâte ; dressez le pâté à l'ordinaire ; mettez dedans la moitié du godiveau avec toutes sortes de garnitures en maigre , truffes ,

champignons , andouillettes , culs d'artichaux ; filets de poisson crud , coupés par morceaux , le reste du godiveau par-dessus ; le tout bien assaisonné , fermez votre pâté & faites cuire. Faites un coulis de champignons , ou un blanc , ou bien quelqu'autres ragoûts , & servez chaudement.

Petits pâtés de poisson.

Hachez de la chair de carpes , d'anguilles , de tanches , avec des champignons à demi-cuits , dans une casserole , persil , ciboule , sel , poivre , clous , muscade , autant de beurre frais que de viande ; dressez vos petits pâtés dans des abaisses de pâte feuilletée.) Voyez au mot *Pâte* , la manière de la faire.) Mettez au four & servez chaudement.

Tourte de hachis de poisson.

Faites un hachis de carpes ou de tout autre poisson , comme on vient de le dire. Faites une abaisse de feuilletage ; foncez-en une tourtiere , mettez le hachis dedans ; couvrez d'une autre abaisse une bordure autour ; frotez d'un œuf battu , & faites cuire au four , ou sous un couvercle. Quand elle est cuite servez chaudement.

Jambon de poisson.

Hachez & pilez dans un mortier de la chair de carpes , de tanches , d'anguilles & de faumon frais , si vous en avez , & des laitances de carpes ; le tout haché pilez-le dans un mortier avec sel , poivre , muscade , fines herbes & beurre frais. Formez de toutes ces chairs une manière de jambon sur des peaux de carpes. Enveloppez le tout dans un linge neuf bien cousu , & faites cuire avec moitié eau & moitié vin , clous , laurier , poivre. Laissez refroidir votre jambon dans son bouillon , & servez avec laurier , & fines herbes coupées menu. ,

Vous pouvez aussi le couper par tranches comme le véritable jambon.

On peut imiter de la même manière une éclanche ou une épaule, des poulets, des pigeons. On peut aussi se servir pour cela de la farce dont nous venons de donner la manière.

POISSONIE'RE, *Olla piscaria*, ustensile de cuisine, espèce de chaudron long fait de cuivre & propre à faire cuire du poisson. C'est ordinairement où l'on fait cuire les gros poissons au court-bouillon.

POITRINE DE BŒUF. La poitrine & le tendron de poitrine sont les pièces les plus estimées après la culotte pour servir sur une table. Elles se peuvent accommoder de la même façon que la culotte. Voyez *Culotte de bœuf*.

Poitrine de bœuf en miroton.

Prenez du bœuf de poitrine cuit dans la marmite, si on en a de la veille il est aussi bon. Coupez-le par tranche fort minces; mettez dans le plat que vous devez servir deux cuillerées de coulis, persil, ciboule, capres, anchois, une pointe d'ail, le tout haché très-fin; sel, gros poivre; arrangez dessus les morceaux de tranches de bœuf; assaisonnez dessus comme dessous; couvrez le plat, & le faites bouillir doucement sur un fourneau pendant une demi-heure, & servez à courte sausse.

Poitrine de bœuf à l'Angloise.

Prenez une pièce de bœuf de poitrine qui est le gros bout; coupez-la bienquarrée; mettez-la dans une marmite & la faites écumer, étant demi-cuite, retirez-la, tâchez d'en ôter les côtes & la ficelez bien; coupez par petites tranches trois ou quatre livres de tranches de bœuf; garnissez-en le fond d'une casserole avec des bardes de lard. Couvrez & le mettez suer comme un jus. Etant attaché, mettez-y un peu de lard fondu,

une couple de poignées de farine que vous faites bien roussir ensemble, en le remuant; étant roux, mouillez - le du bouillon qui a cuit la pièce de bœuf; mettez - y cette braïse mouillée, tranches de bœuf, tout ensemble; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, oignons, carotes, panais, persil, ciboules, & une bouteille de vin blanc. Etant cuite & de bon goût, vous la retirez & la laissez refroidir dans son jus. Faites un ragoût de petits pigeons, ou d'ortolans, ou de cailles, avec ris de veau, crêtes, champignons, truffes; passez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu; assaisonnez de poivre, sel & le mouillez de jus. Etant cuit dégraissez-le bien, & le liez d'un coulis de veau & de jambon; laissez-le refroidir; ayez une petite farce de blanc de volaille. Tirez la pièce de bœuf de la marmite; dressez-la dans le plat, où vous voulez la servir, & la parez bien; c'est-à-dire ôtez la peau de dessus & des deux côtés. Faites un trou en carré, ne laissant qu'un pouce tout autour de votre pièce de bœuf; levez le dessus de la pièce; prenez garde que le tour ne se casse, & avec un couteau ôtez le plus de viande que vous pourrez du dedans; garnissez votre trou légèrement de farce; mettez - y le ragoût froid; fendez avec un couteau de l'épaisseur d'un petit doigt la pièce de bœuf que vous avez levée; couvrez-en votre ragoût, fermez les fentes avec un peu de farce s'il ne joint pas bien. Coupez mince le plus que vous pourrez des bardes de lard; couvrez-en votre pièce de bœuf; pannez-la de mie de pain fine; mettez-la au four, qu'elle prenne une belle couleur; faites-y une couronne d'hatelettes, de ris de veau, ou de foies gras; garnissez-la d'une ma-

tinade de poulet, & de persil frit, & servez chaudement pour une grande Entrée.

Potage de poitrine de veau & d'un pain au milieu.

Farcissez le pain d'un bon godiveau bien assaisonné, avec moëlle de bœuf, culs d'artichaux, champignons, ris de veau & autres; ce pain doit être découvert & mis ainsi au milieu du plat. Cela fait, dressez votre potage à l'ordinaire; mouillez d'un bouillon où vous aurez fait cuire une poitrine avec autres viandes, & le nourrissez d'un bon jus, & puis le servez.

Poitrine de mouton.

La poitrine de mouton se fait cuire au pot & griller ensuite. On la fait aussi cuire à la braïse, entière ou coupée par morceaux. On la sert avec un ragoût de navets. On en fait aussi un hochepot. (Voyez *Queue de bœuf* en hochepot.)

POIVRADE, *Oxiparum*, ou *Piperatum*, c'est en terme de cuisine un mets apprêté avec du poivre. On mange les artichaux à la poivrade, ainsi qu'autre chose.

Poivrade liée.

Mettez dans une casserole deux panais, deux carottes, trois ou quatre oignons, une tranche de jambon & un morceau de beurre; mouillez de bouillon, coulis & vinaigre; mettez-y un bouquet de persil, ciboule, clou, ail, sel & poivre. Faites bouillir le tout pendant une heure; dégraissez la sausse, passez-la au tamis, & vous en servez pour les choses dont vous aurez besoin.

POIVRE, *Piper*, fruit aromatique qui a une qualité chaude & sèche, qui vient en grains, dont on se sert pour l'assaisonnement des sausses.

Le poivre sort par petites grapes à la façon de nos groseilles. Les grains dont ces grapes sont composées paroissent verds au commencement, ensuite ils deviennent ronges, à mesure qu'ils mûrissent, & enfin noirs, après qu'on les a laissés quelque tems exposés au soleil, c'est-à-dite tels qu'on voit ici le grain de poivre noir,

Il n'y a point, comme on l'a cru long tems, deux sortes de poivre, dont l'un soit blanc & l'autre noir. Toute la différence entre le poivre blanc & le poivre noir que l'on voit en Europe, ne vient que de ce que le noir a sa peau, & que le blanc en est dépouillé; ce qu'on fait en le battant avant qu'il soit tout-à-fait sec, ou lorsqu'il est séché en le laissant quelque tems tremper dans l'eau.

Le poivre noir dont on fait usage en Europe est de trois sortes, le Malabar, le Jamby & le Belipathane. Ce dernier est le moins estimé à cause de sa sécheresse & de son aridité.

Il faut choisir le poivre blanc, véritable Hollande, gros, bien nourri, pesant, sans mélange de grains noirs ni de pousse. (C'est ainsi qu'on nomme le grabeau ou poussière de l'un & de l'autre poivre.) Qu'il n'ait point été blanchi, & qu'étant réduit en poudre la farine soit belle & d'un gris tirant sur le blanc.

A l'égard du poivre noir, avec presque toutes les qualités du blanc il faut encore prendre garde que les grains ne soient point ridés, qu'il y en ait beaucoup de blancs parmi, & que les gros n'en aient point été séparés pour les blanchir.

Le poivre est chaud, dessicatif, carminatif, & d'un grand usage contre les froideurs & les flatuosités de l'estomac & la colique. Il fortifie les nerfs & le cerveau, aussi-bien que la vue.

On dit piler le poivre grossièrement quand on en mange avec les alimens, ou qu'on y en met pour les assaisonner.

Le poivre noir, & le poivre blanc, dit M. Lermery, sont apéritifs, atténuent les humeurs grossières & visqueuses, aident à la digestion, donnent de l'appétit, chassent les vents, résistent à la malignité des humeurs; le poivre est le remède le plus commun pour ceux à qui la luette s'est relâchée. On l'applique dessus, & il la rétablit dans son état naturel.

L'usage fréquent du poivre est pernicieux aux personnes d'un tempérament chaud & bilieux; car il enflamme le sang & les autres humeurs.

Le poivre noir contient beaucoup d'huile, de sel volatil & de fixe. Le poivre blanc contient beaucoup de sel fixe, médiocrement d'huile & moins de sel volatil que le noir.

Le poivre est convenable dans les tems froids aux vieillards, aux phlegmatiques & à ceux qui digèrent difficilement & qui ont des humeurs grossières & peu en mouvement.

Le poivre, dit M. Andry, est un assaisonnement rude & piquant dont l'usage ne sçauroit être trop rare parmi ceux qui ne font pas un grand exercice de corps. On comprend aisément que les gens de la campagne, les ouvriers qui s'exercent à des travaux pénibles, & qui sont accoutumés à une nourriture grossière, ayant par conséquent les fibres plus dures & plus fortes, ne sçauroient se sentir incommodés de cette sorte d'assaisonnement qui fait à peine impression sur eux. On comprend même qu'ils ont besoin de mêler dans leur nourriture quelque chose d'agaçant, sans quoi les fibres de leur langue & de leur estomac demeureroient comme immobiles; mais aux personnes d'une constitution

ordinaire, le poivre ne peut être que très-dangereux, en heurtant trop violemment des fibres tendres & délicates qui n'ont qu'une résistance médiocre.

D'ailleurs cet assaisonnement pour peu qu'il soit prodigué, porte avec soi une impression de feu très-pernicieuse au sang, aux vaisseaux, & à tous les viscères. Au sang en en dissipant la partie la plus subtile; aux vaisseaux en leur ôtant leur souplesse, à force de les dessécher; aux viscères, en en détruisant la tiffure.

Le poivre sagement employé est bon à ceux qui abondent en humeurs visqueuses; car il résout par un sel volatil & piquant qu'il contient, le tartre grossier de l'estomac, & débarrasse les premières voies.

POMME, *Malum*. À proprement parler il n'y a qu'une seule espèce de pomme; ce qui en constitue plusieurs espèces, consiste seulement dans quelques différences accidentelles, telles que la grosseur, la couleur, la figure, le goût & le tems de la maturité; mais ces variétés ne suffisent point pour établir plusieurs espèces.

Les propriétés des pommes varient selon la différence de leur goût; celles qui sont acides, âcres & austères, sont astringentes, & par conséquent resserrent le ventre; les pommes douces sont d'une nature plus chaude, & relâchent; les sûres ou vineuses tiennent le milieu entre les âcres & les douces, & sont agréables à l'estomac.

Le tems le plus propre, dit Ray, pour manger les pommes, n'est ni le matin avant dîner, lorsque l'estomac est vuide, à cause de l'acidité qu'elles portent, & des crudités qu'elles peuvent engendrer; ni avant le souper, par la même raison; ni immédiatement après le dîner. ou le souper, mais deux ou trois quarts

Une heure après l'un ou l'autre de ces repas, lorsqu'il n'est que l'estomac n'est ni trop plein, ni tout à fait vuide.

Les pommes sont fongueuses & spongieuses; nagent sur l'eau, ce qui les rend de difficile digestion.

Les pommes dont on doit faire le plus de cas sont celles qu'on peut garder pendant l'hiver, parceque parvenant pendant ce tems à une juste maturité, elles n'en seront que plus saines, & moins disposées à se corrompre dans l'estomac.

Les pommes, dit M. Andry, sont les unes douces; les autres âpres, les autres insipides, &c. mais toutes ont de l'acide, & cet acide tient le milieu entre le fixe & le volatil; elles ne diffèrent là-dessus que du plus ou du moins; elles nourrissent peu parce qu'elles ont peu de parties sulfureuses & beaucoup d'aqueuses. Les pommes douces ont une qualité tempérée & fournissent un meilleur suc; elles lâchent le ventre étant mangées à l'entrée du repas. Celles qui ont le goût âpre, sont d'une substance froide & grossière qui resserre ordinairement le ventre, c'est pourquoi elles conviennent mieux à la fin du repas parcequ'alors en reserrant l'orifice supérieur de l'estomac, elles obligent les alimens digérés à sortir plutôt par le pilore; au lieu que si on les mange à l'entrée du repas, elles retardent la sortie des alimens, en reserrant l'orifice inférieur du ventricule; en sorte qu'elles lâchent, si on en use à la fin du repas, & qu'elles resserrent, si on en use au commencement: c'est l'effet ordinaire de tous les astringens.

Les pommes aigres sont plus froides que les douces; elles sont en même tems un peu moins flatueuses: leur suc a cela de propre que lorsqu'on le bas ventre est trop rempli, elles le pur-

gent, & que lorsqu'il ne l'est pas, elles le resserrent.

Les pommes qui ne renferment qu'une eau insipide sont très mal saines; elles se corrompent dans l'estomac au lieu de s'y digérer.

Au reste toutes les pommes causent des vents & se digèrent difficilement; mais elles perdent beaucoup de leur mauvaise qualité, lorsqu'on les fait cuire. Les pommes qui ont passé l'hiver sont moins venteuses.

Il y a plusieurs moyens de conserver les pommes pendant le froid. (Voyez ce qu'on a dit à l'article des poires.) Quand elles viennent à se geler, malgré toutes les précautions que l'on a prises, on les dégele de la même manière que les poires. (Voyez au mot *Poire*.)

Il y a dans la pomme quinze grosses fibres dont six se distribuent en rameaux dans toute l'étendue de la pulpe, & se joignent ensemble vers le nombril ou l'œil du fruit; & les cinq autres passent en ligne droite du pédicule ou de la queue jusqu'à ce nombril, ou se mêlent & s'unissent avec les dix premières; ces cinq dernières servent principalement à nourrir les pépins.

Tant que ces fibres & leurs rameaux sont dans leur entier le fruit se conserve; mais sitôt qu'elles viennent à se rompre, le suc s'extravase & le fruit se corrompt. On comprend de-là pourquoi la chaleur du feu doit gâter le fruit gelé; car tout ce qui est gelé n'est que par l'intermission de certains sels, qui comme autant de coings, se sont insinués dans les pores & entre les parties du corps que le froid a glacé; or la chaleur du feu mettant tout d'un coup en mouvement ces petites pointes, les oblige à s'écarter toutes du centre & à s'opposer avec impétuosité à la circonférence, ce qu'elles ne

ne sauroient faire si promptement & avec tant de violence sans rompre ce qui s'oppose à leur passage ; en sorte que si c'est un fruit , une pomme, par exemple , il faut nécessairement que les fibres de ce fruit se rompent dans tous les endroits par où ces sortes de sels cherchent à sortir ; or comme le nombre de ces petites pointes est infini , les fibres du fruit doivent se rompre partout , & tomber dans le même état que si on les avoit hachées ; & c'est en effet ce qu'on remarque quand on ouvre une pomme dégelée au feu ; les fibres en sont si brisées qu'on ne les distingue pas.

Ces sels étrangers en s'échappant ainsi avec rapidité emportent en même tems les sels essentiels du fruit , & la meilleure partie des sulfures qui le composent ; en sorte qu'il faut nécessairement que ce fruit demeure dénué de toute saveur.

On connoît par cette explication comment au printems le soleil peut faire tant de tort aux bourgeons des plantes lorsqu'il vient à donner dessus après quelque gelée ; & comment ceux qui ont enduré un grand froid aux extrémités , perdent quelquefois le nez ou les doigts en s'approchant trop promptement du feu.

Les meilleures pommes qu'on mange en hiver sont la calville , la reinette , le courtpendu & la pomme d'apis.

La calville pour être bonne doit avoir beaucoup d'odeur & n'être que médiocrement mûre ; si elle est sans odeur , elle est sans goût ; & si elle est trop mûre , elle est farineuse. Il y en a de trois sortes , la calville blanche , la calville rouge , & la calville claire ; la rouge , c'est-à-dire , celle qui a la peau & une partie de la chair rouge , est la meilleure des trois ; ce fruit renferme un suc doux , & convient à ceux qui

ont des aigreurs dans l'estomac , pourvu qu'on en mange peu.

La reinette par son suc acide accommode les bilieux.

Le courtpendu est la pomme la plus saine ; il ressemble en dehors à la reinette , excepté qu'il est marqué de petits points blancs , au lieu que la reinette est pointillée de gris. Il est meilleur crû que la reinette ; il a d'ailleurs une saveur plus agréable & une chair plus délicate ; il est outre cela d'une odeur très-douce ; le courtpendu est bon contre le mélancolie & l'enrouement ; on le creuse , on en ôte les pépins , on le remplit de sucre & on le fait cuire à un feu doux. C'est avec le courtpendu qu'on fait ce fameux syrop de pomme composé , connu sous le nom de *syrop de pomme du Roi Sabor* , parce qu'il fut inventé en faveur d'un Roi des Medes nommé Sabor.

Le syrop de pomme simple , ainsi appelé parce qu'il n'y entre que du suc de pomme , se fait avec la reinette.

La pomme d'apis est la plus petite & la plus dure de toutes les pommes qui se mangent ; elle renferme une eau savoureuse très-propre à rafraîchir la bouche & à éteindre la soif ; mais elle a une chair très-difficile à digérer ; ainsi les personnes d'un estomac foible se doivent contenter de briser ce fruit entre les dents & d'en tirer le suc ; la pomme d'apis doit se manger crüe , elle perd toute sa saveur au feu.

Les autres pommes sont fort bonnes cuites : on les fait cuire à la braîse , ou au four , ou en compôte ; on les accommode quelquefois avec un peu de beurre & de sucre ; quelquefois on les fait rôtir sur l'assiette : elles sont moins saines cuites au four qu'autrement ; mais il vaut encore mieux les manger de cette manière

que de les manger crus , car tout le monde convient qu'en général la pomme crüe est malfaisante.

Le suc de la pomme crüe , suivant la remarque de Galien bout & fermente dans l'estomac comme le vin qui sort de la cuve , ce suc est composé de parties extrêmement fines , mais indigestes , qui , par le moyen des arteres se distribuent à toute l'habitude du corps ; en sorte que si l'on mange beaucoup de pommes crües , il est difficile que la fermentation excessive , jointe à la crudité de leur suc , ne trouble la circulation du sang & que les principaux visceres n'en souffrent. Aussi Simon Pauli, Savant Médecin, qui aimoit beaucoup les pommes, dit que pour s'être accoutumé à en manger de crües tous les jours , il avoit éprouvé pendant vingt-ans une palpitation de cœur dont il avoit modéré le progrès en faisant tirer du sang à la fin de l'Automne & en mangeant moins souvent des pommes crües : il ajoute que lorsqu'il en mangeoit beaucoup le soir il ne manquoit point d'être attaqué la même nuit une ou deux fois de l'incube ou cochemar.

M. Andry rapporte d'autres exemples dont il a été témoin.

Les pommes ne sont pas toutes également mauvaises en aliment ; mais à parler en général , on peut dire que de quelque espece qu'elles soient , elles renferment toujours une substance froide , spongieuse , & très-cruë , qui en rend l'usage très dangereux à la santé , jusques-là même qu'à force d'accumuler dans nos corps des sucs indigestes , elles peuvent , à ce que prétendent de bons Médecins , causer la phthise.

On fait avec les pommes une confiture aussi

délicieuse que salutaire, appelée gelée de pommes.

On s'en sert beaucoup ; elle est humectante ; rafraîchissante & pectorale.

On fait aussi avec les pommes une boisson qu'on appelle pomme au cidre. Voyez cet article.

Compôte de pommes de Reinette.

Pelez-les & les vuidez par dedans ; coupez-les par quartiers & les mettez dans l'eau fraîche ; faites bouillir les pelures de ces pommes & d'autres encore coupées par morceaux jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites ; passez-les ensuite dans un linge ; prenez leur décoction ou l'eau que vous en avez tirée ; mettez-y du sucre à proportion des pommes que vous voulez mettre en compôte ; mettez-y vos quartiers de pommes , faites bouillir le tout à grand feu , jusqu'à ce que votre fruit soit cuit ; ayez soin de le retourner quelquefois avec la cuillère ; quand vos pommes sont cuites tirez-les ; mettez-les égoutter sur le bord d'un plat ou sur une serviette ; continuez de faire cuire votre sirop à grand feu ; mettez-y encore un peu de sucre & de jus de citron ; laissez-le bouillir jusqu'à liffé. Quand il est refroidi versez-le sur vos pommes , & servez votre compôte.

On peut faire cuire les pommes simplement dans l'eau ; mais cuites dans la décoction des pelures , la compôte a plus de relief.

Compôte de Pommes de Calville.

Coupez-les par la moitié ou par quartiers ; ôtez-en les pepins ; tailladez-en la pleure en sorte que la coupure ne vienne pas jusqu'aux bords de la pomme ; faites-les cuire dans une décoction de pommes de reinette , & achevez votre compôte comme la précédente excepté qu'au lieu de jus de citron vous y mettez du

vin bien rouge & vermeil pour lui donner de la couleur.

Compôte de pommes à la Dauphine ou à la Boitillonne.

Coupez des pommes de reinette par quartiers, ôtez-en les cœurs ; mettez-les dans un poëlon avec du sucre & beaucoup d'eau, tournez-les sur leurs pelures & les laissez bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de syrop & qu'elles aient pris une couleur rousse ; tirez-les ensuite sur une porcelaine, & les retournant les pelures dessus, arrosez-les d'eau de fleur d'orange & servez votre compôte.

Marmelade de Pommes.

Cette marmelade se fait selon la méthode générale marquée au mot *marmelade*. (Voyez cet article.)

Gelée de Pommes.

Faites une décoction de pommes ; passez-la dans un linge, & sur une pinte ; mettez trois quarterons de sucre à cassé, ainsi à proportion du reste ; faites bouillir le tout doucement jusqu'à ce que le syrop soit entre lissé & perlé ; ôtez avec grand soin l'écume, & si vous voulez donner une couleur rouge à votre gelée ; couvrez-la en cuisant & y mettez du vin rouge, & vermeil, ou de la cochenille préparée, comme au cotignac d'Orléans.

La gelée de pommes de reinette doit être blanche ; c'est pourquoi on ne la couvre point. Celle qu'on nous apporte de Rouen est la plus estimée.

Pommes au sec.

Les pommes qu'on tire au sec sont pour l'ordinaire la calville rouge & la reinette coupée par quartiers. Quand elles sont bien confites &

refroidies , mettez-les égoutter ; dressez-les à l'ordinaire & les poudrez de sucre.

Si vous les conservez au liquide & que vous vouliez après en faire sécher , faites cuire du sucre à perlé , dans lequel vous leur ferez prendre quelques bouillons , puis vous les tirez au sec beaucoup mieux que si vous n'eussiez pas pris cette précaution , étant difficile de les sécher sans cela , à cause de leur humidité qui les décuît dans la suite.

Pâte de pommes.

Pelez des pommes de reinette ; ôtez-en les cœurs ; faites-les cuire dans de l'eau ; cuites , mettez-les dans l'eau fraîche ; faites-les ensuite égoutter ; passez-les dans un tamis de crain ; faites-les sécher dans un poëlon sur le feu , tournez-les toujours avec la spatule , & quand elles commenceront à quitter le fond du poëlon , ôtez-les de dessus le feu ; mettez-y du sucre ce qu'il en faut ; mêlez bien le tout ensemble ; mettez votre pâte sur des ardoises , & la faites sécher à l'étuve comme les confitures séches.

Syrop de pommes.

Pelez des pommes de reinette & les coupez par tranches ou par rouëlles. Ayez du sucre en poudre & mettez sur un plat ou sur une terrine de petits bâtons , sur lesquels vous ferez un lit de pommes & un lit de sucre successivement jusqu'à ce qu'il y en ait assez ; mettez ensuite la terrine & ce qui est dessus dans un lieu frais , pendant toute une nuit , pendant laquelle votre syrop coulera

Autre façon.

Faites bouillir des pommes coupées par morceaux dans de l'eau. Quand elles sont bien cuites pressez-les pour en tirer le jus. Mettez une pinte de ce jus dans un poëlon avec une livre d

sucre ; faites cuire le tout ensemble jusqu'à ce que le syrop en soit à perlé. Cela fait, mettez-le dans une phiole que vous boucherez quand le syrop sera froid.

Tourte de pommes.

Prenez des pommes de reinette ou de calville ; coupez-les par la moitié ; ôtez-en le dedans & les pelez ; mettez-les dans une petite poêle avec la quantité de sucre qu'il faut, deux verres d'eau, un morceau de canelle en bâton, & un zeff de citron verd. Couvrez la poêle & la mettez sur le fourneau. Vos pommes étant cuites & le syrop diminué, retirez-les & les laissez refroidir. Faites une abaisse de pâte feuilletée ; foncez-en une tourtiere ; arrangez-y vos pommes ; couvrez d'une autre abaisse de même pâte ; dorez d'un œuf battu, & mettez cuire au four ou sous un couvercle. Quand elle est cuite, glacez-la à l'ordinaire ; dressez-la dans un plat, & servez chaudement.

Pommes à la crème.

Pelez des pommes ; laissez-les entières ; ôtez-en les pepins avec une vuïdelle ; faites-les cuire à moitié avec du sucre, comme une compôte. A moitié cuite, mettez-les dans un plat. Faites une crème avec huit jaunes d'œufs, un peu de farine, eau de fleur d'orange, citron confit haché, crème & sucre. Faites-la prendre sur le feu, qu'elle soit épaisse ; mettez-en sur vos pommes ; poudrez de sucre par-dessus ; arrangez-y des tranches de citron confit ; faites cuire cette crème au four, qu'elle soit bien colorée & servez chaudement.

Pommes méringuées.

Epluchez vos pommes, coupez-les & les faites cuire avec du sucre, un peu de canelle, de citron confit haché, & de l'eau de fleur d'orange ; faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient

en marmelade épaisse. Dressiez-les dans un plat en forme de cordon tournant, de façon qu'il reste du jour entre ; fouïettez ensuite six blancs d'œufs ; quand ils sont en neige, mettez-y du sucre ; mêlez bien le tout en battant les œufs, couvrez - en la marmelade, mettez au four modérément chaud avec du sucre par-dessus.

Pommes à la Portugaise.

Pelez des pommes de reinette ; levez-en une rouïlle du côté de la tête ; ôtez-en les pepins ; creusez-les sans les percer ; farcissez-les d'une crème à pistache. (Voyez au mot *Pistache*, la manière de faire cette crème.) Quand elles sont farcies, remettez le morceau que vous aviez ôté ; trempez-les dans une pâte à frire très-épaisse, faite avec farine, un peu d'huile & vin blanc, sans sel. Faites-les frire dans du sain-doux ; glacez-les dessus & dessous avec sucre & la pelle rouge, & servez chaudement.

Vous les ferez frire sur un feu très-vif dans une casserole ronde, afin que les pommes trempent partout, & en les trempant dans la pâte, prenez garde que les petits morceaux ne se détachent.

Pommes à la Portugaise d'une autre façon.

Pelez des pommes & les vuidez comme pour des bignets ; remplissez-les d'une crème de chocolat. (Voyez au mot *Chocolat*, la manière de la faire.) Faites-les cuire au four sur une tourtière. Quand elles sont cuites glacez-les avec du sucre & la pelle rouge, ou bien au four.

Pommes à la Régence.

Pelez vos pommes ; vuidez le dedans, sans les percer, après en avoir ôté une tranche. Remplissez-les de marmelade d'abricots. (Voyez au mot *Abricot*.) Remettez le morceau ; enveloppez-les d'une pâte très-mince. Frotez-les après avec de l'œuf battu ; faites une pâte à feuilletage très-mince. (Voyez au mot *Pâte*,

la manière de la faire.) Découpez cette pâte en petites bandes très-petites. Enveloppez-en les pommes en tournant comme quand on tourne un citron ; arrêtez le bout avec un petit morceau de canelle , & faites cuire au four sur une tourtière beurrée comme une tourte. Quand elles sont cuites , glacez-les à l'ordinaire dessus & autour avec du sucre , & servez chaudement.

Pommes à la Régence d'une autre façon.

Pelez des pommes d'apis ; laissez-leur la queue ; faites-les cuire avec une chopine de vin de Bourgogne , un demi-setier d'eau-de-vie , du sucre & de la canelle. Quand elles sont cuites , retirez-les , & laissez bouillir le syrop jusqu'à ce qu'il soit en caramel. Remettez - y les pommes ; faites-leur prendre tout le syrop ; laissez-les refroidir ; trempez-les dans de la pâte , comme les précédentes ; faites-les cuire, glacez-les & servez de même.

Pommes d'Amour.

Flambe & épilchez proprement trois poulardes. Levez , & gardez la peau de deux ; couvrez - les de bardes de lard , & les faites cuire à la broche avec la troisième. Quand elles sont cuites , levez-en tous les blancs ; passez dans une casserole une tranche de veau coupée par petits morceaux, un morceau de lard, un morceau de tétine de veau , champignons hachés , ciboule , persil , fines herbes , fines épices , sel , & poivre. Le tout étant blanchi , mettez - le sur une table avec le reste de la chair de vos poulardes. Hachez bien le tout avec un morceau de mie de pain cuite dans du lait & trois ou quatre jaunes d'œufs. Garnissez ensuite vos pommes d'amour de bardes de lard bien mince ; arrangez bien la peau des poulardes dans ces pommes ; mettez dans le fond des pommes un morceau de jambon haché bien menu ,

pour remplir le bout du teton ; mettez-y ensuite votre farce ; faites un creux dans le milieu , pour pouvoir y mettre un petit blanc avec les filets de poularde.

Pour faire ce blanc, mettez dans une casserole un morceau de veau coupé en dés , un morceau de jambon coupé de même , un oignon & un panais ; mouillez le tout de bouillon qui n'ait point de couleur , & mettez sur le feu avec un morceau de mie de pain ; prenez ensuite vos blancs de poularde ; mettez les deux ailes en petits filets bien fins ; pilez le reste dans un mortier ; étant pilé , votre coulis étant de bon goût , tirez la viande qui est dedans avec les racines ; mettez-y vos blancs de poularde & le passez à l'étamine. Quand le coulis est passé , mettez-en un peu avec vos filets de poularde ; remplissez-en le cœur de vos pommes d'amour , & les couvrez de leur farce. Mettez-y une barde de lard bien mince par-dessus , & faites cuire avec de la cendre chaude dessus & dessous. Quand vos pommes d'amour sont cuites , tirez-les l'une après l'autre sur une assiette ; ôtez-en les bardes , & les arrangez dans un plat ; faites chauffer votre coulis blanc & servez avec vos pommes chaudement , pour Entrée. On en sert ordinairement que deux dans un plat.

Si vous avez de la desserte de viande de poularde ou de dindon , faites une farce de la même façon que la précédente , le coulis blanc de même qu'on l'a dit , & au lieu de peau de poularde , vous pouvez vous servir d'une crêpine de veau , en mettant toujours dans le fond de votre pomme du jambon haché pour former le bout du teton. Ajoûtez quelques filets de jambon semés par-ci-par-là , pour marquer des veines ; formez vos pommes de même que les précé-

dentes ; faites-les cuire & servez de même. Vous pouvez encore vous servir de la peau d'un cochon de lait.

Autres pommes d'Amour.

Levez les ailes de deux poulardes ; piquez-les en les blancs de petit lard ; garnissez vos pommes d'amour , de petites bardes de lard bien minces ; mettez dans le fond des pommes la pointe du blanc de vos ailes & une tranche de jambon , ensuite de la même longueur que le blanc de vos ailes. Vos pommes d'amour ainsi garnies d'ailes & de tranches de jambon , remplissez-les de farce en dedans , comme les autres , avec un petit ragoût de filets de poularde & de champignons.

Pour faire ce ragoût , mettez dans une casserole des blancs de poularde , ou de poulets , de perdrix ou de pigeons , avec truffes , champignons , crêtes , un peu de coulis & d'essence , & un jus de citron. Faites-leur prendre un peu de goût sur le feu , & quand votre ragoût est froid ; mettez-en dans vos pommes d'amour ; couvrez-les de farce , avec de petites bardes de lard par-dessus , & faites cuire doucement de peur que les fricandeaux qui sont au fond ne brûlent. Quand elles sont cuites , tirez-les sur une assiette ; ôtez-les bardes de lard , dressez-les dans un plat avec une essence dessous , ou bien une sauce à l'Italienne.) Voyez cet article au mot *Saussé*.) & servez chaudement pour Entrée.

Pommes d'amour en maigre.

Ecaillez , vuidez , & lavez bien vos soles ; pour cette Entrée. Il en faut de petites ; coupez-en la tête , les nageoires & la queue ; fendez-les ensuite tout du long par la moitié ; refermez-les en large sans les séparer , afin qu'un côté paroisse blanc , & l'autre jaspé ;

(c'est celui du dos ;) frotez ensuite de beurre vos pommes d'amour ; garnissez-les de papier beurré. Arrangez-y ensuite vos soles , la pointe en bas, & les faites croiser les unes sur les autres. Quand vos deux pommes d'amour sont remplies avec la même cérémonie , mettez-y un peu de sel, & faites un ragoût de laitance de carpes & de filets de soles.

Faites frire deux soles ; faites blanchir trois ou quatre laitances de carpes. Quand elles sont blanchies , mettez - les dans l'eau fraîche ; mettez un morceau de beurre dans une casserole avec champignons , moufférons & truffes , & les passez sur le feu ; poudrez-les d'une pincée de farine ; mouillez d'un peu de jus, maigre ou gras ; assaisonnez de sel, poivre , tranches de citron & une pointe de rocambole. Levez ensuite les filets de soles frites ; coupez-les encore en filets minces ; ôtez-en la peau , mettez-les dans votre ragoût avec les laitances de carpes , quelques morceaux de culs d'artichaux ou pointes d'asperges. Votre ragoût achevé , liez-le d'un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisses* ; la manière de le faire.) Remplissez-en vos pommes d'amour.

Levez ensuite la croûte d'un petit pain rond ; de la grandeur de votre pomme d'amour ; frotez de beurre dessus & dessous , appliquez-la sur votre pomme, de façon qu'elle y entre un peu. Dorez cette croûte avec un jaune d'œuf , ramenez les pointes de soles par-dessus ; faites de même à chaque pomme. Mettez-les ensuite cuire tout doucement sur de la braîse , quand elles sont cuites , ôtez le papier ; dressez-les dans un plat avec un coulis d'écrevisses par-dessus. (Voyez au mot *Ecrevisses* , la manière de le faire.) Vous pouvez aussi vous servir d'un autre coulis , & servez chaudement pour Entrée.

Ces pommes d'amour tant en gras qu'en maigre ne peuvent être mal-faisantes parce qu'il n'y entre que des choses saines ; mais pour qu'elles ne produisent aucuns mauvais effets , il faut que les assaisonnemens y soient ménagés ainsi que dans toutes les farces & dans les autres ragoûts , qui pour l'ordinaire ne sont funestes à la santé que par l'excès des assaisonnemens.

P O P U L O , forte de liqueur , petit rossoli fort léger , délicat , doux & aisé à boire. Pour le faire , faites bouïllir trois pintes d'eau , & quand elles seront refroidies , mettez-y une pinte d'esprit de vin , une pinte de sucre clarifié , un demi verre d'essence d'anis distillé , autant d'essence de canelle , si peu que rien de musc & d'ambre en poudre préparé. Observez comme pour les autres rossolis de ne point faire cuire le sucre en le clarifiant , parce qu'il se candit dans le rossoli & y fait des nuages.

Le populo de Marseille est sujet à se corrompre , parce qu'il est fait avec de l'eau froide. Au lieu que quand elle est cuite , il ne se gâte jamais.

Autre façon de faire le populo.

Prenez une pinte de syrop cuit en consistance , une pinte de vin blanc du plus clair , & une pinte d'esprit de vin. Faites-les chauffer tant soit peu pour les bien mêler. Passez-les par la chauffe avec deux ou trois amandes pelées & pilées , & un peu d'essence.

Autre façon.

Mettez dans une pinte de vin blanc bien clair une pomme de reinette pelée & coupée par tranches , un peu d'anis & de coriandre , cassés. Laissez tremper le tout pendant deux heures.

Faites cuire deux livres de sucre à soufflé.

Quand il est cuit , ôtez-le de dessus le feu, mêlez-y un demi-seTier d'esprit de vin; remuez-le bien & le laissez refroidir. Quand il est froid, mettez-y votre vin blanc. Passez-le à la chauffe ; mettez au fond de la chauffe une douzaine d'amandes douces cassées & non pelées; vous pouvez y ajouter quatre grains de musc & six grains d'ambre gris ; passez votre populo dans cette chauffe jusqu'à ce qu'il soit bien clair ; mettez-le dans une bouteille de verre ou dans des fioles que vous boucherez bien pour le conserver.

PORC, voyez *Cochon*, où l'on explique les propriétés & les usages de la chair de cet animal.

Excellente tête de porc à la Piémontoise.

Par M. Lemery.

Faites cuire une tête de porc bien fraîche, avec les pieds jusqu'à ce que le tout se desosse facilement. Otez-les alors de dessus le feu ; coupez les oreilles par petits morceaux , de même que les pieds ; étendez la tête sur un gros linge ; mettez par-dessus les morceaux d'oreilles & de pieds. Saupoudrez le tout avec sel , & épices composées de canelle , girofle , poivre , gingembre , muscade , & un peu d'écorce d'orange rapée ; roulez ensuite le tout dans un linge , mettez-le chaudement sous la presse , où vous le laisserez l'espace de cinq ou six heures , jusqu'à ce que le tout soit refroidi. Cette composition se conserve trois mois dans sa bonté.

Il faut ôter le linge & la mettre dans un pot de terre verni que vous couvrirez de son couvercle. Lorsque vous en servirez ; coupez-en par tranches sur une assiette avec du vinaigre rosé , & du sucre par-dessus , si l'on veut.

PORREAU, voyez *Poireau*.

PORRETTE, ou *Oignonnette*. Plante qui produit

les feuilles , la tige , la fleur & la graine comme les autres oignons ; mais tous plus petits & plus menus. Sa tige est longue & menuë ; on la tond au Printems. Il en renaît d'autres feuilles. Ses racines se fendent sous terre en plusieurs petits oignons , d'où ils ont pris leurs noms de porrette en quelques pays , & oignonnette en d'autres. Pour ses propriétés, voyez au mot *Oignon*.

POTAGE, *jus conditum* ou *jusculum* , jus de viandes cuites dans lequel on met tremper ou mitonner du pain coupé par tranches ; on a déjà parlé de divers potages tant en gras qu'en maigre sous les noms de bisque , d'oil & de julienne , & sous plusieurs articles particuliers ; on a vû aussi ce qui regarde les bouillons qui font le corps de tous les potages , & les coulis qu'on fait pour les bien nourrir ; voici quelque potage qu'on ne trouvera point sous les articles particuliers.

Potage à l'Italienne.

C'est une manière d'oil que l'on dresse dans un plat après y avoir fait une séparation en croix avec de la pâte que l'on fait cuire au four ; à l'un des quarrés , on met une bisque , à l'autre un potage de petits poulets , au troisième un potage à la Reine en profiterole , & au quatrième un potage de perdrix farcies , le tout avec des bouillons particuliers les plus riches que l'on pourra.

Potage de santé.

Empôtez vos chapons , poulardes ou autres volailles avec carotes , panais , racines de persil , oignons , un paquet de chicorée , un de céleri , un d'oseille , pourpier , cerfeuil ; faites cuire le tout dans de bon bouillon ; mitonnez des croûtes du bouillon où ont cuit vos volailles ; dressez le chapon sur le potage ; garnissez de racines ou

des herbes qui sont dans la marmite ; arrosez d'un peu de bouillon où ont cuit les herbes ; passez au tamis & jetez par-dessus un jus de veau qui soit d'une belle couleur & servez chaudement.

Autre petit potage de Santé.

Vous pouvez faire un autre petit potage de santé avec un poulet, un morceau de roüelle de veau sans garniture ; vous lui donnerez seulement couleur avec la pelle bien rouge.

Potage de santé aux Oignons.

Prenez un chapon, poularde, poulet, ou jarret de veau ; habillez-le proprement, trouffez-le, lavez-le dans cinq ou six eaux tièdes ; mettez-le ensuite dans l'eau froide, & quand il est essuyé & épluché enveloppez-le d'une barde de lard, ficelez-le & le mettez cuire dans une marmite avec de bon bouillon ; pelez des oignons blancs, faites-les blanchir & cuire ensuite dans une petite marmite avec de bon bouillon ; mitonnez des croûtes dans un plat, dressez dessus votre chapon sans bardes ; garnissez d'une bordure d'oignons, dont vous ôterez la première peau pour qu'ils soient plus blancs ; jetez par-dessus un peu de bouillon d'oignon passé au tamis, avec un jus de veau, & servez chaudement.

Potage sans eau.

Mettez dans une marmite une bonne roüelle ou tranche de bœuf, de roüelle de mouton, de la roüelle de veau, un chapon, quatre pigeons deux perdrix, le tout bien retrouffé, les grosses viandes battues ; rangez-les dans la marmite avec quelques tranches d'oignons, racines de panais & persil, toutes sortes de fines herbes, peu de sel ; bouchez exactement votre marmite avec de la pâte & un fort papier afin qu'il n'y entre & n'en sorte point d'air ; mettez

cette marmite dans une autre où il y ait de l'eau bouillante avec du foin afin que la petite ne tourne point dedans ; faites bouillir ainsi pendant cinq ou six heures ; après ce tems-là , passez tout le jus que la viande aura rendu ; farçifiez un pain de volailles hachées avec bonnes garnitures ; faites mitonner autant la soupe que le pain farci avec le même jus ; faites un ragoût de toutes sortes de garnitures passées au lard pour mettre par-dessus ; garnissez de crêpes farcis , ris de veau , &c. & servez chaudement.

Potage au parmesan.

Chapelez de petits pains de la grosseur de môiens oignons ; trempez-les dans du lard fondu , poudrez-les de parmesan rapé & les mettez au four pour prendre couleur ; mitonnez des croûtes de bouillon & de jus de veau ; mettez un hachis de perdrix par-dessus , & pannez de parmesan rapé ; faites prendre couleur au four ; faites une bordure des petits pains ; mettez-en un gros au milieu , poudrez de même de parmesan & farci de hachis de perdrix & servez chaudement.

Potage de santé en maigre.

Faites cuire deux litrons de pois , quand ils sont cuits faites-les bouillir pendant deux heures dans une marmite pleine d'eau ; laissez reposer ce bouillon , passez-en la chair dans une marmite ; mettez-y huit ou dix oignons , un paquet de carotes , un de panais , racines de persil , deux cuillerées de jus d'oignon avec du sel , & faites bouillir ; mettez-y dans la saison un paquet de chicorée & un de céleri , ou de laitues pommées ou romaines ; mettez-y ensuite de l'oseille & du pourpier avec un paquet de cerfeuil ; mitonnez des croûtes du même bouillon ; garnissez de la garniture , selon la saison ,

un bouillon par-dessus ; un pain au milieu , & servez chaudement.

Potage de croûtes en maigre au blanc.

Mitonnez des croûtes de bouillon de poisson ; & les laissez attacher au fond du plat ; mettez un petit pain farci au milieu , un coulis blanc par-dessus , & servez chaudement. (Voyez au mot *Coulis* l'article coulis blanc.)

Potage de croûtes au roux en maigre.

Faites un coulis avec un morceau d'anguille & de saumon que vous faites rissoler dans une casserole avec un morceau de beurre ; pilez-les ensuite dans un mortier ; coupez un oignon , quelques panais & carotes par tranches ; mettez-les sur un fourneau dans une casserole avec un morceau de beurre ; quand elles sont rouffes , mouillez - les moitié jus d'oignon & moitié bouillon de poisson ; mettez-y champignons , truffes , persil ; une ciboule entière , un peu de basilic , deux ou trois clous & quelques croûtes de pain ; faites mitonner le tout ensemble.

En pilant le saumon & l'anguille dans le mortier , arrosez-les d'un peu de coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse* la manière de le faire.) Délayez-les ensuite dans la casserole où est le coulis ; passez-le à l'étamine , & le tenez chaudement sur les cendres.

Mitonnez des croûtes de bouillon de poisson ; laissez-les attacher ; mettez au milieu un petit pain farci , le coulis par-dessus & servez chaudement.

Potage au Garbure.

Faites blanchir des choux verts & les empotez avec de bon bouillon peu salé , un morceau de petit lard , une poignée de pois secs , deux cuisses d'oies telles qu'elles soient , du fain-doux ; faites cuire le tout ensemble ; coupez par tranches du pain de seigle ou du pain

bis que vous faites sécher au four ou avec la pelle ; mitonnez-les du même bouillon ; dressez-les cuisses d'oies sur votre potage , le petit lard au milieu & servez chaudement.

Potage à la jambe de bois.

Mettez dans une marmite un trumeau de bœuf avec de l'eau & le faites écumer ; épluchez une douzaine d'oignons & un chou coupé en quatre , carotes , panais , poireaux , un paquet de chacun & deux bottes de céleri ; faites blanchir le tout à l'eau bouillante & le mettez dans la marmite , excepté les navets & le céleri dont on ne met la moitié que quatre heures après , & le reste une heure avant de tirer le potage du feu ; laissez bouillir le tout au moins douze heures. Après avoir empoté vos légumes & vos racines vous ferez une mignonette où vous ajouterez une poignée de pois ronds ; faites aussi suer & attacher un bon morceau de tranche de bœuf que vous mouillerez de votre bouillon & que vous jetterez ensuite dans la marmite avec un peu de sel ; que cela cuise doucement ; mitonnez des croûtes de ce bouillon dans une grande jatte ou pot à oil sans garniture & servez chaudement.

Potage en toute saison ou brunoise.

Mettez dans une marmite du bouillon de mitonnage peu salé ; foncez ensuite une casserole de tranches de veau battues , & les faites suer sur un fourneau ; mouillez-les du bouillon de mitonnage , faites cuire ; passez ensuite ce bouillon dans un tamis & le versez dans votre marmite où est le bouillon de mitonnage ; passez ensuite avec un peu de lard fondu , des cœurs de choux , du céleri , des poireaux , de la chicorée , des cœurs de laitues & de l'oseille le tout coupé en dés & des concombres blanchis coupés de même ; mouillez tout cela de votre double bouillon &

le dégraissez bien ; versez-le ensuite dans la marmite où est votre double bouillon ; mettez-y encore une poularde blanchie ; avec deux oignons , un paquet de carotes & de panais , & un bouquet ; faites cuire le tout ensemble.

Mitonnez votre potage de ce bouillon, la poularde dessus , un cordon de légumes autour du plat ; garnissez encore par-dessus & servez chaudement.

Potage à la Jacobine.

Mettez dans un plat un lit de fromage de parmesan rapé , rangez dessus de tranches de pain séchées au four ou sur la pelle ; poudrez encore ce pain de parmesan rapé ; mouillez de bouillon de mitonnage dans lequel vous aurez fait cuire des pigeons ; faites mitonner votre potage ; rangez vos pigeons dessus , poudrez-les aussi de parmesan rapé , & mettez au four pour prendre couleur ou sous le couvercle ; avant de servir mouillez légèrement de bouillon , garnissez de cervelas , & servez chaudement.

Potage de Macaroni à l'Italienne.

Le macaroni se fait avec de la farine , des blancs d'œufs & de l'eau très-chaude dont on fait une pâte ensuite des abaisses les plus minces que l'on peut , qu'on coupe en losanges de la grandeur d'un écu ; on les échaude ensuite dans de l'eau bouillante , on les égoutte après ; on fait fondre du beurre frais dans un plat avec un peu de parmesan rapé ; on met dedans un lit de macaroni, & dessus un lit de parmesan , & de même successivement en finissant par le parmesan , mais légèrement ; on donne de la couleur avec la pelle médiocrement chaude. Le tout doit être comme un gratin liquide & on le sert chaudement.

Potage

Potage à la Bernoise.

Pour faire une bernoise, prenez des tranches de bœuf, une vieille perdrix ou poule ; mettez-les suer dans une casserole ; mouillez-les de bon bouillon & les faites cuire ensuite dans une marmite, dans laquelle vous mettrez céleri, poirée, oseille, chicorée, cerfeuil, le tout haché de deux ou trois coups de couteau ; ajoutez-y un paquet de pied de céleri, un de carottes, de panais, de gros navets entiers ; faites cuire à l'ordinaire à petit feu ; hachez de la graisse de bœuf sans la blanchir ; mettez-y trois jaunes d'œufs & un blanc, un peu de persil & de ciboule hachée ; faites-en une bordure au plat où vous devez servir le potage, & le mettez au four pour que la graisse se prenne ; prenez encore de la même farce ; mettez dessus des choux-fleurs blanchis & bien arrangés comme s'il n'y en avoit qu'un seul ; foncez une petite marmite de lard, & faites cuire ainsi le choux à la braise ; faites mitonner des tranches de pain dans le plat où vous avez fait la bordure avec le bouillon de la bernoise ; quand elles sont un peu mitonnées, mettez une seconde couche de tranches de pain ; & faites mitonner encore ; garnissez le bord du plat de vos racines coupées proprement ; mettez carottes, panais, céleri, navets, choux-fleurs ; l'un après l'autre ; retirez le choux-fleur de la marmite, & quand il est bien égoutté, dressez-le au milieu du potage à la place du choux-fleur ; vous pouvez mettre une perdrix ; remettez du bouillon par-dessus avec des herbes & servez ; une bernoise est ordinairement un composé de toutes sortes d'herbes & de racines.

Potage à la Gendarme.

Prenez la viande destinée pour le potage ; faites la suer & attachez comme pour faire un

jus ; mouillez d'eau bouillante , & mettez cuire à l'ordinaire comme pour un autre bouillon ; mettez-y oignons , racines , navets , poireaux , celeri ; piquez un quarré de mouton , faites-le cuire & glacer comme un fricandeau ; quand la viande de la marmite est cuite , passez le bouillon & vous en servez pour mitonner des croûtes ; garnissez le bord du plat de cervelats coupés par tranches , le quarré de mouton glacé au milieu , des filets de racines cuites dans la marmite à l'entour du quarré , & servez chaudement.

Potage à la Gendarme aux Pois.

Faites suer & attacher votre viande comme dans l'article précédent , & la mouillez d'eau bouillante ; mettez-y des racines , oignons , une poule blanchie ; piquez un quarré & le faites glacer comme un fricandeau ; épluchez des feuilles d'oseille entières , faites un paquet ficelé que vous ferez cuire dans du bouillon ; faites cuire de même des petits pois ; mitonnez le potage du bouillon de la marmite , mettez les petits pois dessus , sans leur bouillon , le quarré de mouton dessus ; garnissez d'oseille & de racines & servez chaudement.

Potage à la Princesse.

Il se fait de la même manière que le potage à la Reine , excepté qu'il est roux , un pain farci au milieu garni de crêtes , de ris de veau en tranches avec un petit ragoût coupé en dés par-dessus ; on le fait aussi en maigre.

Potage à la Turque au Parmesan.

Coupez un morceau de pain ou soupes bien minces ; faites-les frire de belle couleur dans du beurte , & les égouttez ; prêt à servir faites mitonner votre potage avec du bouillon & du jus de veau ; quand il est mitonné , mettez-y une poularde , saupoudrez de parmesan rapé , qu'il n'y ait pas trop de bouillon & servez.

Potage de Chifouade.

Donnez de la couleur à votre bouillon avec un jus de veau ; coupez en filets chicorée, laitues, céleri, pourpier, oseille, poireaux, ciboulettes, racines, le tout coupé en filets, comme pour une julienne ; passez toutes ces herbes les unes après les autres ou toutes ensemble avec lard fondu ; égouttez-les & les empotez dans votre marmite avec votre bouillon ; quand elles sont cuites, mitonnez votre potage dans un plat, une poularde dessus & servez.

Vous pouvez mettre de petits oignons blancs dedans, ou le garnir autour si vous voulez.

Potage d'ateletes au parmesan.

Trouffez quatre petits pigeons avec quatre petits perdreaux & les empotez avec de bon bouillon ; quand ils sont cuits, poudrez-les de parmesan & les mettez prendre couleur au four avec vos ateletes ordinaires ; quand le tout est bien coloré, mitonnez votre potage à l'ordinaire avec le bouillon de perdreaux & de pigeons ; quand il est attaché dans le plat, rappez du parmesan par-dessus, donnez lui couleur avec la pelle, arrangez dessus vos viandes, piquez d'ateletes le bord du plat, un jus de veau par dessus, & servez. Vous pouvez mettre un hachis de perdrix au fond du plat en mitonnant.

Outre ces potages, il y en a encore plusieurs qu'on trouvera sous les articles particuliers.

POUDIN, espece de pâtisserie dans laquelle il entre de la graisse, des raisins, des œufs, & du sucre.

Poudin cuit au Four.

Prenez quatre livres de graisse de bœuf bien hachée, l'écorce de deux citrons confits hachés de même, une livre de raisin de corinthe, une autre de raisin d'Espagne, dont vous ôterez les pepins, quinze jaunes d'œufs crus, une demi-

livre de mie de pain trempée dans du lait chaud; mais bien égouttée, & une demi livre de sucre en poudre; mêlez bien le tout ensemble; & le mettez dans une casserole beurrée; faites cuire votre poudin au four pendant deux heures ou plus, ou bien entre deux feux. Quand il est cuit, renversez-le sur un plat, poudre d'un peu de sucre fin dessus, si vous le jugez à propos, & servez chaudement pour Entremets.

Poudin Boiilli.

Hachez deux livres de graisse de bœuf, une écorce de citron verd confit; mettez-y demi-livre de raisin de Corinthe, demi-livre de raisin d'Espagne, sans pepins, dix jaunes d'œufs crus; mêlez bien le tout ensemble; beurrez ensuite ou farinez une serviette, mettez dedans votre poudin, nouez-la bien fort, & la ficelez, & faites cuire dans de l'eau bouillante pendant deux ou trois heures. Quand le poudin est cuit, tirez-le & faites égoutter; ôtez-le de la serviette, dressez-le dans un plat; faites fondre du beurre, & l'arrosez par-dessus; mettez-y beaucoup de sucre en poudre, & servez bien chaudement pour Entremets.

POULARDE, *Pulla altilis*, ou *Fartilis*. Jeune poule qu'on a engraisée comme un chapon. Elle a les mêmes propriétés que la poule & le poulet; mais la chair en est plus délicate, plus succulante & plus nourrissante. Voyez aux mots *Poulet* & *Poularde*. On apprête les poulardes de bien des façons, dont voici les principales.

Poularde à la broche.

Votre poularde plumée & mortifiée, vuidez-la & la faites blanchir sur la braïse. Epluchez ensuite; enveloppez-la de bardes de lard & la ficelez. Faites-la cuire à la broche. Quand elle est presque cuite, ôtez les bardes, pannez-la

d'une mié de pain bien fine ; faites-lui prendre une belle couleur , & servez chaudement.

Vous pouvez aussi piquer votre poularde de même lard , la faire cuire de même , & la servir avec un jus de citron , & du verjus assaisonné de sel & de poivre blanc.

Poulardes aux olives à la broche.

Faites-les rôtir, une barde de lard sur l'estomac : Pendant qu'elles cuisent , faites un ragoût avec des foies gras , ris de veau passés au lard , persil , ciboule , & un peu de farine qu'on fait frire ; le tout passé , mettez - y deux cuillerées de jus , un verre de vin , un anchois , sel , poivre & des olives desossées. Quand le ragoût est cuit , mettez-y un coulis de bœuf ; quand les poulardes sont cuites , pannez-les , coupez leur les jambes à la jointure , ficelez-les aux ailes , aux cuisses & à l'estomac ; écrasez-les un peu , & les mettez dans le ragoût ; avant de servir , dressez-les dans un plat , le ragoût par-dessus avec un jus d'orange , & servez chaudement.

Vous pouvez ajouter dans votre ragoût quelques capres hachées , une goutte d'huile d'olive , un bouquet , & un coulis pour liaison.

Poulardes aux écrevisses à la broche.

Otez la chair qui est sur l'estomac ; faites-en une farce avec un peu de jambon , du lard , un peu de graisse de bœuf , du persil & de la ciboule hachés , fines herbes & fines épices , sel & poivre , quelques jaunes d'œufs , un peu de mié de pain trempée dans de la crème , le tout haché ensemble & pilé dans le mortier ; farcissez-en vos poulardes en laissant un creux dans le milieu où vous mettez un ragoût d'écrevisses , & fermez de farce. (Voyez au mot *Ecrevisse* , la manière de faire ce ragoût.) Cousez ensuite les deux bouts des poulardes , faites-les refaire & les ficelez ; passez une brochette à travers les cuisses ,

118 P O U. P O U.

& les attachez à la broche, envelopées de tranches de jambon & de bardes de lard; couvrez-les ensuite de feuilles de papier, ficelez-les & les faites cuire à petit feu; quand elles sont cuites dressez-les proprement dans un plat; ôtez les bardes & le papier, un ragoût de queues d'écrevisses par-dessus, & servez chaudement. (Voyez au mot *Ecrevisse*, la manière de le faire.)

Vous pouvez servir cette même entrée de poulardes avec un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse*.)

Poulardes aux huitres à la broche.

Farcissez-les comme celles de l'article précédent; au lieu d'un ragoût d'écrevisses mettez-y un ragoût d'huitres. (Voyez au mot *Huitre*, la manière de le faire.) Accommodez-les de même; faites-les cuire de la même manière à la broche, & servez chaudement avec un ragoût d'huitres par-dessus.

Poulardes aux huitres d'une autre façon.

Détachez la peau de l'estomac; faites une petite farce avec du lard blanc ratissé avec un couteau, du persil, & un champignon hachés, un peu de ciboule hachée, sel & poivre; mettez cette farce entre la chair & la peau des poulardes; passez les deux bords d'ailes dans deux trous que vous ferez à la peau, faites-les refaire, enveloppez-les de bardes de lard, ficelez-les, & les faites cuire à la broche; quand les poulardes sont cuites, ôtez-les bardes, dressez-les dans un plat, un ragoût d'huitres par-dessus, & servez chaudement.

Poulardes aux truffes à la broche.

Apprêtez-les comme les autres; détachez la peau de l'estomac; faites une farce avec du lard blanc ratissé, deux truffes vertes lavées, pelées, & hachées, persil, ciboule hachée, un peu de

basilic, sel & poivre ; le tout mêlé ensemble , farcissez-en vos poulardes sur l'estomac entre chair & peau ; faites passer les deux bouts d'ailes comme aux autres , faites-les refaire de même & cuire à la broche , envelopées de bardes de lard & de feuilles de papier. Faites un ragoût de truffes vertes. (Voyez au mot *Truffe* , la manière de le faire.) Quand les poulardes sont roties , ôtez les bardes , dressez-les dans un plat , le ragoût de truffes par-dessus , & servez chaudement.

Poulardes aux anchois à la broche.

Faites une farce avec du lard blanc ratifié , sel , poivre , un peu de ciboule & de persil hachés , deux anchois ; le tout mêlé ensemble , farcissez-en vos poulardes sur l'estomac , comme les autres , accommodez-les de même , & les faites cuire à la broche à petit feu , enveloppées de bardes de lard & de papier ; vos poulardes cuites , dressez-les dans un plat , un coulis d'anchois par-dessus. (Voyez au mot *Anchois* , la manière de le faire.) Et servez chaudement pour entrée ou pour hors-d'œuvre.

Poulardes aux capres à la broche.

Farcissez-les comme on l'a dit avec une farce faite de lard blanc ratifié , persil , ciboule , champignons , tant soit peu de fines herbes , le tout haché , sel & poivre. Accommodez-les de la même manière que les autres , & les faites cuire de même à la broche ; mettez de l'essence de jambon dans une casserole avec une poignée de capres fines , & les laissez mitonner à petit feu ; vos poulardes étant cuites , ôtez les bardes , dressez-les dans un plat , l'essence de jambon aux capres par-dessus. (Voyez au mot *Jambon* , l'article essence de jambon.) Et servez chaudement pour entrée ou pour hors-d'œuvre.

Poulardes aux cornichons à la broche.

Farcissez vos poulardes de la même façon que

les autres ; faites-les cuire de même à la broche ; ratifiez légèrement des cornichons ; coupez les gros en deux ; mettez-les à mesure dans l'eau fraîche ; faites-les blanchir un instant , retirez-les pour les mettre dans l'eau fraîche. Quand ils sont égouttés , mettez-les dans une bonne essence avec du beurre frais ; faites lier la sauce sans bouillir ; dressez les poulardes dans un plat , le ragoût de cornichons par-dessus , & servez chaudement.

Poulardes aux fines herbes à la broche.

Faites une farce avec lard blanc ratifié , un peu de jambon bien haché , un peu de basilic , du persil & de la ciboule hachée , sel & poivre ; le tout bien mêlé , farcissez-en vos poulardes sur l'estomac , comme celles des articles précédens ; apprêtez-les , & les faites cuire de la même façon ; quand elles sont cuites servez - les avec une essence de jambon par-dessus. (Voyez au mot *Jambon* , l'article *essence de Jambon* .)

Poulardes à l'ail , aux fines herbes , à la broche.

Elles s'apprêtent de la même façon que les précédentes , excepté qu'au lieu de mettre de la ciboule dans le lard ratifié , vous y mettez de l'ail. Le reste comme on l'a dit ; servez avec la même essence.

Poulardes aux moufferons , aux fines herbes à la broche.

Faites une farce avec du lard bien blanc , quelques moufferons hachés , persil & ciboule hachée , un peu de basilic , sel & poivre ; farcissez vos poulardes à l'ordinaire , faites-les cuire de même à petit feu ; quand elles sont cuites , ôtez les bardes , dressez-les dans un plat , servez chaudement avec un ragoût de moufferons. (Voyez au mot *Moufferon* , la manière de faire ce ragoût.)

Poulardes

Poulardes au jambon, aux fines herbes à la broche.

Farcissez-les de la même manière que les poulardes aux fines herbes ; faites les cuire de même ; faites un ragoût de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de le faire.) Vos poulardes étant cuites, ôtez les bardes, dressez-les proprement dans un plat, garnissez des tranches de jambon, du ragoût, le jus par-dessus, & servez chaudement pour entrée.

Poulardes aux fines herbes, aux oignons à la broche.

Farcissez-les comme les poulardes aux fines herbes, & les faites cuire de même à petit feu. Faites cuire de petits oignons sous la braïse ; quand ils sont cuits, épluchez les bien proprement, & les faites mitonner à petit feu dans une essence de jambon. Les poulardes cuites, dressez-les dans un plat, faites un cordon d'oignons au tour, l'essence de jambon sur les poulardes, & servez chaudement.

On peut servir ainsi des poulardes aux fines herbes à la broche, avec tel ragoût de légumes que l'on voudra. (Voyez sous les noms particuliers la manière de faire ces différens ragoûts.)

Poulardes aux concombres farcis à la broche.

Détachez la peau de l'estomac, ôtez-en l'estomac & le détassez ; faites une farce de la chair avec un peu de jambon, du lard, une tetine de veau blanchie, champignons, persil, ciboule, sel, poivre, fines herbes, fines épices, trois ou quatre jaunes d'œufs, & un peu de mie de pain trempée dans de la crème ; le tout haché & pilé dans le mortier, farcissez-en vos poulardes, & gardez un peu de la farce ; arrêtez-les par les deux bouts ; faites-les refaire, passez une brochette aux travers des cuisses ; mettez-les à la broche enveloppées de tranches de jambon &

de veau , & de bardes de lard ; & couvertes de feuilles de papier , faites-les cuire à petit feu.

Pelez & vuidez quatre moiens concombres ; remplissez-les de la farce que vous avez gardée , farinez-les par le bout , ficelez-les & les faites blanchir à l'eau bouillante ; quand ils sont égouttés , mettez-les dans une casserole , mouillez-les d'un jus de veau demi lié , qui soit un peu gras , & les laissez mitonner à petit feu ; mettez dans une autre casserole un peu de coulis clair de veau & de jambon , (Voyez au mot *Jambon* , la manière de le faire ,) avec autant d'essence de jambon. (Voyez cet article au même mot *Jambon* .) Tirez les concombres de leur jus , & quand ils sont déficelés & égouttés , mettez-les dans la casserole , où sont l'essence & le coulis pour les faire mitonner à petit feu. Vos poulardes étant cuites , dressez-les dans un plat , les concombres au tour , le coulis sur les poulardes , & servez chaudement.

Poulardes aux petits œufs à la broche.

Farcissez vos poulardes de leurs foies , lard rapé , persil , ciboule , champignons hachés , deux jaunes d'œufs pour liaison , & les faites cuire à la broche envelopées de bardes de lard & de papier. Prenez quatre œufs durs , ôtez-en les jaunes , & les hachez sur un linge blanc ; mettez-les ensuite dans une bonne essence avec un morceau de beurre fin , sel & poivre ; faites lier la fausse sans bouillir ; quand elle est liée , mettez-y un jus de citron , & servez avec vos poulardes.

Poulardes au sang à la broche.

Otez l'os de la poitrine & les vuidez par la poche ; faites une farce avec une chopine ou plus de sang de cochon , une demi - livre au plus de panne hachée très - fin , persil , ciboule , champignons hachés , coriande hachée , sel &

gros poivre, & six jaunes d'œufs ; faites lier le tout sur le feu sans bouillir. Quand la farce est froide, mettez-la dans le corps de vos poulardes, cousez-les, faites les refaire dans de la graisse, & les mettez à la broche enveloppées de lard & de papier. Quand elles sont cuites, servez-les avec essence.

Poulardes aux cerneaux à la broche.

Faites une farce avec persil, ciboules, champignons hachés, basilic, laurier, thim en poudre, sel, gros poivre, des cerneaux épluchés & hachés; le tout manié ensemble avec lard rapé, farcissez-en le corps de vos poulardes, & les faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier; faites suer une tranche de jambon; mouillez avec du bouillon un peu de réduction & de coulis, un bouquet; faites bouillir le tout ensemble une demi-heure, passez la sauce au tamis; faites blanchir des cerneaux, mettez-les égoutter, faites-les chauffer dans la sauce, & servez sous la poularde.

Poulardes en piquans de jambon, à la broche.

Farcissez-les dans le corps de leurs foies, lard rapé, persil, ciboules, une pointe d'ail, le tout haché très-fin. Trouffez-les, faites-les refaire avec du beurre; piquez ensuite tout le dessus de petits lardons de jambon dressés comme des piquans, & sortant un peu de la poularde; faites cuire vos poulardes à la broche, enveloppées de lard & de papier. Quand elles sont cuites; servez-les avec une sauce au jambon & jus de citron.

Poulardes en crépine à la broche.

Fendez vos poulardes par-dessus le dos pour les desoier; étendez-les ensuite sur des morceaux de crépine; faites une farce avec des foies gras, lard rapé, fines herbes, & léger assaisonnement; étendez-la sur la chair des poulardes;

mettez par-dessus des filets de jambon cuit, des blancs de perdrix, des ris de veau, des truffes vertes crus, des moufferons verts, le tout coupé en filets, sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Roulez ensuite vos poulardes comme des galantines; ficellez-les & les faites cuire à la broche.

On peut aussi les faire cuire à la braise, ou bien comme des fricandeaux. Si vous les faites cuire comme des fricandeaux, il faut qu'elles soient d'une belle couleur. Vous pouvez aussi les faire cuire à la cendre, & les servir à la sausse à l'Espagnole ou à la Hollandoise,

Poulardes à la sausse de brochet.

Faites une farce avec un ris de veau, une tetine de veau blanchie, un peu de jambon, quelques champignons, persil, ciboules hachées, poivre, sel, fines herbes, fines épices, quelques jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crème, le tout bien haché; farcissez-en vos poulardes; arrêtez-les par les deux bouts, mettez-les à la broche enveloppées de bardes de lard & de feuilles de papier, & faites cuire à petit feu.

Coupez par tranches une livre & demie de rouelle de veau, garnissez-en le fond d'une casserole avec une tranche de jambon, tranches d'oignons, quelques morceaux de carottes & de panais; couvrez la casserole & faites suer à petit feu. Quand vos tranches commencent à s'attacher, mettez-y un peu de lard fondu & une pincée de farine; remuez le tout ensemble sept ou huit tours sur le fourneau. Coupez par morceaux un brochet vidé, écaillé & lavé; mettez-le dans la casserole où est le coulis, faites-lui faire trois ou quatre tours; mouillez avec moitié jus, & moitié bouillon; mettez sel, poivre, clous, basilic, laurier, persil, ci-

boules entières , champignons , truffes coupées , de la croute de dessus d'un petit pain , deux verres de vin de Champagne que vous ferez bouillir auparavant ; faites mitonner le tout ensemble , & quand il est cuit & diminué à propos , passez-le dans une étamine , & ne faites que le presser. Si votre sauffe n'étoit pas assez liée , mettez-y du coulis de veau & de jambon , & la tenez sur des cendres chaudes.

Vos poulardes étant cuites , ôtez les bardes ; dressez-les dans un plat , la sauffe de brochet par-dessus , & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres.

Poulardes à la crème farcies.

Epluchez & vuidez proprement vos poulardes , bardez-les & les mettez cuire à la broche ; quand elles sont cuites , ôtez-en l'estomac , dessossez-le ; faites une farce de la chair avec un peu de jambon cuit , du lard blanchi , un peu de graisse de bœuf , du persil , de la ciboule hachée , quelques champignons , sel , poivre , fines herbes , fines épices , trois ou quatre jaunes d'œufs crus , un peu de mie de pain cuite dans de la crème sur le fourneau , le tout haché ensemble , & pilé dans un mortier. Mettez cette farce à la place de l'estomac de vos poulardes ; arrangez cette farce & l'unissez avec un œuf battu ; pannez-les de mie de pain bien fine ; mettez-les dans une tourtière au four pour prendre une belle couleur , dressez-les dans un plat , & servez chaudement.

Poulardes accompagnées à la broche.

Vos poulardes épluchées & vuidées , fendez-les par le dos , n'ôtez que les os de l'estomac ; faites une farce de blanc de volaille , d'un peu de jambon cuit , lard , tetine de veau blanchie , persil , ciboules hachées , champignons , sel , poivre , fines herbes , fines épices , jaunes d'œufs ,

un peu de mie de pain trempée dans la crème le tout haché & pilé dans le mortier; étendez cette farce sur vos poulardes.

Faites un ragoût d'ortolans, de cailles ou pigeons; passez les dans une casserole avec un peu de lard fondu, crêtes, ris de veau, champignons, un bouquet, sel & poivre; mouillez de jus & laissez mitonner à petit feu. Le ragoût cuit, dégraissez-le, liez-le d'un coulis de veau & de jambon: quand il est froid, mettez-le sur votre farce, couvrez légèrement de même farce; relevez les deux côtés des poulardes & les cousez; passez une brochette au travers des deux cuisses des poulardes; mettez-les à la broche, enveloppées de tranches de jambon & de veau, & de bardes de lard, assaisonnées de fines herbes, poivre & sel, & couvertes de feuilles de papier, fichez-les & les faites cuire à petit feu. Quand elles sont cuites, déliez-les, ôtez les bardes; dressez-les dans un plat, une essence de jambon par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

On peut aussi les servir avec un ragoût de concombre dans la saison. (Voyez au mot *Concombre*, la manière de faire ce ragoût.)

Poulardes à l'Angloise, à la broche.

Faites une farce avec un blanc de poulet cuit; quelques morceaux de ris de veau, un morceau de jambon, un peu de lard, & de tétine de veau blanchie, persil, ciboules hachées, sel, poivre, fines herbes, fines épices. Le tout haché mettez-y des jaunes d'œufs, un peu de mie de pain trempée dans de la crème; pilez le tout dans un mortier; farcissez-en le corps de vos poulardes, & les arrêtez par les deux bouts; faites-les refaire; enveloppez de bardes de lard dessus & dessous & les mettez cuire à la broche à petit feu; faites une sauce hachée.

Mettez un peu de lard fondu dans une cafserole, un peu de ciboule hachée, un peu de persil, champignons & une truffe hachée. Passez le tout un moment sur le fourneau ; mouillez d'un jus de veau, & laissez mitonner à petit feu ; dégraissez ensuite votre sausse, & la liez d'un coulis de veau & de jambon, & d'essence de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, ces deux articles.) Les poulardes étant cuites, dressez-les dans un plat, la sausse par-dessus, & servez chaudement.

Poulardes à la Provençale, à la broche.

Vos poulardes proprement accommodées & retrouffées faites-les rôtir avec une barde de lard sur l'estomac. (Voyez l'article *Poulardes aux olives.*) Faites-les cuire de même & les servez avec le même ragoût.

Poulardes à la Jamaïque, à la broche.

Trouffez vos poulardes, mettez-les dans le corps un petit ragoût ; enveloppez-les de bardes de lard, de jambon, & de veau ; fickelez-les bien avec du papier autour ; faites-les cuire à la broche. Quand elles sont cuites, servez-les avec une sausse hachée. (Voyez ci-dessus, ou bien au mot *Saussé*, la manière de la faire.) Vous pouvez aussi les servir avec un ragoût tel que vous jugerez à propos.

Poularde à la Chia, à la broche.

La chia est un légume confit qui nous vient d'Italie.

Farcissez-les de leurs foies, lard rapé, persil, ciboules, champignons, & deux jaunes d'œufs pour liaison ; faites-les cuire à la broche enveloppées de bardes de lard & de papier. Coupez de la chia par tranches, faites-la chauffer sans bouillir dans l'eau ; mettez-la ensuite égoutter sur un tamis. Un moment avant de servir, mettez la chia dans une essence que vous

servez aussi chauffer sans bouillir , & servez sous les poulardes.

Poulardes à la ravigotte , à la broche.

Farcissez comme les précédentes , & les faites cuire de même à la broche. Quand elles sont cuites , faites blanchir du baume & de l'estragon que vous hachez très-fin avec de la petite civette & de la pimprenelle. Mettez le tout dans une bonne essence claire avec le jus d'un citron & du beurre ; faites lier la sauce sur le feu & servez avec la poularde.

Poularde à la Cardinale , à la broche.

Prenez une poularde fraîchement tuée ; épluchez-la proprement ; passez les doigts entre la chair & la peau sur l'estomac , sur le dos & aux cuisses. Il faut faire cela aussitôt que la poularde est plumée ; sans cela elle se déchireroit. Faites cuire une trentaine d'écrevisses ; quand elles sont cuites , épluchez-les , pilez-en les coquilles ; plus elles seront pilées , plus votre poularde sera rouge ; mettez-y ensuite quelques queues d'écrevisses , un morceau de beurre , fines herbes , fines épices , sel , poivre , ciboulette & persil haché. Pilez le tout ; tirez-le ensuite du mortier ; mettez-le sur le feu , le remuant toujours avec une cuiller de bois , & le passez enfin à l'éramine. Farcissez-en votre poularde , lorsqu'il sera froid , entre chair & peau , sur le dos , sur l'estomac & sur les cuisses ; embrochez-la envelopée de bardes de lard & de feuilles de papier. Quand elle est cuite , ôtez les bardes , dressez-la dans un plat , une essence de jambon par-dessus & servez chaudement.

Au lieu de barder votre poularde , vous pouvez aussi l'arroser avec le beurre dont vous l'aurez farcie.

Poularde à la Villeroi, à la broche.

Habillez proprement votre poularde, & la mettez cuire à la broche. Quand elle est cuite, ficelez-la comme un canard. Ayez une bonne rémoulade chaude faite avec toutes sortes de fines herbes, bon beurre, & jus de citron. Marquez-en votre poularde, & servez chaudement.

Poularde à la braise.

Fendez-la sur le dos jusqu'au croupion ; affaïsonnez-la de sel, poivre & fines herbes hachées bien menu. Garnissez ensuite le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battu ; mettez-y votre poularde l'estomac en dessous ; ajoûtez un morceau de jambon crud haché, un bouquet de fines herbes. Couvrez de même ; fermez votre marmite, & faites cuire à la braise, feu dessus & dessous. Votre poularde cuite, tirez-la de la marmite ; prenez du jus qui soit par-dessus la poularde ; mettez-en dans un plat, la poularde dessus & servez chaudement pour Entrée avec un jus de citron.

Poularde à la braise d'une autre façon.

Trouffez proprement votre poularde ; piquez-la de gros lard affaïsonné & de gros lardons de jambon ; garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, de tranches de bœuf & de veau. Affaïsonnez de sel, poivre, oignons, carotes, panais, citron verd, persil, ciboules, fines herbes, fines épices. Mettez votre poularde dessus avec même affaïsonnement dessus que dessous ; couvrez de tranches de bœuf, de veau & de lard ; faites cuire doucement, feu dessus & dessous pendant quatre ou cinq heures. Si la braise ne se trouvoit pas assez nourrie, mouillez d'un peu de bouillon ou de jus.

Faites ensuite un ragoût de ris de veau, foies gras, truffes, champignons, morilles, mouf-

ferons, culs d'artichaux, pointe d'asperges ; que vous passiez dans une casserole avec un peu de lard fondu, & mouillez d'un bon jus. Votre ragoût étant cuit, dégraissez-le bien & le liez d'un coulis de veau & jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de le faire.) Dressez votre poularde dans un plat, le ragoût par-dessus & servez chaudement.

Vous pouvez farcir votre poularde pour la mettre à la braïse. Détachez la peau de l'estomac avec le doigt ; donnez sous la peau deux coups de couteau des deux côtés ; tirez l'estomac de la poularde, farcissez-la comme on l'a dit ci-dessus ; faites cuire à la braïse comme dans l'article précédent & servez avec le même ragoût.

Ces poulardes cuites à la braïse, farcies ou non farcies se servent avec différens ragoûts, comme ragoûts de petits oignons, de chicorée, de céleri, de cardons d'Espagne, & aux concombres, ou bien avec un ragoût d'écrevisses, d'huîtres, ou autres. (Voyez sous les noms particuliers la manière de faire ces différens ragoûts.)

Poulardes accompagnées, à la braïse.

Épluchez vos poulardes & les vuidez ; coupez le bout des patés, & trouffez le bout des cuisses dans le corps ; fendez-les sur le dos ; ôtez-en les os ; faites une farce avec blanc de volaille, un peu de jambon cuit, un peu de lard & de tetine de veau blanchie, persil, & ciboule hachée, champignons, sel, poivre, fines herbes, fines épices, deux jaunes d'œufs, un peu de mie de pain trempée dans de la crème, le tout bien haché & pilé dans un mortier. Étendez cette farce sur vos poulardes desossées. Faites un ragoût de la même façon qu'aux poulardes accompagnées à la broche. (Voyez cet article ci-devant.) Ce ragoût étant froid, mettez-le dans les poulardes, couvrez légèrement de la

même farce ; relevez les deux côtés de la poularde , qu'elle paroisse comme si elle n'étoit pas desossée ; cousez-la tout du long ; garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches mincés de bœuf battus ; ajoutez tranches d'oignon , carotes , panais , fines herbes , fines épices, tranches de citron verd, persil haché, sel, poivre ; arrangez-y vos poulardes l'estomac en dessous , assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de tranches bœuf battues, & de bardes de lar ; couvrez bien la marmite , & faites cuire feu dessus & dessous. Quand elles sont cuites, tirez-les de la marmite, mettez-les égoutter, renversez-les sur le dos, dressez-les dans un plat ; jetez par-dessus un ragoût de crêtes & de champignons , ou bien un ragoût de jambon & servez chaudement pour Entrée. (Voyez au mot *Crête & Jambon*, la manière de faire ces ragoûts.)

Poularde de desserte au basilic.

Coupez par membres une poularde déjà cuite, ôtez-en la peau & la mettez cuire dans une braise ; mettez dans une casserole du bouillon , sel, poivre , un bouquet, oignons , racines ; un peu de citron verd. Quand elle est cuite, laissez-la refroidir ; trempez les morceaux dans de la graisse , pannez-les, retrempez-les dans des œufs battus ; repandez-les encore ; faites-les frire dans du sain-doux , & servez avec du persil frit , une mie de pain ronde dans le milieu , couverte de persil frit.

Poularde en cannelon.

Desosses vos poulardes tout à fait , qu'il ne reste que la chair & la peau ; coupez-les en deux & les battez doucement avec un rouleau. Faites une farce avec du blanc de volaille cuite à la broche , graisse de veau , lard blanchi , persil , ciboules , champignons hachées, sel, poivre , jaunes d'œufs pour liaison ; mettez-en sur

chaque moitié de poularde de l'épaisseur d'un écu. Roulez chaque moitié dans un morceau d'étamine ; roulez autour une barde de lard enveloppée dans l'étamine ; ficelez-les par les deux bouts & tout autour, & faites cuire dans une bonne braise bien nourrie. Quand les poulardes sont cuites, retirez-les de la braise ; ôtez l'étamine & la barde de lard, & servez dessus une essence où il y ait des pistaches & un jus d'orange.

Poularde en cannelon aux cardes.

Faites la poularde en cannelon comme on vient de le dire, & quand elle est cuite, servez-la avec un ragoût de cardes. (Voyez au mot *Carde*, la manière de faire ce ragoût.)

Poularde en croustade

Faites revenir votre poularde & la lardez de petit lard & de jambon. Garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard ; assaisonnez de sel, poivre, feuille de laurier, un bouquet, un peu de coriandre. Mettez la poularde dessus ; mouillez-la avec du lait, & la faites cuire à la braise quand elle est suffisamment cuite, laissez-la refroidir.

Faites une petite sainte-menehould avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, deux jaunes d'œufs, un peu de lait. Faites-la tier & la mettez sur la poularde ; pannez-la de mie de pain & lui faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtière, & la servez avec une poivrade liée.

Pour faire cette poivrade liée, mettez dans une casserole une tranche de jambon, un morceau de beurre, deux oignons en tranches & deux racines. Passez-les à petit feu & mouillez avec du bouillon, vinaigre coulis, quelques épices. Faites cuire cette sause une bonne heure ; légraissez-la & l'assaisonnez ; passez-la au tamis, & servez sous votre poularde.

Poulardes à l'Anguille.

Habillez vos poulardes , fendez-les sur le dos , desoffez-les en les étendant sur une table ; desoffez une anguille & la vuidez ; ôtez-en l'arête , coupez-la par lardons de la longueur de vos poulardes ; passez ces tronçons dans une casserole avec du lard fondu , fines herbes , persil , ciboule , sel & poivre. Ces lardons passés , rangez-les sur vos poulardes , roulez-les ensuite & les ficeliez ; enveloppez - les après de bardes de lard dans un morceau d'étamine , & les faites cuire dans une braïse ; mouillez de deux verres de vin de Champagne. Quand elles sont cuites , retirez-les & les égouttez , dressez-les dans un plat , & dessous un ragoût de laitances & de truffes vertes dans la saison , au vin de Champagne & servez chaudement pour Entrée.

Les poulets à l'anguille se font de même.

Poularde au blanc manger.

Vuidez votre poularde & la desoffez sans percer la peau , troussiez-la proprement ; faites une farce avec deux blancs de poularde hachés menu , une demi-livre de panne hachée à part , & ensuite pilée dans le mortier ; mettez dans une casserole un demi-setier de lait & un demi-setier de crème ; quand le lait a bouilli , mettez-y une liaison de huit jaunes d'œufs ; vous pouvez y ajouter un peu de mie de pain ; mettez-y ensuite les blancs de poularde hachés , & la panne de cochon pilée que vous délayez bien ensemble , & assaisonnez de sel , poivre , muscade ; remettez votre crème sur le feu en la remuant avec une cuiller ; que le feu soit modéré , & la laissez après refroidir ; quand elle est froide emplissez-en le corps de votre poularde que vous ficelerez par les deux bouts passez-la ensuite dans du lard fondu & la faites ;

cuire dans une sainte-meneould bien blanche à feu raisonnable ; quand elle est cuite , servez chaudement sur une fausse d'un bon coulis blanc à la Reine. (Voyez au mot *Coulis* la manière de le faire.)

Poulardes à l'Escalope

Otez la peau de vos poulardes , & les coupez par filets après les avoir dépecées ; foncez une casserole de tranches de jambon ; faites fondre du lard , passez-le au tamis ; mettez-y persil , ciboule , champignons , un peu d'ail ; le tout haché , autant d'huile que de lard ; mettez le tout dans la casserole , & une couche de filets de poulardes ; commencez par les filets des cuisses ; assaisonnez de sel & gros poivre , du lard fondu & de fines herbes par-dessus ; continuez ainsi lit par lit jusqu'à la fin ; couvrez de bardes de lard & faites cuire à la braise à très-petit feu. Quand les poulardes sont cuites , mettez les filets dans une autre casserole , dégraissez bien ce qu'elles ont rendu de jus , & le mettez dans la casserole où sont les filets ; ajoutez une bonne essence ; faites-les chauffer ; mettez-y si vous vous voulez de l'échalote hachée , & servez chaudement.

Poularde à l'étouffade.

Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon ; faites fondre du lard , passez-le au tamis ; mettez dedans persil , ciboule , champignons ; le tout haché , une pointe d'ail ; flambez , épiluchez , vuidez votre poularde , trouffez les pates en dedans , faites-le refaire dans le lard avec les fines herbes , & la mettez dans la casserole où sont les tranches de veau & de jambon , l'estomac en dessous , le lard & les fines herbes par-dessus , sel , poivre , une feuille de laurier ; couvrez de bardes de lard & faites cuire à très-petit feu à la braise ; quand la

poularde est cuite , dégraissez bien la fausse , passez-la au tamis, mettez-y du coulis & servez la poularde avec un jus de citron.

Pouardes en crépine à la Fraise.

On les fait comme les pouardes en crépine à la broche , sinon qu'on les fait cuire à la braise à l'ordinaire.

Poularde en poupiette à l'Angloise.

Epluchez & vuidez votre poularde ; flambez-la avec une feuille de papier allumée , fendez-la par le dos ; détachez-en la peau sans la percer ; étendez la peau sur la table & la coupez en quatre ; mettez sur chaque morceau un peu de farce fine suffisamment liée ; faites un ragoût de filets de poularde , de filets de jambon , écorce de citron que vous passez dans une casserole avec du lard fondu ; poudrez d'un peu de farine ; assaisonnez de sel , poivre , un peu de fines herbes & fines épices , & mouillez de jus ; le ragoût cuit , & dégraissé , liez-le d'un coulis & le laissez refroidir. Quand il est froid , rangez vos filets sur chaque morceau de peau où vous avez étendu la farce ; roulez-les ensuite & les ficellez ; garnissez une casserole de bardes de lard & de tranches de veau battues , avec sel , poivre , fines herbes , fines épices ; arrangez dessus vos poupiettes ; couvrez dessus comme dessous , & faites cuire entre deux braises. Quand elles sont cuites , tirez-les de la casserole , mettez-les dans une autre mitonner avec le même jus où elles ont cuit ; ajoutez-y du coulis , quelques champignons entiers & un bouquet ; dressez-les ensuite dans un plat , le coulis par-dessus avec un jus d'orange & servez pour Entrée.

Vous pouvez encore jeter par-dessus quelques pistaches épluchées & bouillies quelques minutes dans le coulis.

Poularde en surprise.

Coupez votre poularde en quatre , c'est-à-dire levez les deux ailes & les deux cuisses sans gater la peau ; ôtez les os & y laissez les pilons ; détachez la peau de dessus chaque membre , sans l'ôter tout à fait ; faites une farce fine avec du blanc de poularde , graisse de bœuf , lard blanchi , persil , ciboule , champignons , une pointe d'ail , une mie de pain trempée dans de la crème , quatre ou cinq jaunes d'œufs pour liaison , & bons assaisonnemens ; faites des puits de farce sur chaque membre de poularde & les remplissez d'un ragoût froid de ris de veau , champignons , foies gras , le tout coupé en dés. Couvrez le ragoût de la même farce ; unissez avec un œuf battu & enveloppez de la peau qui doit tenir à l'os ; foncez une casserole de bardes de lard , & assaisonnez comme une braïse ; couvrez de bardes de lard , mouillez d'un peu de bouillon & faites cuire à très-petit feu à la braïse. Quand la poularde est cuite dressez-la sur un plat ; enveloppez chaque morceau de crépine , pannez-les de mie de pain , faites leur prendre belle couleur au four , & servez avec une essence.

Poularde à l'étouffade au blanc.

Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon ; votre poularde flambée & trouffée , faites-la refaire dans la graisse & la mettez dans votre casserole sur les tranches de veau & de jambon , l'estomac en dessous ; mettez-y un peu de bouillon , persil , ciboule , sel & poivre ; couvrez de bardes de lard & faites cuire à petit feu.

Pendant qu'elle cuit passez des champignons coupés en dés avec un bouquet & un morceau de beurre ; mouillez-les de bouillon. La poularde cuite mettez de son bouillon dans le

ragoût

ragoût de champignons ; dégraissez-le , faites réduire la sauffe , liez le ragoût avec de la crème , des jaunes d'œufs , un jus de citron , & servez avec la poularde.

Poularde roulée aux Crêtes.

Fendez votre poularde par la moitié , desosséz-la & mettez dessus une farce de blanc de volaille cuite hachée , graisse de bœuf & lard blanchi hachés & pilés ; ajoutez-y de la viande hachée , & de la mie de pain desséchée dans la crème que vous faites bouillir jusqu'à ce que la mie de pain soit à sec , que vous laisserez refroidir avant de la mettre dans la farce ; mettez-y encore persil , ciboules , champignons hachés , sel , poivre , six jaunes d'œufs pour liaison ; étendez cette farce sur chaque moitié de poularde ; unissez avec de l'œuf battu ; roulez la poularde & l'enveloppez de bardes de lard & d'un morceau d'étamine ; ficellez-la & la faites cuire dans une bonne braïse. Quand elle est cuite dégraisée & servez-la avec un ragoût de crêtes. (Voyez au mot *Crêtes* la manière de faire ce ragoût)

Poularde à la Montmorenci.

Otez l'os de la poitrine , & prenez garde d'ôter en même tems le blanc ; remplissez-la de papier pour la piquer plus facilement. Quand elle est piquée , ôtez le papier , remplissez-la d'un ragoût de ris de veau , foies gras , champignons , petits œufs que vous passez avec un morceau de beurre & un bouquet ; mouillez de moitié jus & moitié bouillon & dégraissez. Quand le ragoût est cuit , mettez-y un peu de coulis & assaisonnez de bon goût. Quand il est refroidi mettez-le dans la poularde ; couvrez-la , & la mettez dans une casseroles : faites-la cuire à la braïse avec bouillon , racines ,

oignons, un bouquet, sel & poivre. Quand elle est cuite glacez-la.

Pour la glacer coupez de la rouëlle de veau en dés, faites-la suer; mouillez avec de bon bouillon; faites réduire la glace comme pour fricandeau; passez-la au tamis, remettez-la sur le feu; quand elle est assez réduite, glacez la poularde, finissez-la & la servez comme un fricandeau, au jus de citron dans la sausse.

Poularde marinée.

Otez-en la peau, coupez-la par membres; mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, persil, ciboule, une gouffe d'ail, une feuille de laurier, un peu de basilic, deux oignons coupés en tranches, girofle, vinaigre & eau; faites tiédir la marinade sur le feu; mettez-y ensuite la poularde & l'y laissez cinq ou six heures; retirez-la ensuite, farinez-la & la faites frire dans du saindoux; qu'elle ait belle couleur, & servez garnie de persil frit.

Poularde en ragoût.

Choisissez une poularde mortifiée, coupez-la par la moitié, lardez-la de gros lard, passez-la au roux dans une casserole avec lard fondu, ou bon beurre, & un peu de farine frite; mettez-y ensuite du bouillon, un bouquet de fines herbes, des champignons, des truffes, sel & poivre, & laissez cuire sur le fourneau; le ragoût cuit & la sausse liée, dressez votre poularde dans un plat, & servez pour Entrée garnie de foies gras rôtis ou de persil frit.

Les poulets, les chapons & les dindons s'accoutument & se servent de même que la poularde.

Poularde de dessert en ragoût.

Faites blanchir un ris de veau, coupez-le en quatre ou six morceau, passez-les avec des

champignons coupés en dés, un morceau de beurre, un bouquet; mouillez moitié jus & moitié bouillon; dégraissez votre ragoût, liez-le d'un coulis, & quand il est cuit & assaisonné servez dessus la poularde entiere que vous ferez chauffer auparavant dans du bouillon, sans la faire bouillir.

Filets de Poularde en ragoût au blanc.

Passer un ris de veau coupé en filets avec des champignons coupés de même, un morceau de beurre, un bouquet & une tranche de jambon; mouillez de bouillon. Quand le ragoût est cuit, tirez le bouquet & le jambon; mettez-y une poularde cuite à la broche coupée en filets; faites chauffer le ragoût sans bouillir, liez-le de crème & de jaunes d'œufs, & servez chaudement avec un jus de citron.

Poularde en filets au blanc.

Faites cuire vos poulardes à la broche; quand elles sont froides, ôtez-en la peau; coupez-les par filets un peu gros; tournez des champignons & les coupez en filets; passez-les avec une tranche de jambon, un morceau de beurre & un bouquet; mouillez de bouillon & faites cuire une demi-heure; quand la sausse est réduite, mettez-y chauffer les filets de poularde; liez le ragoût avec de la crème & des jaunes d'œufs; servez chaudement avec un jus de citron.

Poularde en filets au céleri.

Coupez par filets une poularde cuite à la broche; coupez du céleri bien blanc de la longueur de deux doigts; tournez proprement les bouts & les faites blanchir une demi-heure; mettez-les ensuite dans l'eau fraîche; faites-les égoutter & achevez de les cuire dans une essence & du bouillon; quand il est ouit & assai-

sonné mettez dedans les filets de poulards chauffer, sans bouillir, & servez.

Poularde à la Sainte-Menehould.

Epluchez & vuidez vos poulardes ; trouffez les pates dans le corps, fendez-les sur le dos ; étendez-les sur la table ; battez-les, ôtez-les os des cuisses ; garnissez le fond d'une casserole de tranches de veau ; couvrez la casserole & faites suer ; quand les tranches commencent à s'attacher, mettez un peu de farine ; mouillez de bouillon, assez pour que les poulardes cuisent ; arrangez-y vos poulardes piquées de gros lard bien assaisonné & de jambon ; assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil haché, un bouquet, quelques oignons, quelques bardes de lard par dessus ; couvrez la casserole, & faites cuire à petit feu, quand elles sont presque cuites mettez un demi-setier de lait dans la casserole ; recouvrez la casserole & achevez de faire cuire. Quand les poulardes sont cuites, laissez-les refroidir dans leur jus ; tirez-les ensuite, trempez-les dans la graisse où elles ont cuit ; pannez-les de mie de pain bien fines ; faites-leur prendre couleur au four ou sous un couvercle, & servez chaudement pour Entrée avec une essence de jambon dessous.

Vous pouvez les faire griller sur le gril, au lieu de les mettre dans le four.

Si vous voulez les faire frire, avant de les paner, trempez-les dans des œufs battus ; pannez-les d'une mie de pain bien fine ; faites-les frire dans du sain-doux ; égouttez-les, servez-les sur une serviette garnies de persil frit.

Poularde à la Daube.

Lardez-la de moyen lard assaisonné de sel ; poivre, clou de girofle, laurier, ciboule & citron verd ; enveloppez-la dans une serviette &

Pempotez ainsi avec du bouillon & du vin blanc : lorsque le bouillon est consommé & que la poularde est cuite , laissez-ly refroidir à demi ; tirez-la ensuite & la servez à sec sur une serviette pour Entremets.

Poularde en Galantine.

Epluchez & videz deux poulardes ; fendez-les sur le dos , ôtez-en proprement tous les os , & ne laissez qu'un peu de chair qui tiennent à la peau ; de la chair que vous ôtez faites une farce avec jambon , lard , graisse de bœuf , ciboule & persil hachés , fines herbes , fines épices , sel , poivre , quelques jaunes d'œufs crus , un peu de mie de pain trempée dans de la crème , le tout haché & pilé dans le mortier ; étendez légèrement cette farce sur les peaux de vos poulardes ; ayez des lardons de lard d'une moyenne grosseur ; de la longueur des poulardes , & assaisonnez légèrement , des lardons de jambon de la même grosseur & de la même longueur , des pistaches & des amandes mondées , & des jaunes d'œufs durs ; mettez au bout de la peau des poulardes sur la farce un lardon de lard , ensuite une rangée de lardons de jambon , un autre lardon de lard ; après cela une rangée de pistaches , puis un lardon ; une rangée d'amandes ensuite , & un lardon ; une rangée de lardons de jambon après & ainsi de suite , en recommençant toujours ; que chaque chose soit en son rang ; pressez ensuite cela avec la main pour le faire entrer dans la farce ; roulez les deux bouts de la peau ensemble , faites de même à l'autre poularde , enveloppez-les dans un linge , ficellez-les & les faites cuire à la braïse comme les poulardes accompagnées. Quand elles sont cuites , dépliez-les , laissez-les refroidir un peu ; coupez-les par tranches ; garnissez.

en un plat; jettez une essence de jambon par dessus & servez chaudement pour Entrée.

Poularde à la crème.

Prenez une poularde cuite à la broche & froide; coupez-en tout l'estomac sans endommager les cuisses & les ailes; hachez-en les blancs. Hachez de même & pilez du veau & du lard blanchi; ajoutez-y de la viande, du persil, ciboule & champignons, le tout haché, de la mie de pain trempée dans la crème, sel, poivre, six jaunes d'œufs. Pilez bien le tout ensemble; remplissez de cette farce le dedans de la poularde; unissez avec de l'œuf battu; pannez de mie de pain; foncez une tourtière de bardes de lard, la poularde dessus. Faites autour de la poularde un cercle de papier & le faites tenir avec de la ficelle. Faites cuire au four de belle couleur. Quand la poularde est cuite, égouttez-la de sa graisse, & servez avec une essence

Poularde en quatre à la crème frite.

Flambez & vidéz votre poularde, coupez-la en quatre parties égales en glissant le couteau entre l'estomac & les deux cuisses; faites-la cuire avec du lait, de la coriandre, un bouquet, sel, poivre, une feuille de laurier, un morceau de beurre manié de farine, & couvrez de bardes de lard. Quand la poularde est cuite, tirez-la & la laissez refroidir; trempez-la dans la graisse où elle a cuit; pannez-la; trempez-la ensuite dans de l'œuf battu; pannez-la encore; faites-la frire de belle couleur, & servez garnie de persil frit.

Poularde en fricandeau.

Coupez votre poularde par la moitié; piquez tout le dessus de chaque moitié troussée en poule, & refaite au feu. Faites-la blanchir & cuire dans une casserole avec du bouillon, une tranche de jambon, quelques morceaux de veau coupés en dés, un bouquet, champignons

entiers. Retirez la poularde quand elle est cuite, passez la fausse au tamis, finissez la glace, & glacez la poularde, comme un fricandeau. (Voyez au mot *Fricandeau*.)

Poularde à la Tartare.

Epluchez & vuidez vos deux poulardes; troufsez-les comme pour un potage; fendez-les sur le dos; étendez-les sur une table, & les battez bien. Mettez dans une casserole de la grandeur de vos poulardes, persil, ciboule, fines herbes hachées, sel, poivre avec les poulardes, l'estomac en dessus; assaisonnez comme dessous; Mettez-y du lard fondu; remuez-les un peu & leur laissez prendre du goût pendant deux heures; mettez ensuite la casserole sur des cendres chaudes, pour fondre le lard; remuez bien les poulardes pour qu'elles prennent l'assaisonnement; tirez-les ensuite & les pannez de mie de pain bien fine; mettez-les sur le gril à petit feu pour qu'elles prennent une belle couleur. Quand elles sont cuites, servez chaudement, une fausse hachée dessous. (Voyez au mot *Sauffé*, la manière de la faire.)

On peut aussi les servir avec une rémolade (Voyez au mot *Rémolade*, la manière de la faire.)

On fait de même des poulets à la tartare & on les sert de la même façon.

Poularde en hochepot.

Flambez & vuidez votre poularde, coupez-la en quatre, foncez une casserole de tranches de veau & de jambon; mettez dessus les membres de poularde, & autour panais, carotes, oignons, navets, céleri, le tout blanchi à propos; couvrez de bardes de lard, & faites suer cette petite braisè à petit feu, après avoir mouillé de bon bouillon & assaisonné de sel & poivre. Quand le tout est cuit, retirez la poularde & les légumes pour les mettre sur un linge blanc;

passez la braïse au tamis , dégraissez-la , faites-la réduire pour servir sur le hochepot.

Poularde à la Bourguignotte.

Flambez & vuidez votre poularde , troussiez les patés en dedans , laissez-lui les ailes , faites-la refaire dans une casserole avec un peu de beurre ; mettez ensuite dans cette même casserole , sans ôter le beurre , deux tranches de veau , une de lard , la poularde dessus , l'estomac en dessous , avec quelques oignons coupés en tranches , deux racines ; mouillez de bon bouillon & d'un demi verre de vin de Champagne ; couvrez avec une barde de lard , sel & gros poivre pour assaisonnement , & faites cuire à petit feu. Quand la poularde est cuite , dressez-la dans un plat , passez la sausse au tamis , faites-la réduire ; si elle ne l'est pas assez , pressez-y un jus de citron , & servez avec la poularde , sur laquelle vous jetterez une pincée de persil blanchi & haché.

Poulardes en balon.

Troussiez deux poulardes , comme pour bouillir ; piquez-les de moïen lard ; farcissez-les dans le corps d'un ragoût de mousserons , crêtes , ris de veau , truffes , morilles , champignons , le tout bien assaisonné ; mettez-les ensuite chacune dans une vessie de bœuf que vous attachez à l'anse d'un chaudron plein d'eau & que vous faites bouillir pendant quatre ou cinq heures ; il ne faut pas qu'elles touchent au fond du chaudron. Quand elles sont cuites , ôtez la vessie , & les dressez dans un plat , le jus par dessus , & servez chaudement.

Poulardes à la Cendre.

Epluchez & vuidez proprement vos poulardes ; troussiez-les : vous pouvez les farcir sur l'estomac entre chair & peau de lard ratissé & assaisonné de sel , poivre , persil , ciboules , champignons

pignons hachés , le tout mêlé ensemble Eteandez sur des feuilles de papier des bardes de lard , des tranches de jambon & de veau battues , assaisonnées de sel , poivre & fines herbes ; mettez sur chaque feuille une poularde , assaisonnée dessus comme dessous , envelopée de tranches de jambon & de veau battues , & de bardes de lard ; envelopez - les ensuite de la feuille de papier , & de plusieurs si une ne suffit pas ; ficelez-les bien , trempez-les dans de l'eau , & les enterrez sous la cendre chaude , en remettant du feu dessus de tems en tems. Quand elles sont cuites au bout de deux ou trois heures , dépliez les , dressez-les dans un plat , une essence de jambon par-dessus , (Voyez cet article au mot , *Jambon.*) & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Poularde en lapreau.

Flambez votre poularde , fendez - la par le dos pour en ôter tous les os , excepté les pattes & les ailes ; levez tous les filets d'un moien lapreau , étendez-les sur un plat ; assaisonnez-les par-dessus de sel , gros poivre , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , échalottes , le tout haché très fin , & arrosé avec de l'huile. Mêlez ensuite tous les filets ensemble ; arrangez-les près dans le corps de la poularde les uns sur les autres , de façon que la poularde conserve sa première figure : coupez-la , trouffez-les pattes en long , & les ailes au naturel.

Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon , la poularde dessus , l'estomac en dessous ; couvrez de bardes de lard ; faites suer une demie-heure sur le feu , mouillez avec un verre de vin de Champagne & bouillon : assaisonnez d'un bouquet , sel & gros poivre , & faites cuire à petit feu.

Quand la poularde est cuite , dressez-la dans

un plat, mettez une cuillerée de coulis dans la casserole ; passez la sausse au tamis après l'avoir dégraissée, & servez sous la poularde,

Poulardes en bottines.

Epluchez & vuidez deux poulardes ; coupez-les en deux dans leur longueur, & en faites quatre bottines ; desoffez-les de façon que la chair tienne à la peau. Faites un salpicon de foies gras, truffes, champignons, culs d'artichaux blancs de volaille cuite, & filets de jambon, le tout coupé en dés ; faites un ragoût de tout cela, & le laissez refroidir ; prenez ensuite vos bottines, étendez-les sur la table ; mettez un peu de farce dessus, dressée par les bords ; mettez du ragoût dans chaque morceau de poularde que vous roulerez, ficelerez & formerez en bottines. La pate de la poularde tiendra au bout de la peau ; faites-les blanchir à l'écumoire, piquez le milieu de petit lard, foncez une casserole de bardes de lard, tranches de veau battues, jambon & assaisonnement nécessaire, comme pour une petite braise. Rangez vos bottines dessus, le lard en dessous, couvrez dessus comme dessous ; couvrez la casserole de son couvercle, & faites cuire doucement à petit feu sans mouiller. Quand elles sont cuites, égouttez la sausse qu'il y a au fond, ôtez tout ce qui reste dans la casserole pour glacer les bottines avec la sausse ; quand elles sont glacées & de belle couleur, tirez-les de la casserole ; poudrez d'un peu de farine le gratin qui est attaché à la casserole, mouillez-la de bouillon ou de jus, selon la couleur du gratin ; dressez vos bottines dans un plat, la sausse dessous, & servez.

Hachis de poulardes.

Prenez des poulardes froides à la broche ; ôtez les peaux & hachez la viande ; mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ci-

Boule, champignons, le tout haché très-fin ; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un peu de réduction & de bouillon, faites cuire & réduire la sauce ; mettez-y ensuite la viande hachée avec une liaison de trois jaunes d'œufs & de la crème. Faites lier votre hachis sans bouillir ; pressez-y un jus de citron, & servez garni de croutons frits.

Poularde à la Flamande.

Flambez & videz votre poularde, trouffez les pattes sur les cuisses, faites-la refaire dans du beurre, mettez-la dans une marmite avec des choux coupés par quartiers & blanchis. Ficelez-les & les mettez à côté de la poularde ; faites aussi blanchir trois quarterons de petit lard coupé par morceaux tenans à la coëne & les mettez aussi dans la marmite ; mouillez le tout avec de bon bouillon, assaisonnez de sel & gros poivre ; faites cuire le tout ensemble à petit feu ; dressez ensuite la poularde dans un plat, les choux autour, le petit lard sur les choux ; mettez du beurre dans une sausse au coulis ; faites-la lier sur le feu sans bouillir, & servez sur les choux.

Poulardes en crépine à la braïse.

Faites-les comme les poulardes en crépine à la broche. (Voyez cet article ci-dessus, & les faites cuire à la braïse à l'ordinaire.)

Poularde à la minute.

Flambez & videz votre poularde, trouffez les pattes en dedans, laissez les ailes, faites la blanchir ; coupez de l'oignon par tranches, foncez une casserole de bardes de lard avec les tranches d'oignon, la poularde dessus, l'estomac en dessous ; couvrez de bardes de lard, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, ail, clous de girofle ; mouillez de bon bouillon & d'un verre de vin de Champagne,

& faites cuire à petit feu. Quand elle est cuite ; dressez-la dans un plat , mettez une cuillerée de coulis dans la casserole ; faites bouillir la fausse pour la dégraisser , passez-la au tamis , pressez y un jus de citron , & servez sous la poularde.

Poularde à la Berri.

Epluchez proprement & vuidez votre poularde , fendez-la sur le dos jusque vis-à-vis les cuisses , tirez tous les os ; prenez des ris de veau , des truffes vertes , des champignons dont vous faites un salpicon , que vous liez suffisamment , & laissez refroidir. Quand il est froid , remplissez le corps de la poularde de ce ragoût , remettez-la en son entier & la ficelez ; garnissez ensuite une casserole de bardes de lard , de tranches de veau & de jambon ; mettez votre poularde dessus , l'estomac en dessous ; couvrez dessus comme dessous ; couvrez la casserole de son couvercle , & faites cuire sans mouiller. Quand elle est cuite , tirez-la de la casserole , dressez-la dans un plat un jus de citron dessous avec du poivre concassé & un jus d'orange , & servez pour Entrée.

Poularde aux olives farcies.

Habillez votre poularde , passez le doigt entre la peau & la chair , ôtez-en l'estomac que vous desosse ; mettez les blancs avec du lard blanc , un peu de graisse de bœuf , du persil haché , ciboule , champignons , un peu de mie de pain trempée dans la crème , deux jaunes d'œufs crus , sel , poivre , fines herbes , fines épices , le tout haché & pilé dans le mortier ; faites-en une farce ; farcissez-en votre poularde , en mettant dedans un ragoût de l'ice que vous jugerez à propos ; cousez-la par les deux bouts , & la ficelez. Garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard de la grandeur de votre poularde ,

& de tranches de bœuf ou de veau battu ; avec sel , poivre , fines herbes , fines épices , carottes & oignons ; mettez-y votre poularde l'estomac en dessous ; assaisonnez & couvrez comme dessus. Couvrez votre marmite , & faites cuire feu dessus & dessous.

Pelez des olives comme si vous peliez une poire , & prenez garde de casser la peau ; prenez de la farce de la grosseur du noiaü , mettez la peau de l'olive par dessus en ferrant un peu ; toutes vos olives étant farcies mettez-les un moment dans de l'eau bouillante , retirez-les après un bouillon , & les mettez mitonner dans une casserole avec de l'essence de jambon. Votre poularde étant cuite , dressez-la dans un plat , le ragoût d'olives par-dessus , & servez chaudement pour Entrée.

Bisque de Poularde.

Vuidez & trouffez proprement votre poularde , faites-la blanchir dans de l'eau chaude , & cuire ensuite dans de bon bouillon clair avec plusieurs bardes de lard , un oignon piqué de clous de girofle , & deux tranches de citron. Ayez soin de bien écumer. Votre poularde étant cuite tenez-la chaudement sur les cendres.

Faites un ragoût composé de ris de veau blanchis , de champignons , truffes , culs d'artichaux , le tout coupé par petits morceaux que vous passez dans la casserole avec lard fondu ; mouillez d'un jus de veau , degreaissez & liez d'un coulis de veau ou de jambon. (Voyez au mot *Jambon* , la manière de faire ce coulis.) Un peu de jus de veau par-dessus.

Mitonnez vos croutes de pain chapelé avec de bon bouillon , votre poularde dessus , le ragoût autour , & servez chaudement.

Potage de poulardes farcies aux concombres farcis.

Farcissez vos poulardes sur l'estomac entre chair & peau avec blanc de volaille, lard, une setine de veau, champignons, persil & ciboules hachés, sel, poivre, fines herbes, fines épices, quelques jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crème, & un peu de jambon; le tout bien haché & pilé dans le mortier. Faites-les cuire ensuite dans une marmite avec de bon bouillon; pelez trois ou quatre moyens concombres, vuidez-les par les deux bouts de toutes leurs graines, farcissez-les de la même farce que les poulardes; farinez-les par les deux bouts; faites-les blanchir dans l'eau bouillante; empotez-les ensuite avec de bon bouillon; mitonnez des croutes dans un plat, les poulardes dessus, les concombres farcis coupés par tranches, tout au tour, un jus de veau par-dessus, & servez chaudement.

On fait aussi des potages de poulardes sans les farcir, les servant au naturel.

Potage de poulardes aux oignons, au basilic.

Faites blanchir vos poulardes, bardez-les d'une grande barde de lard, ficelez-les & les empotez avec de bon bouillon, & faites cuire; pelez de petits oignons autant qu'il en faut pour garnir votre potage, faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, & les mettez cuire dans de bon bouillon; mitonnez vos croutes dans un plat; garnissez le bord d'un cordon d'oignons, dont vous ôterez la première peau afin qu'ils soient plus blancs. Dressez les poulardes sur le potage, un bon jus de veau clair par-dessus, & servez chaudement.

Potage de poulardes au Ris.

Vos poulardes apprêtées & empotées comme on l'a dit, lavez un quarteron de riz à

plusieurs eaux, égoutez-le bien, & le mettez sécher auprès du feu : mettez-le ensuite dans une petite marmite avec de bon bouillon ; faites-le créver à petit feu en y mettant de tems en tems du bouillon, & le remuant avec une cuiller. Quand il est cuit, tenez-le chaudement sur les cendres.

Mitonnez des croutes dans un plat, vos poulardes au milieu, une bordure de ritz un peu liquide autour du plat, un jus de veau qui ne soit point chargé en couleur, sur le potage, & servez chaudement.

Potage de poulardes aux écrevisses.

Bardez-les de lard, empotez-les avec de bon bouillon, & faites cuire à l'ordinaire ; faites un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse*, la manière de le faire.) Faites un ragoût ensuite avec les queues d'écrevisses, quelques petits champignons & truffes coupées par tranches. passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, mouillez de jus de veau, mettez-y quelques culs d'artichaux : mitonnez le tout ensemble ; liez ce ragoût avec du coulis que vous avez fait.

Mitonnez des croutes dans un plat avec de bon bouillon : garnissez le bord du plat des écrevisses que vous avez épluchées, la queue en dedans du plat ; les poulardes au milieu du potage ; les culs d'artichaux, du ragoût au tour des poulardes ; mettez dans le ragoût ce qu'il faut de coulis d'écrevisses pour mouiller le potage, jetez le ragoût & coulis sur le potage, & servez chaudement.

Potage de poulardes au ritz aux écrevisses.

Faites cuire vos poulardes comme on l'a dit ; faites cuire du ritz, comme dans l'article précédent ; passez les queues d'écrevisses avec quelques champignons & truffes par tranches dans un

peu de lard fondu , mouillez d'un peu de jus de veau , & faites mitonner à petit feu ; liez votre ragoût d'un coulis d'écrevisses.

Mitonnez des croutés avec de bon bouillon dans un plat ; dressez les poulardes sur le potage , mettez un peu de coulis dans le ritz , faites-en un cordon autour du plat , & un petit cordon tout autour des queues d'écrevisses ; passez le reste du coulis & du ragoût dans un tamis sur le potage , & servez chaudement.

Potage de poulardes à la chicorée.

Consultez au mot *Poulet* , l'article du potage de poulet à la chicorée , c'est la même chose.

Pâté chaud de poulardes aux truffes vertes.

Epluchez bien & habillez proprement vos poulardes ; faites-les refaire , piquez-les de gros lard & de jambon ; assaisonnez de sel , poivre , fines épices & fines herbes , persil & ciboule hachés. Pilez les foies des poulardes dans le mortier avec lard rapé , truffes , persil & ciboules , sel , poivre , fines herbes , fines épices pour assaisonnement ; farcissez-en le corps de vos poulardes ; faites une pâte composée d'un œuf , de bon beurre , farine , un peu de sel. Faites une abaisse de l'épaisseur d'un pouce , & la mettez sur une feuille de papier beurrée ; mettez au fond du pâté un peu de lard pilé , sel , poivre , fines herbes , fines épices ; arrangez-y vos poulardes , même assaisonnement dessus que dessous ; mettez des tranches de veau minces comme des fricandeaux , des bardes de lard & un morceau de beurre frais ; couvrez d'une autre abaisse , & mettez cuire au four pendant cinq ou six heures. Le pâté étant cuit , ôtez les bardes de lard & les tranches de veau ; dégraissez-le , jetez dedans un ragoût de truffes ; (Voyez au mot *Truffe* , la manière de le faire.) & servez chaudement.

L'on sert ce même pâté avec un ragoût d'huîtres ou bien un ragoût d'écrevisses. (Voyez sous les articles particuliers, la manière de faire ces ragoûts.)

Pâté froid de Poulardes.

Trouffez vos poulardes proprement ; cassez leur les os , piquez-les de gros lard & de jambon , assaisonnez de fines herbes , persil , ciboule & épices ; rangez-les sur une abaisse de pâte ordinaire , avec laurier , beurre , bardes de lard , & lard pilé , sel , poivre , fines herbes & fines épices ; couvrez d'une autre abaisse à l'ordinaire , & les faites cuire deux ou trois heures , suivant le degré de chaleur.

Pour connoître les effets que peuvent produire les poulardes différemment apprêtées , consultez les articles , *Alimens* , *Sauße* , *Ragoût* , *Pâté* , *Assaisonnement*.

POULE , *Gallina* , femelle du Coq. C'est un oiseau d'un grand usage parmi les alimens ; mais il faut pour cela choisir des poules bien nourries , tendres , jeunes & qui n'ayent point encore pondu. Leur chair est pectorale ; elle se digere facilement ; elle produit un bon suc ; elle nourrit beaucoup : elle augmente les esprits ; elle humecte & rafraichit : elle est très-salutaire & très-convenable aux personnes atténuées & convalescentes.

Elle produit tous ces bons effets , parce qu'elle contient une juste proportion de principes huileux & salins étroitement unis & liés les uns aux autres. Cependant quand la poule est vieille elle se digere difficilement : elle est dure , sèche & coriasse , parce que les parties huileuses & balsamiques ont été insensiblement dissipées & épuisées par la fermentation continue où sont ses humeurs.

La poule convient à toute sorte d'âge & de

tempérament : cependant son usage est plus salutaire & plus convenable aux personnes délicates, & qui menent une vie oisive, qu'à ceux qui sont forts, robustes & accoutumés à un violent exercice de corps, parce que ces derniers ont besoin d'un aliment plus solide, & qui se dissipe moins facilement.

Quelques-uns se sont imaginés que l'usage de la poule & du poulet causoit la goutte, parce qu'on croyoit sans doute que ces animaux étant sujets à la même maladie, ils pouvoient la communiquer à ceux qui les mangent ; mais il s'entendrait de-là que nous devrions gagner toutes les maladies des animaux que nous mangeons ; ce que l'expérience ne paroît pas confirmer. Une autre chose pourroit avoir donné occasion à cette erreur populaire ; c'est que ceux qui menent une vie oisive, qui sont grande chère, & qui ne vivent que d'alimens succulens, comme de poulets & de chapons, sont plus souvent attaqués de la goutte que les autres ; mais on doit plutôt attribuer cette incommodité à leur vie oisive, & aux excès dans les plaisirs, qu'à l'usage de ces alimens ; & combien verrions-nous de gouteux, si cela étoit vrai, puisqu'il n'y a point aujourd'hui d'alimens plus familier que celui-la, en tout tems & à toutes sortes de personnes.

On mange ordinairement la poule bouïllie.

POULE-D'INDE. Voyez *Dindon*.

POULE ou *Poulette-d'eau* ; *Fulica*, Oiseau aquatique dont le corps est grêle, la tête petite, les plumes de différentes couleurs, le bec long, noir, & un peu courbé, la queue courte & les jambes oblongues, ce qui fait qu'elle marche commodément dans l'eau & autour de l'eau pour y chercher de quoi manger. Elle ne nage pas facilement comme plusieurs autres

oiseaux aquatiques ; elle se nourrit de petits poissons , de vermineaux , d'insectes , de plantes , & autres choses qu'elle trouve dans l'eau ou autour de l'eau.

Les poulettes d'eau , surtout quand elles sont jeunes & bien grasses , sont servies sur les meilleures tables ; cependant elles ne sont pas toutes également bonnes ; il y en a qui sentent le limon & le poisson , & qui sont d'un goût assez désagréable ; d'autres au contraire sont d'une faveur exquise. Cependant on peut dire en général que comme ces oiseaux ne vivent que d'alimens grossiers qu'ils trouvent autour des Marais , des Etangs & des Rivieres , leur chair est aussi chargée de fucs grossiers , & est par conséquent difficile à digérer.

Ces fucs grossiers la rendent pour-tant propre à nourrir beaucoup , & à produire un aliment solide & convenables aux personnes qui digèrent aisément , & qui font un grand exercice de corps.

POULET , *Pullus Gallinaceus* ; c'est le petit de la poule. La chair du poulet a beaucoup de rapport avec celle de la poule , & elle est même encore plus délicate & plus succulente ; c'est pourquoi l'on mange ordinairement la poule bouillie , & le poulet rôti.

Le poulet doit être choisi assez jeune , parce qu'à mesure qu'il avance en âge , sa chair devient plus sèche & moins aisée à digérer.

Le poulet est un aliment très-salutaire & dont on se sert en santé comme en maladie ; il est aisé à digérer parce que sa chair est peu resserée en ses parties ; il est pectoral , humectant & nourrissant , à cause des parties huileuses & balsamiques qu'il contient en abondance. Enfin il est d'un bon suc , parce que ses principes huileux & salins sont dans une proportion , & dans

une liaison convenable les uns aux autres ; ce qui contribue à rendre les suc de cet animal tempérés , & propres à produire des humeurs louables.

Le poulet étant d'une substance moins compacte & moins grossière que la poule, on conçoit aisément pourquoi il est encore moins convenable que la poule , aux personnes laborieuses, accoutumées à la fatigue & qui ont besoin d'un aliment solide.

On fait avec le poulet une manière de demi-bouillon, que l'on nomme *Eau de poulet*. Ce bouillon est fort en usage dans la diète des fébricitans qui n'ont besoin que d'un aliment léger. Quand on veut que cette eau de poulet ait une certaine vertu, on farcit le poulet de drogues nécessaires pour cela.

On apprête le poulet de bien des façons dans les cuisines. Voici les plus ordinaires.

Poulets à la broche.

Quand ils sont plumés & mortifiés , videz-les , faites-les refaire sur de la braïse ; piquez-les de menu lard ; mettez-les à la broche envelopés de feuilles de papier. Quand ils sont presque cuits , ôtez le papier , faites-leur prendre une belle couleur , & servez chaudement. On peut aussi barder les poulets gras , de même que les chapons & les poulardes.

Poulets à l'ail, à la broche.

Farcissez - les sur l'estomac entre chair & peau d'une petite farce faite avec lard ratissé, sel, poivre, un peu de persil haché , & un peu d'ail , le tout mêlé ensemble. Passez le bout de la peau dans les deux bouts des ailes ; faites-les refaire à l'air du feu ; enveloppez-les de bardes de lard ; couvrez de feuilles de papier , & faites cuire à la broche à petit feu. Faites un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez

au mot jambon la manière de le faire.) Mettez-y une gouffe d'ail entiere ; dressez ces poulets dans un plat , le coulis par-dessus & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Poulets à la ciboule , à la broche.

Ils se font de la même manière que les poulets à l'ail, au lieu d'ail faut mettre de la ciboule, & les servir de même.

Poulets à l'échalotte , à la broche.

Flambez & vuidez vos poulets ; farcissez - les avec leurs foies , lard rapé, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail , sel , poivre. quelques jaunes d'œufs ; faites-les cuire à la broche envelopés de bardes de lard & de papier. Faites suer une tranche de jambon ; mouillez-la avec un peu de bouillon & de coulis. Après quelques bouillons , dégraissez & passez la sauffe au tamis ; mettez-y ensuite environ deux pincées d'échalote avec bon beurre & gros poivre ; faites lier la sauffe & servez sous les poulets.

Poulets à l'estragon , à la broche.

Farcissez-les comme les précédens ; faites-les cuire de même à la broche envelopés de bardes de lard & de papier ; mettez de l'estragon blanchi haché dans une essence avec de bon beurre ; faites lier la sauffe sur le feu , & servez avec un jus de citron.

Poulets à la perce-pierre , à la broche.

Farcissez-les sur l'estomac de la même farce que les précédens, entre chair & peau ; faites-les refaire légèrement dans de la graisse , & les mettez cuire à la broche envelopés comme les autres. Otez les grosses côtes de la perce-pierre ; faites-la blanchir ; mettez-la dans l'eau fraîche ; égouttez-la, mettez-la dans du coulis avec du bon beurre & deux anchois hachés ; faites lier la sauffe sans bouillir, & servez sur les poulets.

Poulets au persil , à la broche.

Farcissez-les dans le corps de la même farce que les autres ; faites-les refaire dans de la graisse ; piquez-les ensuite de trois rangs de lard de chaque côté des ailes & piquez le milieu avec du persil. Faites cuire à la broche ; & arrosez le persil avec du sain-doux , ou du lard fondu. Mettez dans une essence de jambon avec une pincée de persil blanchi haché très-fin avec de bon beurre ; faites-lier la sauce , pressez-y un jus de citron & servez avec les poulets.

Poulets aux fines herbes , à la broche.

Farcissez-les sur l'estomac entre chair & peau ; avec lard ratissé , un peu de jambon bien haché ; basilic , persil & ciboules hachés , sel , poivre , le tout mêlé ensemble. Faites-les refaire quand elles sont farcies , faites-les cuire à petit feu envelopées de bardes de lard & de feuilles de papier ; dressez - les dans un plat quand elles sont cuites ; jetez dessus une essence de jambon & servez chaudement.

Poulets aux fines herbes aux oignons , à la broche ;

Farcissez-les sur l'estomac entre chair & peau d'une farce faite avec lard ratissé , & fines herbes ; faites-les refaire & les mettez cuire à petit feu à la broche envelopés de bardes de lard & de papier. Faites un ragoût de petits oignons , avec de l'essence de jambon. Les poulets cuits , dressez-les dans un plat , un cordon d'oignons autour , l'essence de jambon par-dessus ; & servez chaudement pour Entrée.

Poulets aux fines herbes au jambon , à la broche.

Farcissez-les sur l'estomac entre chair & peau avec lard ratissé , persil & ciboule hachés , un peu de basilic , sel & poivre , le tout mêlé ensemble ; faites-les cuire comme les autres à

la broche. Faites un ragoût de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de le faire.) Garnissez les poulets de tranches de jambon, le jus par-dessus & servez chaudement pour Entrée.

Poulets aux moufferons aux fines herbes, à la broche.

Farcissez-les sur l'estomac entre chair & peau de lard ratiifié, moufferons hachés, persil & ciboules hachés, un peu de basilic, sel & poivre, le tout bien mêlé ensemble; faites-les refaire & cuire comme les autres à la broche. Faites un ragoût de moufferons. (Voyez au mot *Moufferon*, la manière de le faire.) Les poulets cuits dressez-les dans un plat, le ragoût de moufferons par-dessus & servez chaudement pour Entrée.

Poulets au jambon, à la broche.

Vuidez & retrouffez vos poulets sans les faire blanchir; coupez des tranches de jambon, une pour chaque poulet; battez-les un peu, & les assaisonnez de persil & de ciboule hachés; détachez la peau de dessus l'estomac des poulets, pour y faire entrer entre chair & peau cette tranche de jambon; blanchissez-les ensuite à l'air du feu; enveloppez-les de bardes de lard & les mettez à la broche. Quand ils sont cuits ôtez les bardes, dressez-les dans un plat une essence de jambon par-dessus; (Voyez au mot *Jambon*, l'article *Essence de jambon*.) & servez chaudement pour Entrée.

Poulets à la rocamboles, à la broche.

Vuidez-les, farcissez-les de leurs foies, lard rapé, persil, ciboules, champignons hachés, deux jaunes d'œufs pour liaison, & faites cuire à la broche; mettez quelques rocamboles écrasées dans une bonne essence; faites-la chauffer sans bouillir; dressez vos poulets dans un plat, l'essence aux rocamboles par-dessus & servez chaudement.

Poulets aux choux-fleurs , à la broche.

Farcissez-les sur l'estomac , comme on l'a dit , de lard rapé , & dans le corps de leur foie ; lard rapé , persil , ciboule , champignons hachés , sel , poivre , deux jaunes d'œufs pour liaison ; couvrez-les ensuite , faites-les revenir dans de la graisse , & les mettez cuire à la broche envelopés comme les autres. Faites cuire des choux-fleurs dans un blanc ; dressez les poulets dans un plat , les choux-fleurs autour ; mettez de bon beurre dans une essence avec un peu de gros poivre : faites lier la sausse sur le feu sans bouillir , jetez sur les choux-fleurs , & servez chaudement.

Poulets aux pointes d'asperges , à la broche.

Farcissez - les sur l'estomac & dans le corps comme les poulets aux choux-fleurs , & avec la même farce. Faites-les revenir & cuire de même à la broche ; coupez des pointes d'asperges de la longueur de deux doigts , faites-les blanchir & cuire ensuite dans du bouillon ; mettez-les égoutter sur un tamis , jetez - les ensuite dans une essence , & servez sur les poulets.

Poulets aux cardes , à la broche.

Farcissez-les & les faites cuire comme les autres à la broche ; faites blanchir des cardons d'Espagne , faites-les cuire dans un blanc de farine avec bouillon , graisse de bœuf & sel , & ne mettez les montans qu'à moitié de la cuisson. Quand ils sont cuits , faites-les égoutter ; faites-leur faire quelques bouillons dans une essence , & servez avec les poulets.

Poulets aux concombres farcis , à la broche.

Détachez la peau de l'estomac , ôtez l'estomac & le désossez ; faites une farce de cette chair avec un peu de jambon , lard , une tétine de veau blanchie , champignons , persil , ciboule hachée , sel , poivre , fines herbes , fines épices ,

es, quelques jaunes d'œufs, un peu de mie de pain trempée dans de la crème, le tout haché & pilé dans le mortier; farcissez-en vos poulets & gardez un peu de cette farce; arrêtez-les par les deux bouts, faites-les refaire; passez une brochette au travers des cuisses, & les mettez à la broche, envelopés de tranches de jambon & de veau, & de bardes de lard, des feuilles de papier par-dessus, & faites cuire à petit feu.

Vuidez quatre moyens concombres, remplissez-les de la farce que vous avez gardée; farinez-les par le bout, ficelez-les & les faites blanchir dans l'eau bouillante. Quand ils sont égouttés, mettez-les dans une casserole & les mouillez d'un jus de veau demi-lié qui soit un peu gras, & faites mitonner à petit feu; tirez-les de leur jus, faites-les mitonner dans une autre casserole avec un coulis clair de veau & de jambon, & un peu d'essence de jambon. Les poulets étant cuits, dressez-les dans un plat, les concombres autour, le coulis par-dessus, & servez chaudement.

Poulets aux morilles farcies, à la broche.

Vos poulets farcis de leurs foies, faites-les cuire à la broche; farcissez vos morilles d'une farce faite de blanc de volaille cuite, lard blanchi, persil, ciboule, champignons, sel, poivre, jaunes d'œufs. (Voyez l'article *Morilles farcies*, au mot morille.) Quand elles sont remplies, farinez-en le bout: foncez une casserole de veau & de jambon, les morilles dessus couvertes de bardes de lard, & faites cuire à la braise à très-petit feu. Quand elles sont cuites, tirez-les, mettez du coulis dans la casserole où elles ont cuit; faites bouillir la sauffe pour la dégraisser; passez-la au tamis, égouttez les morilles, dressez les poulets dans un plat, les

morilles autour , la fauffe par-deffus & fervez chaudement.

Poulets aux Trufes , à la broche.

Farciffez-les fur l'estomac entre chair & peau d'une farce faite avec lard ratiſſé , deux trufes vertes pelées , lavées & hachées , perſil , cibouac hachée , un peu de baſilic ; le tout bien mêlé ; faites paſſer les deux bouts des ailes au bout de la peau du côté du cou , & faites refaire vos poulets ; mettez - les enſuite à la broche envelopés de bardes de lard & couverts de papier ; faites un ragoût de trufes. (Voyez au mot *Truſe* la manière de le faire.) Liez-le d'un coulis de veau & de jambon ; drefſez les poulets dans un plat , le ragoût de trufes par-deffus ; & ſervez chaudement pour Entrée.

Poulets aux huîtres , à la broche.

Vos poulets épilchez & vuidez , détachez la peau de la chair ſur l'estomac , ôtez-en l'estomac & le deſoſſez ; faites une farce avec cette chair un peu de jambon , lard , tetine de veau blanchie , quelques champignons , perſil & ciboule hachés , ſel , poivre , fines herbes , fines épices , quelques jaunes d'œufs , un peu de mie de pain trempée dans la crème , le tout haché & pilé dans le mortier ; farciffez-en vos poulets , laiſſez-y un petit trou pour mettre un peu de ragoût d'huîtres. (Voyez au mot *Huître* , la manière de le faire.) Bouchez de la même farce & arrêtez les deux bouts ; paſſez une brochette dans les deux cuiſſes , & les attachez à la broche envelopés de tranches de veau , de tranches de jambon & de bardes de lard , & recouverts d'une feuille de papier. Quand ils ſont cuits , drefſez-les dans un plat , un ragoût d'huître par-deffus , & ſervez chaudement.

Poulets aux Anchois , à la broche.

Farciffez-les ſur l'estomac avec du lard ratiſſé

bien blanc, sel, poivre, persil, ciboule hachée, & deux anchois; le tout mêlé ensemble, passez les deux bouts des ailes dans le bout de la peau; faites-les refaire à l'air du feu; embrochez-les envelopés de bardes de lard & couverts d'une feuille de papier. Faites un coulis d'anchois. (Voyez au mot *Anchois*, la manière de le faire.) Que le coulis soit d'un bon goût & qu'il ait de la pointe. Tenez-le sur des cendres chaudes. Quand les poulets sont cuits, dressez-les proprement dans un plat, le coulis d'anchois par-dessus, & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres.

Poulets aux câpres, à la broche.

Farcissez-les comme les poulets aux anchois avec lard ratifié, persil, ciboule, champignons, fines herbes, sel, poivre; le tout mêlé ensemble, apprêtez-les comme les autres & les faites cuire de même à la broche envelopés de bardes de lard & couverts d'une feuille de papier; mettez une poignée de câpres fines avec de l'essence de jambon dans une casserole, & les faites mittonner à petit feu. Quand les poulets sont cuits, ôtez les bardes; dressez-les dans un plat, l'essence de jambon aux câpres par-dessus, & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Poulets aux écrevisses, à la broche.

Détachez la peau de dessus l'estomac; ôtez l'estomac, & de la chair faites une farce avec un peu de jambon, lard, graisse de bœuf, persil, ciboule hachée, fines épices, fines herbes, sel & poivre, quelques jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crème; le tout bien haché & pilé dans le mortier, farcissez-en vos poulets, & laissez un trou dans le milieu, où vous mettrez un ragoût d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisses*,

la manière de faire ce ragoût.) Passez ensuite une brochette au travers des deux cuisses, & les mettez à la broche, envelopés de tranches de jambon & de bardes de lard & couverts d'une feuille de papier. Quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat, un ragoût de queues d'écrevisses par-dessus, & servez chaudement.

Poulets au verjus, à la broche.

Epluchez & videz vos poulets, flambez-les avec du papier; farcissez-les dans le corps d'une farce faite avec leurs foies, graisse de veau, lard blanchi, sel, poivre, fines herbes, fines épices; mettez en un peu entre chair & peau. Faites les revenir ensuite dans une casserole avec beurre & lard fondu, un oignon coupé en deux, deux clous de girofle, un peu de basilic, sel, poivre & muscade. Quand ils sont refaits, mettez-les à la broche. Coupez de petits bouquets de verjus qui ne soit point trop mur, avec la grappe; faites-leur changer de couleur dans de l'eau bouillante; égouttez-les ensuite; faites mitonner un peu dans une essence de jambon; ajoutez-y un peu de verjus liquide. Quand les poulets sont cuits, dressez-les dans un plat, la sausse & le verjus en grappes dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets au jus, à la broche.

Détachez la peau de la chair de l'estomac; assaisonnez autant de bardes de lard que vous avez de poulets, avec sel, poivre, fines herbes, persil & ciboule hachés; le tout bien mêlé ensemble, appliquez une barde ainsi assaisonnée sur l'estomac de chaque poulet, entre peau & chair; faites-les refaire, & les mettez à la broche envelopés de bardes de lard. Quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat, un jus de veau par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets au coulis blanc , à la broche.

Farcissez vos poulets de leurs foies , persil , ciboule , champignons , sel , poivre , lard rapé , quelques jaunes d'œufs ; faites-les revenir dans de la graisse , & les mettez à la broche envelopés de lard & de papier ; quand ils sont cuits dressez-les dans un plat , un coulis blanc par-dessus , & servez chaudement. (Voyez au mot *Coulis* la manière de faire le coulis blanc.)

Poulets au verd d'office , à la broche.

Farcissez-les dans le corps d'une farce faite avec leurs foies , champignons hachés , bon beurre , sel , poivre , fines herbes ; quand ils sont farcis , mettez-les mariner dans une casserole avec beurre fondu , oignons coupés en tranches , & tranches de citron pour qu'ils soient bien blancs ; quand ils sont marinés , égouttez-les , couvrez-les de bardes de lard & les faites cuire à la broche ; qu'ils soient cuits bien blancs.

Faites une sausse avec de la poirée crüe , du verd de ciboule , que vous lavez & hachez grossièrement ; pilez ensuite l'un & l'autre dans un mortier ; passez-les dans un linge ou dans une étamine pour en tirer l'eau & le suc que vous ferez bouillir dans une casserole ; en bouillant il se forme dessus une écume que vous retirez. Faites ensuite une sausse comme pour les asperges , délayez - y ce verd ; dressez vos poulets dans un plat , la sausse par-dessus , & servez chaudement pour Entrée.

Poulets farcis à la sausse blanche hachée , à la broche.

Farcissez vos poulets entre chair & peau & dans le corps , une barde sur l'estomac , & les mettez à la broche envelopés de papier ; pendant qu'ils cuisent , passez avec du beurre dans une casserole champignons , moufférons ;

foies gras hachés ; assaisonnez de sel , poivre ; fines herbes , persil , ciboules hachées , mouillez de bon bouillon ; mettez-y une liaison de jaunes d'œufs délayés avec de la crème ; dressez les poulets dans un plat sans bardes & sans papier , une sausse hachée par-dessus , & servez chaudement. (Voyez au mot *Saussé* la manière de faire la sausse hachée.)

Poulets aux foies à la broche.

Farcissez vos poulets sur l'estomac entre chair & peau avec leurs foies , jambon , lard , persil , ciboule ; le tout bien haché , tant soit peu de basilic , sel , poivre , fines herbes , deux jaunes d'œufs cruds ; quand ils sont farcis arrêtez la peau aux deux bouts des ailes , passez-y une petite brochette , ou bien les cousez ; passez une brochette au travers des cuisses & les attachez à la broche envelopés de bardes de lard & de feuilles de papier. Quand ils sont cuits dressez-les dans un plat , un coulis clair de veau & de jambon par-dessus & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre. (Voyez au mot *jambon* la manière de faire ce coulis.)

Poulets à la sausse du Brochet , à la broche.

Epluchez des poulets gras , & les vuidez proprement ; faites une farce avec un ris de veau ; & une terine de veau blanchie , un peu de jambon , quelques champignons , persil & ciboules hachés , tant soit peu de fines herbes ; assaisonnez de poivre & de sel , un peu de fines épices , deux à trois jaunes d'œufs cruds , la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crème ; hachez le tout ensemble , farcissez-en les poulets , & les arrêtez par les deux bouts , passez une brochette au travers des truques , & les attachez à la broche ; enveloppez-les de bardes de lard , par-dessus des feuilles de papier ; mettez-les cuire à petit feu ; coupez par

tranches une livre & demie de rouelle de veau, avec un morceau de jambon ; garnissez le fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches, quelques morceaux de carotes & de panais ; couvrez la casserole & la mettez sur un petit feu ; lorsqu'il est attaché comme un jus de veau, mettez-y un peu de lard fondu, une pincée de farine ; remuez le tout ensemble sept ou huit tours sur le fourneau ; vuidez un brochet, écaillez, lavez, essuyez, & le coupez par morceaux ; mettez-le dans la casserole où est le coulis, faites-le faire trois ou quatre tours sur le fourneau ; mouillez-le moitié jus, moitié bouillon ; assaisonnez de sel, de poivre de deux ou trois clous, tant soit peu de basilic ; un peu de laurier, du persil, deux ou trois ciboules entières, des champignons, & des truffes coupées ; mettez-y la croûte de dessus d'un petit pain, & deux verres de vin de Champagne ou autre vin blanc que vous ferez bouillir ; avant de l'y mettre faites mitonner le tout ensemble ; étant cuit & diminué à propos, passez-le dans une étamine ; ne faites que le presser ; & ne le point passer, comme un coulis ; si la sausse n'est pas assez liée mettez-y du coulis de veau & de jambon, & la mettez sur des cendres chaudes. Les poulets étant cuits, tirez-les de la broche, débardez-les, dressez-les proprement dans le plat que vous voulez servir ; jetez la sausse du brochet dessus, & servez chaudement pour Entrée, ou Hors-d'œuvres.

Poulets à la sausse de Carpe, à la broche.

Habillez des poulets gras, & les farcissez de la même manière que les poulets à la sausse au brochet ; étant farcis, passez une brochette au travers des cuisses, & les attachez à la broche ; enveloppez-les d'une barde de lard & d'une

feuille de papier par-dessus ; mettez-les cuire à petit feu ; étant cuits tirez-les & les débardez ; dressez-les proprement dans un plat ; jetez-y dessus une sausse à la carpe. (Voyez *Faisan à la sausse à la carpe.*)

Poulets en hatelettes , à la broche.

Dépecez de bons poulets , comme pour une fricassée ; ôtez-en la peau , & les mettez dans une casserole , avec lard fondu & bon beurre ; assaisonnez-les de sel , poivre , clous , champignons , persil & ciboule hachée , une gouffe d'ail , une feuille de laurier ; mettez la casserole sur un fourneau pour les faire échauffer & fondre le beurre ; tirez la casserole du feu , & les laissez mariner pour qu'ils prennent du goût ; puis embrochez-les dans une hatelette , & l'attachez sur une broche pour les faire rôtir. Il faut les arroser avec leur assaisonnement , les faire cuire à feu clair & vif ; étant presque cuits , pannez-les d'une mie de pain bien fine ; & ayant pris belle couleur , dressez-les dans un plat , & les servez avec un petit jus dessous pour Entrée.

Poulets en vilain , à la broche.

Plumez trois bons poulets , vuidez-les , ôtez-leur proprement le brichet de l'estomac sans gâter la peau ; trouffez-les & les passez dans du lard fondu ; piquez-les en trois rangs sur les côtes seulement ; que le milieu de l'estomac soit piqué de persil ; faites-les cuire à la broche ; étant cuits ayez un bon salpicon , mettez-le dans le corps des poulets , en les ouvrant proprement sur l'estomac ; en y mettant ce salpicon , prenez garde que la sausse ne gâte le persil , qui doit être beau & verd ; pour cet effet en cuisant , il faut les arroser avec du saindoux , & pour fermer l'ouverture qu'on y a faite sur l'estomac on y met un morceau de jambon

jambon long , comme le petit doigt. Vous les dresserez , & les serverez pour Entrée.

Poulets gras au blanc manger , à la broche.

Prenez deux ou trois poulets gras , suivant les plats d'Entrée, que vous voulez servir , dressés-les comme les poulardes au blanc manger , & les servez avec un coulis. (Voyez *Poulardes au blanc manger.*)

Poulets gras aux petits œufs , à la broche.

Flambez deux poulets d'égale grosseur , fardés-les avec leurs foies, lard rapé, persil, ciboulette , champignons hachés , & liez de trois jaunes d'œufs , sel , poivre : faites-les cuire à la broche , enveloppez de lard & de papier ; faites suer une tranche de jambon , mouillée avec du bouillon , & du coulis ; faites le bouillir , dégraissez-le , & le passez au tamis ; faites durcir six œufs ; hachez-en les jaunes sur un linge blanc , mettez-les dans l'essence avec de bon beurre frais ; faites lier la sauce sur le feu , sans qu'elle bouille , mettez-y un peu de gros poivre & servez dessus les poulets.

Poulets accompagnés , à la broche.

Les poulets accompagnés à la broche s'accoutument de même que les poulardes accompagnées à la broche. Voyez-y.

Poulets aux jus de Canards , à la broche.

Faites cuire deux poulets à la broche , étant cuits levez-en les ailes , les cuisses , les reins & l'estomac ; arrangez-les dans un plat , & les tenez chaudement. Ayez deux canards cuits à la broche un peu verds , ficelez-les , jettez-y sel & gros poivre ; pressez les sur les poulets , pour en avoir le jus , jus d'orange , gros poivre , & servez de bon goût.

Poulets mincés au Lapreaux , à la broche.

Otez l'estomac de vos poulets , levez de vos lapreaux les filets des reins ; ôtez-en les

flandres, mincez-les comme pour des bresles, & les marinez à l'huile, avec toutes sortes de fines herbes, hachées, assaisonnées. Quand cela a pris goût, mettez dans les poulets ce qu'il en faut; trouffez-les pour les mettre à la broche, & les dressez dans un plat, avec une sauffe dessous, telle que vous voudrez, & servez.

Les cuisses de lapreau servent à ce que l'on veut; les dindons de même, les poulets aux mincés de perdreaux & faisans de même.

Poulets gras à la broche, à la sauffe au vin de Champagne.

Flambeux deux poulets d'égale grosseur, videz-les & les farcissez de leurs foies, lard rapé, persil, ciboule, champignons hachés; cousez-les & les faites revenir dans de la graisse; faites-les cuire à la broche, envelopés de lard & de papier; mettez suer une tranche de jambon. Quand elle est attachée, mouillez-la d'une demi-bouteille de vin de Champagne, que vous aurez fait bouillir, & écumer auparavant; faites-la bouillir & réduire à un quart; passez la sauffe & la marbrez d'un peu de coulis, environ deux cuillerées à bouche; mettez un peu de persil blanchi & haché, que la sauffe soit d'un bon goût, & servez dessus les poulets.

Autre façon.

Faites cuire des poulets gras à la broche, comme ci-devant; marquez une casserole avec une tranche de veau & de jambon, oignons, carotes; faites-les suer, & un peu attacher, & les mouillez avec une demi-bouteille de vin de Champagne; bouillie & écumée, mettez-y du coulis, un peu de bouillon, un bouquet; faites bouillir la sauffe pendant deux heures à petit feu, dégraissez-la, & la passez au ta-

mis ; étant prêt à servir , mettez dedans du beurre frais , du poivre concassé ; liez la sausse sans qu'elle bouille , & servez dessus les poulets.

Poulets gras à la broche , au verjus de grains.

Flamblez & farcissez de leurs foies deux poulets ; faites-les cuire à la broche envelopés de lard & de papier ; prenez du verjus de grain , par grapillons , trois ou quatre grains ; faites-les blanchir un instant , retirez-les dans de l'eau fraîche , & les mettez égoutter sur un tamis ; mettez-les ensuite dans une bonne essence , avec de bon beurre. Quand vous êtes prêt à servir , faites lier la sausse sur le feu , & servez dessus les Poulets.

Poulets à la broche , à la ravigote.

Flamblez deux poulets gras d'égale grosseur ; farcissez-les avec leurs foies , lard rapé , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , sel , poivre ; liez de deux jaunes d'œufs ; faites blanchir du baume , de l'estragon ; hachez-les avec de la civette , pimprenelle , cerfeuil , que le tout soit haché très-fin ; mettez de chaque sorte suivant leur force , que le tout ensemble fasse deux pincées ; mettez-les dans une bonne essence claire , ayez de bon beurre , un jus de citron , sel , gros poivre ; faites lier la sausse sans qu'elle bouille , & servez dessous les poulets.

Poulets robins , à la broche.

Flamblez & vuidez deux petits poulets gras d'égale grosseur ; ôtez les os de l'estomac ; détachez la peau de la chair avec les doigts ; mettez-y partout du lard rapé avec beaucoup de truffes hachées comme en poussière , un peu de sel , gros poivre. Quand ils sont farcis dans le corps & dessous la peau , ficelez-les , & trouvez les pattes en long ; faites les refaire avec

du beurre, & cuire à la broche, envelopés de lard & de papier; prenez des truffes hachées, faites-les cuire avec une tranche de jambon, un bouquet, un demi-verre de vin de Champagne, un peu de réduction, une cuillerée de coulis. Quand la sausse est cuite & de bon goût, on ôte le bouquet & le jambon, & on sert dessus les poulets.

Poulets gras à la broche, à l'Angloise.

On fait des poulets gras à l'angloise de la même manière que les poulardes à la broche à l'angloise, & on les sert de même. (Voyez *Poulardes à la broche à l'angloise.*)

Poulets à l'angloise, à la broche, d'une autre manière.

Plumez & videz des poulets; farcissez-les de beurre, assaisonnez de sel, fines herbes, persil, & ciboules hachées, entre la peau & la chair; mettez-les à la broche & en cuisant farinez-les, en sorte qu'il se fasse comme une pâte; étant cuits poudrez-les de chapelure de pain séchée, mise en poudre & passée au tamis; faites-leur prendre quelques tours de broche pour leur donner couleur; faites une sausse de ciboulette ou d'échalotte au jus; dressez les poulets dans un plat avec la sausse & les servez.

Poulets gras à l'Allemande, à la broche.

Farcissez de leurs foies deux poulets gras d'égale grosseur; faites-les cuire à la broche, envelopés de lard & de papier; servez-les avec une sausse à l'Allemande. Vous prenez deux foies gras que vous faites blanchir; hachez-les avec capres, anchois, persil blanc, mettez le tout haché très-fin dans une casserole, avec du beurre frais, une bonne essence claire, le jus d'un citron, sel, gros poivre; faites lier la sausse, sur le feu, sans qu'elle bouille, qu'elle soit d'un bon goût, & servez dessus les poulets,

Poulets à la Choisy, à la broche.

Faites blanchir deux foies gras, coupez en dez des truffes, des petits oignons blancs cuits à moitié; faites mariner le tout avec de l'huile fine, & toutes sortes de fines herbes hachées, sel, gros poivre; prenez deux poulets à la Reine, flambez-les, défféchez l'estomac, remplissez-les de ce que vous avez mariné, trouffez-les & les faites refaire avec du beurre; faites-les ensuite cuire à la broche envelopés de lard & de papier. Quand ils sont cuits à propos, servez dessous une sausse à l'Espagnole.

Poulets à la Danzic, à la broche.

Flambe, videz & farcissez de leurs foies deux poulets à la Reine; faites-les refaire dans du beurre & cuire à la broche, envelopés de lard & du papier; quand ils sont cuits à propos servez-les avec un ragoût fait de cette façon; faites blanchir & cuire avec du bouillon des carotes, panais, petits oignons blancs, passez des champignons coupés en dés avec des truffes, un morceau de beurre, un bouquet, une tranche de jambon, mouillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de réduction du bouillon; faites bouillir le ragoût à petit feu, & le dégraissez; quand il est cuit, la sausse réduite à propos, ôtez le bouquet, & le jambon, mettez dedans les carotes, panais, petits oignons, olives, cornichons blanchis; assaisonnez le ragoût, de bon goût & servez autour des poulets.

Poulets à la Cracovie, à la broche.

Epluchez, videz, piquez de moyen lard; moitié anchois, & moitié lard des poulets de grain; le tout bien assaisonné de fines épices & fines herbes; faites une petite farce, composée du foie des poulets, lard blanchi, truffes vertes, fines herbes; fines épices, deux, jaunes

d'œufs, le tout bien haché , & de bon goût; Emplissez les poulets, mettez-les cuire à la broche; étant plus qu'à moitié cuits, ayez une pelle rouge, sur laquelle vous mettrez des bardes de lard; laissez dégoutter sur les poulets; prenez garde qu'ils ne noircissent; servez-les avec une rémolade chaude.

Poulets rouges, ou à la Bavaoise à la broche.

Plumez & vuidez trois bons poulets; faites cuire un cent d'écrevisses dans l'eau. (Voyez à *Ecrevisses* de quelle façon se fait ce ragoût.) Etant froid détachez la peau des poulets avec les doigts le plus adroitement que vous pourrez, sans la percer; prenez du beurre d'écrevisses, maniez le pour en mettre entre cuir & chair autour des poulets; mettez-en aussi dans le corps, & les frottez de ce qui vous reste de beurre d'écrevisses; bardez-les, & les enveloppez de papier, & les faites cuire à la broche; étant cuits, tirez-les & les débardez; dressez-les dans un plat, & les servez avec un ragoût de champignons, queuës & œufs d'écrevisses à l'essence de jambon, & jus de citron pour Entrée.

Poulets gras à l'Espagnole, à la broche.

Farcissez de leurs foies deux poulets d'égale grosseur; faites-les cuire à la broche, envelopés de lard & de papier, & les servez à l'Espagnole. (Voyez *Sauße à l'Espagnole.*)

Poulets à la Génoise, à la broche.

Habillez deux poulets gras; faites une farce de foies gras, lard rapé, fines herbes, sel & poivre, que vous mettrez dans le corps des poulets; passez-les dans du lard fondu; étant passés, laissez-les refroidir; piquez-les de persil; & les mettez cuire à la broche; arrosez-les de sain-doux, pour que le persil soit bien verd; étant cuits, dressez-les dans un plat, & les servez

avec une essence de jambon dessous pour Entrée.

Poulets à la Hollandoise, à la broche.

Farcissez de leurs foies deux poulets gras ; & les faites cuire à la broche; prenez trois pains de beurre de Vambre , ou la même quantité d'autre excellent beurre ; maniez-en une partie avec de la farine , mettez avec de bon bouillon une bonne pincée de persil blanchi haché , du jus de citron , du sel & gros poivre ; faites lier la sausse & servez sur les poulets.

Poulets à l'Italienne , à la broche.

Après avoir plumé , vuïdé & trouffé les poulets ; on les farcit d'une bonne farce , & on les met cuire à la broche avec une barde de lard sur l'estomac. Pendant qu'ils cuisent , on fait un ragoût de truffes , moufferons & champignons , qu'on passe à l'huile , & qu'on mouille d'un bon verre de vin. On y met des capres & un anchois ; quand le ragoût est cuit on ôte l'huile le plus qu'on peut : on y met un coulis de veau & de jambon pour lier le ragoût ; les poulets étant cuits , on les dresse dans un plat avec le ragoût par-dessus , & on les sert.

Poulets à l'Ivernoise, à la broche.

Vous avez des poulets cuits à la broche à l'ordinaire , que vous dressez dans leur plat , & vous avez un ragoût de panais , carotes , champignons , truffes , petits oignons , olives , cornichons ; faites cuire ces racines dans du bouillon ; étant cuites , retirez-les , servez du bouillon lié d'une essence de jambon légère , vin de Champagne en réduction ; jetez le tout ensemble & masquez les poulets.

Poulets à la sausse du Roi , ou au citron , à la broche.

Farcissez deux poulets dans le corps d'une bonne farce de chair de lapins & foies , lard ,

graisse de veau & de bœuf blanchis ; capres & anchois , le tout assaisonné de sel , poivre ; fines herbes & fines épices ; passez ensuite les poulets dans une casserole avec beurre & lard fondu ; étant refaits tirez-les de la casserole ; & les laissez refroidir ; bardez-les & les faites cuire à la broche ; faites une sauce avec du jus , coulis , du beurre , poivre concassé , sel , muscade , & un citron pelé & coupé par tranches ; les poulets étant cuits , tirez-les de la broche , dressez-les dans un plat , jetez votre sauce dessus , & servez pour Entrée. Il ne faut point que la sauce bouille.

Poulets gras à la Reine, au beurre, à la broche.

Flambez , videz , & farcissez d'une farce fine trois petits poulets à la Reine ; prenez du blanc de volaille cuite à la broche , hachez-le très-fin , mettez-les avec du lard rapé , persil , ciboule , champignons hachés , sel , poivre ; liez de quatre jaunes d'œufs ; farcissez le corps des poulets ; cousez-les , faites-les refaire dans de la graisse , & les faites cuire , à petit feu à la broche , envelopés de lard & de papier ; ayez une bonne essence , & y mettez dedans un bon morceau de beurre un peu de gros poivre , la moitié d'un jus de citron ; faites lier la sauce , sans qu'elle bouille , & servez dessus les poulets.

Poulets à la broche , à la Reine , à la chia.

Farcissez de leurs foies deux poulets à la Reine , persil , ciboule , champignons , sel , poivre , lard rapé liés de jaunes d'œufs ; laissez les pates aux poulets ; quand ils sont farcis ficellez-les ; faites-les revenir dans de la graisse ; & les faites cuire à la broche , envelopés de lard & de papier , & les servez avec un ragoût à la chia ; prenez de la chia & la coupez par tranches , mettez-la dans de l'eau bouillante ;

ne la laissez point bouillir, & la mettez ensuite dans de l'eau fraîche; retirez-la & la faite égoutter. Vous avez une bonne essence; faites-la chauffer dedans, sans qu'elle bouille, & servez dessus les poulets.

Poulets pannés à la Sultanne, à la broche.

Flambez, videz & farcissez de leurs foies deux poulets à la Reine, joignez-y lard rapé, persil, ciboules, champignons, deux rocamboles, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; faites revenir les poulets sur le feu avec du beurre, une feuille de laurier; faites-les cuire à la broche envelopés de lard & de papier. Quand ils sont presque cuits, ôtez le papier & le lard, arrosez-les avec le beurre où vous les avez passés; pannez-les de belle couleur, & les servez avec une sausse à la Sultane.

Poulets en fricassée, au vin de Champagne.

Vuidez & ôtez la peau de vos poulets; coupez les pates au-dessus du joint, & les petits bouts des ailes; levez les cuisses; donnez un coup de couteau, qui casse l'os du bout du pilon de la cuisse, & en ôtez l'os; mettez la cuisse dans de l'eau; levez les ailes & l'estomac. Nettoyez le reste de la carcasse, en coupant tout le tour; lavez les poulets en deux ou trois eaux, & les faites blanchir sur un fourneau; étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide, & les nettoyez proprement sur un tamis ou sur un plat; mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, & un morceau de beurre & un bouquet, un oignon piqué de deux ou trois clous, de petits champignons, quelques truffes coupées par tranches, & des crêtes assaisonnées de sel & de poivre. Passez le tout ensemble sur le fourneau; étant passé, poudrez-le d'un peu de farine, & faites faire deux ou trois tours sur le fourneau & le mouillez d'un

peu de bouillon ; faites bouillir deux verres de vin de Champagné ; mettez-les dans la fricassée ; faites cuire à petit feu ; délayez trois à quatre jaunes d'œufs , d'un peu de jus de veau , avec un peu de persil haché ; la fricassée étant cuite & diminuée à propos , liez-la de la liaison que vous avez préparée d'œufs & de jus de veau. Etant liée à propos , voyez si elle est de bon goût ; dressez-la proprement , & la servez chaudement pour Entrée , ou pour Hors-d'œuvre.

Poulets en fricassée.

Coupez les poullets de la même manière que les poullets ci-dessus ; lavez-les & les faites blanchir sur le fourneau ; étant blanchis , mettez-les dans de l'eau froide , & les mettez égoutter sur un tamis ou sur un plat ; passez les ensuite dans une casserole avec un peu de lard fondu , & de beurre frais , & un bouquet de fines herbes , un oignon piqué de clous , des crêtes , ris de veau , champignons & quelques truffes ; assaisonnez de sel & de poivre ; mettez-y un peu de farine , & lui faites faire deux ou trois tours sur le fourneau ; mouillez moitié bouillon & moitié eau ; laissez cuire à petit feu ; faites une liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs , avec de la crème de lait , & la délayez bien ; mettez-y un peu de persil haché. La fricassée étant cuite & diminuée à propos liez-la sur le fourneau , avec la liaison que vous avez préparée d'œufs & de crème. Etant liée , voyez si elle est de bon goût , & la dressez promptement dans le plat que vous voulez servir , & servez chaudement pour Entrée & Hors-d'œuvres.

Quand on veut la servir au verjus , on fait la liaison au lieu de crème on y met du verjus.

Poulets en fricassée, à la Provençale.

Plumez & vuidez vos poulets ; coupez-les à l'ordinaire ; mettez-les un peu tremper dans de l'eau fraîche , & les faites égoutter. Mettez dans une casserole de bonne huile d'olives avec autant de bon beurre , champignons , un paquet de persil , ciboules , trois clous de girofle , une demi-feuille de laurier , une gouffe d'ail , un peu de thim & de basilic ; passez les poulets dedans avec sel & poivre ; étant passés poudrez-les de farine , & les mouillez d'eau bouillante ; laissez-les cuire. Quand ils le seront , liez la sausse de trois jaunes d'œufs qu'on délaye avec un peu de sausse de la fricassée ; mettez-y un peu de muscade , & une bonne poignée de persil haché très-menu , en sorte que cela rende la fricassée verte. Etant de bon goût , dressez-la dans un plat , & servez avec un jus de citron pour Entrée.

Fricassée de poulets à la crème, aux mousserons.

Accommodez vos poulets, comme ci-devant, mettez-les dans une casserole, avec bon beurre, sel, un bouquet, des mousserons. Etouffez-les sur des cendres chaudes. L'eau des mousserons, le beurre & le jus de poulets suffisent pour les faire cuire. Pour les finir, mettez-y un demi-seTier de crème avec la moitié d'un pain de beurre manié, point de vinaigre, ni rien de semblable.

Poulets en fricassée, aux petits pois.

Otez la peau d'un bon poulet ; levez-en les membres ; parez l'abbatis ; mettez le tout dans l'eau , faites-le dégorger & le passez après l'avoir égoutté , avec un bon morceau de beurre , un bouquet , un litron de petits pois fins ; singez - les & les mouillez de bouillon ; quand ils sont cuits , liez-les avec de la creme , & des jaunes d'œufs.

Une autre fois si on veut les servir au roux, après les avoir singés légèrement, on y met du jus & du bouillon, on les lie de coulis sans les dégraisser. On y peut mettre gros comme une noix de sucre.

Giblot de poulets.

Vos poulets épluchés, refaits & trouffés en poule, coupez-les en quatre ; passez-les sur le feu avec leurs abbatis, un bouquet & de petits oignons blancs ; singez-les, mouillez-les avec du jus de veau & du vin de Champagne. Faites cuire à petit feu, dégraissez un blanc de veau en finissant, quelques câpres, la moitié d'un anchois bien haché, & servez.

Giblot de poulets aux truffes.

Faites-la comme la précédente, excepté qu'au lieu d'anchois, vous y mettez des truffes. Elle se fait de même aux morilles.

Poulets à l'Angloise.

Farcissez le corps de vos poulets comme les poulets à l'Angloise, à la broche ; Trouffez-les & les liez d'une ficelle, pour que la farce ne forte point ; ensuite, faites-les cuire proprement dans l'eau bouillante avec deux ou trois foies, évitant de les faire trop cuire. Faites une sausse blanche avec de bon beurre, une poignée de persil blanchi & haché ; écrasez les foies bouillis dans la saulle avec quatre jaunes d'œufs durs hachés ; assaisonnez de sel, poivre concassé & muscade ; ajoutez-y un peu de câpres, & anchois hachés, un peu de fines herbes & une échalote ; liez d'un peu de coulis ; dressez les poulets dans un plat ; mettez la sausse dessus, & servez avec un jus de citron, ou un filet de vinaigre, pour Entrée.

Poulets à la Barbarie.

Trouffez des poulets de grain, & les battez avec le rouleau pour leur casser les os. Faites

une farce fine bien assaisonnée pour mettre dans le corps des poulets. Faites-les cuire dans du lait , avec toutes sortes d'herbes fines & bon assaisonnement. Il ne les faut mettre dans le lait que quand ils bouillent ; & quand ils sont bien cuits on les retire , on les panne , on les fait griller sur la braïte , & on les sert avec une rémolade.

Poulets depecés & frits.

Vuidez & coupez trois bons poulets en six morceaux pour les mariner. Faites fondre dans une casserole un peu de lard rapé & du beurre frais ; mettez-y des champignons , persil , ciboules , échalotes , fines herbes , sel , poivre & muscade. Mettez dedans les morceaux de poulets avec une tranche de jambon & les faites cuire feu dessus & dessous , & bien couverts. Quand les poulets seront cuits , tirez-les & les faites égoutter ; trempez-les ensuite dans des œufs battus , & les pannez d'une mie de pain bien blanche , & les faites frire dans du sain-doux ; étant frits de belle couleur , tirez-les & les laissez égoutter , pour les servir avec persil frit en Entrée.

Poulets en ragoût.

Coupez par moitié des poulets mortifiés ; lardez-les de gros lard & les passez au roux dans la casserole , avec lard fondu , bon beurre , un peu de farine frite. Cela fait , mettez un peu de bon bouillon , un bouquet de fines herbes , des champignons , des truffes , & autre chose de cette nature , sel , poivre , le tout accompagné de bon goût. Ensuite laissez-le cuire sur le fourneau. Étant bien cuit , & la sautellée , comme il faut , dressez vos poulets dans un plat , & les servez pour Entrée , garnis de foies gras rôtis ou de persil frit.

Poulets communs à la poêle

Flambez deux poulets , vuidez les , & les ap-

platifiez avec un couperet. Foncez une casserole de veau & de jambon , faites fondre du lard , passez-le au tamis ; mettez dedans , persil , ciboule , champignons hachés ; faites-les revenir sur le feu ; mettez ces poulets ensuite dans la casserole ; foncez de veau & de jambon , l'estomac en dessous , le lard & les fines herbes dessus. Couvrez de bardes de lard , & faites cuire à petit feu à la braise ; Quand ils seront cuits vous retirerez les poulets ; mettez du coulis dans la casserole , & la mettez bouillir sur un fourneau ; dégraissez-le ; quand la sausse est bien dégraissée , passez-la au tamis , & servez sur les poulets avec un jus de citron.

Filets de poulets à la Grammont.

Flambez deux poulets gras ; levez-en les ailes & le blanc à crud ; mincez-les comme des bresolles ; servez - vous des cuisses pour faire une Entrée. Faites mariner les filets avec de l'huile , persil , ciboule , champignons hachés , sel , gros poivre. Faites six petites caisses de papier , mettez dedans les filets avec leur marinade , Faites-les cuire entre deux plats , feu dessus & dessous. Quand ils sont cuits , égouttez-les de leur graisse ; mettez dans chaque cuisse une cuillerée de sausse au vin de Champagne.

Poulets à la braise.

Epluchez & videz proprement des poulets gras ; trouffez-les & les faites refaire ; piquez-les de gros lard assaisonné , & de lardons de jambon. Etant piqués , ficelez-les ; garnissez le fond d'une petite marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battues , & du même assaisonnement que les autres braises ; arrangez les poulets dans la marmite l'estomac en-dessous & les assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez-les de tranches de bœuf , de bardes de lard ; fermez la marmite de son couvercle , & les

mettez cuire feu dessus & dessous. Faite un ragoût de ris de veau coupé en morceaux, de crétes, de lard fondu, d'un bouquet, de champignons, de truffes coupées par tranches. Assaisonnez de sel, de poivre; mouillez de jus; quand il est cuit, tirez les poulets de la marmite, faites-les égoutter, & les mettez dans la casserole où est le ragoût. Lorsqu'on est prêt à servir, tirez les poulets, & deficelez pour les dresser proprement dans le plat que vous voulez servir. Si le ragoût est de bon goût & bien dégraillé, jetez-le sur les poulets, & les servez chaudement pour Entrée.

On sert les poulets à la braise avec un ragoût d'écrevisses. Voyez *Ecrevisses*. Une autre fois avec un ragoût d'huitres, voyez *Huitres*. On en peut servir avec un ragoût de moules; voyez *Moules*, & avec toutes sortes de ragoûts de légumes; voyez sous leurs articles particuliers.

Poulets gras au parmesan.

Vuidez & troussiez, comme pour bouillir, deux bons poulets gras; farcissez-les dans le corps & entre cuir & chair, d'une bonne farce bien assaisonnée; foncez une casserole de bardes de lard, de jambon & de tranches de veau batus; mettez vos poulets dessus; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, & les couvrez comme dessous; fermez la casserole de son couvercle, & les faites cuire doucement à la braise, feu dessus & dessous, sans les mouiller. Etant cuits, tirez les, & les dressez dans un plat; arrosez-les du jus de la braise, & les poudrez bien de parmesan rapé; faites-leur prendre couleur au four, ou sous un couvercle, & les servez avec une ravigote froide ou essence de jambon dessous pour Entrée.

Poulets gras en matelote.

Flambez, vuidez & coupez en quatre deux

poulets gras ; faites-les cuire dans une braisè avec bouillon, racines, oignons, un bouquet, une pointe d'ail, sel, & poivre. Quand ils sont cuits, retirez-les de leur braisè, & les servez avec un ra-gôût de panais & de carotes.

Poulets aux poires.

Flambez, & desoffez à fort fait deux poulets gras, ne laissez que les pates ; prenez un ris de veau blanchi, du jambon crud, du lard, des champignons ; maniez le tout avec du lard rapé, toutes sortes de fines herbes hachées ; assaisonnez de sel, gros poivre ; mettez de ce salpicon, sur chaque moitié de poulets, donnez-leur la forme d'une poire, la paté du poulet sert de queue, en la coupant par la moitié. Ficelez-les pour les tenir en état ; faites-les cuire dans une bonne braisè, foncez de tranches de veau. Enveloppez chaque poire de bardes de lard. Mouillez de bouillon, ajoutez un verre de vin de Champagne, tranches de citron, sel, un bouquet, poivre ; faites cuire à petit feu ; quand les poulets sont cuits retirez-les ; prenez garde de les rompre ; passez la braisè au tamis ; dégraissez-la, faites-la réduire sur le feu ; mettez-y un peu de coulis. Goutez si elle est de bon goût, & servez dessus les poulets.

Poulets à la Baubour.

Levez les ailes & les blancs de vos poulets ; à crud ; mincez comme pour faire des bres-solles ; mettez-les mariner à l'huile avec fines herbes hachées. Faites six caisses en entier de papier ; humectez d'huile par tout ; mettez vos filets dedans, & les mettez cuire entre deux plats, feu dessus & dessous. Etant cuits, mettez dans chaque caisse une cuillerée de sausse à la carpe, & servez.

Poulets

Poulets à caracalacat.

Desoffez des poulets gras , & les emplissez de truffes , foies gras & petits oignons cuits ; étant farcis , passez-les à l'huile & citron : faites-les griller dans une caisse de papier huilé , avec des bardes de lard dessus & dessous , pour qu'ils soient blancs. Etant cuits servez-les avec une fausse perlée , ou autre fausse piquante.

Poulets à la roulette aux écrevisses.

Flambez deux moyens poulets gras ; fendez-les par le dos pour les desoffier à forfait ; remplissez-les d'un salpicon ; coupez en dés , lard , champignons , jambon , le tout manié , avec du lard rapé , fines herbes hachées ; assaisonnez de sel , gros poivre ; remplissez - en les poulets ; cousez-les & les arrondissez , comme une boule ; enveloppez les de bardes de lard & de morceaux d'étamine ; faites-les cuire dans une bonne braïse bien nourrie , à petit feu. Quand ils sont cuits retirez-les de l'étamine ; ôtez les bardes de lard , les ficelles après les avoir essuyez de leur braïse ; servez-les avec un ragout aux queues & coulis d'écrevisses.

Poulets mignons aux cornichons.

Flambez , vuidez & desoffez entièrement trois bons petits poulets gras ; remplissez-les d'une bonne farce hachée , du blanc de volaille cuite ; pilez de la tétine de veau & lard blanchi ; mettez avec persil , ciboules , champignons ; pilez le tout ensemble ; mettez de la mie de pain de séchée dans de la crème , sel , poivre , & liez de cinq jaunes d'œufs ; mettez la farce dans les poulets ; arrondissez - les ; cousez-les , que les pates & les ailes tiennent ensemble , pour que les poulets soient ronds. Enveloppez chaque poulet avec des bardes de lard , & d'un morceau d'étamine bien ficelée ; faites-les cuire dans une braïse avec du bouillon , sel , poivre ,

un bouquet, racines, oignons, girofle. Quand ils sont cuits, retirez-les de la braïse ; ôtez l'étamine, la barde de lard, & la ficelle avec quoi ils sont cousus ; effuyez-les avec un linge blanc un peu fort, pour en faire sortir la graïsse. Prenez garde de les rompre, & servez autour un ragoût de cornichons.

Poulets à la Sicilienne.

Habillez des poulets gras & les desoffez promptement ; piquez - les de gros lard, & les mettez cuire à la braïse, ou à la cendre. Quand ils sont cuits, servez-les à la ciboulette frisée au jus de veau. On peut aussi mettre des épinars dessous à l'allemande, ou bien des pointes d'asperges au gros poivre, ou bien de l'oseille aux petits œufs. Ils faut que les poulets soient cuits & de bon goût.

Poulets accompagnés.

Les poulets gras accompagnés se font de la même manière que les poulardes accompagnées. Voyez *Poulardes accompagnées.*

Poulets à la Romaine.

Flambez, vuidez deux moyens poulets gras ; trouffez les pates en dedans ; bardez-les enfuire de gros lard & jambon ; faites-les refaire & rasorer avec du lard fondu. Foncez une casserole de tranches de veau, couvrez de bardes de lard ; faites-les suer une demi-heure, & mouillez avec un verre de vin de Champagne ; assaisonnez de sel, gros poivre, un bouquet ; faites-les cuire à petit feu ; quand ils sont cuits dressez - les dans le plat que vous devez servir : passez la fausse de leur cuisson, & la dégraissez : pressez-y un jus de citron, & servez dessus les poulets.

Poulets aux œufs, à la Barbarine.

Faites refaire dans l'huile deux poulets gras aux œufs ; essuyez-les & les laissez refroidir ; ayez des tranches de truffes , de foies gras , des petit lard cuit aux trois quarts , des filets d'oignons ; passez un peu dans du beurre ou dans du lard fondu le tout assaisonné de sel , poivre , basilic , persil , ciboule , lard rapé & deux jaunes d'œufs ; levez les cuisses & les ailes de vos poulets & y mettez de cette farce , le reste dans le corps , coupé en petits dés , avec une farce de moëlle de bœuf , foies gras & truffes hachées. Faites reprendre à vos poulets leur première figure , enveloppez-les de bardes de lard & de papier battu , & les faites cuire à la broche.

Pour la sausse foncez une petite marmite de tranches d'oignons , zests de carotes & de panais , deux bardes de lard , quelques morceaux de rouëlle de veau , un poulet coupé en quatre , avec sel , poivre , clous , un peu de basilic , quelques racines de persil , une cuillerée d'huile , un peu de bouillon ; la marmite bien bouchée , faites suer sur des cendres chaudes pendant deux heures ; passez le jus au tamis & dégraissez ; mettez-y de bon beurre manié avec un peu de farine , quelques échalotes hachées & blanchies dans du bouillon ; que la sausse ait un peu de consistance , & servez sous vos poulets pour Entrée.

Poulets au Wasstrefriche.

Coupez vos poulets par membres ou par quartiers ; faites les revenir dans du bouillon & un morceau de beurre ; foncez une casserole de bardes légères de lard ; mettez-y de la racine de persil bien épluchée & blanchie , quelques paquets de persil verd ; arrangez vos poulets dessus , recouvrez de bardes de veau , un bou-

quet , une tranche de jambon , sel , poivre ; faites suer pendant une demi-beure ; mouillez de quintessence ou restaurant , & achevez de faire cuire ; dressez vos poulets sur un plat ; ensuite la racine & les paquets de persil ; faites réduire la cuisson au point d'une sausse , jetez-la sur vos poulets , & servez pour Entrée.

Poulets au verd-pré.

Coupez-les en quatre , faites-les cuire dans des bardes de lard , sur des cendres chaudes ; égouttez & servez dessus une sausse au verd-pré. (Voyez au mot *Saussé.*)

Poulets à la vestale.

Farcissez-les , troussés-les en dindonneaux cuits à la broche avec une farce fondant dans le corps ; quand ils sont cuits , servez dessous une sausse à la vestale. (Voyez au mot *Saussé.*)

Poulets fourés.

Ce sont de petits poullins troussés en poule , & bien enfermés dans des noix de veau ; piquez les fricandeaux & finissez de même.

Poulets au beurre verd.

Mettez dans le corps un petit morceau de beurre manié dans de petites herbes ou une farce légère & délicate , & les faites cuire à la broche bien blancs ; faites du beurre verd comme on va le dire.

Otez les cotons d'une poignée de poirée que vous avez fait blanchir ; ajoutez-y une pincée de persil , le tout blanchi ; mettez-le à l'eau fraîche ; hachez-le ensuite & le pilez ; faites fondre une demi-livre de beurre frais battu , & y mettez votre verd ; faites un peu mitonner ; passez à l'éramine à force de bras , & laissez refroidir ; mettez ce que vous voudrez de votre beurre , dans deux verres de réduction ; dressez vos poulets , la sausse dessus ou dessous & servez pour Entrée.

Toute sorte de volaille blanche peut se mettre à cette fausse.

Poulets à la daube.

Lardez de moien lard vos poulets ; assaisonnez de sel, gros poivre, clous de girofle, laurier, ciboules, citron verd ; enveloppez-les d'une serviette, & les empotez ainsi avec du bouillon & du vin blanc ; laissez bien bouillir le tout lorsque le bouillon est consommé, & qu'on juge, qu'il est cuit, laissez refroidir à demi, puis retirez & servez au sec sur une serviette blanche, & pour Entremets.

Poulets glacés de parmesan.

Flambez, vuidez & trouvez en poule deux poulets gras ; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon, applatissez les poulets, & les mettez sur les tranches de veau, l'estomac en dessous ; assaisonnez les d'un peu de poivre, d'un bouquet de persil, ciboule, girofle, une petite pointe d'ail ; mettez du lard fondu ; couvrez de bardes de lard ; faites cuire à la braise. Quand ils sont cuits retirez-les de leur fausse ; dégraissez la fausse, ajoutez-y un peu de coulis, passez au tamis ; mettez dans le plat que vous devez servir un peu de fausse, les poulets du parmesan par-dessus ; mettez le plat sur un fourneau à petit feu, un couvercle de tourtiere par-dessus avec du feu pour les glacer, & servez à courte fausse.

Poulets glacés aux épinars.

Piquez deux poulets gras, & les faites cuire en fricandeau ; faites blanchir des épinars ; pressez-les de leur eau, & les passez avec un morceau de beurre & une tranche de jambon qui aura sué ; mouillez de jus & de coulis ; quand les épinars sont cuits, assaisonnez de bon goût, la fausse courte ; glacez les poulets, & les servez sur les épinars.

Poulets gras de desserte, glacés.

Prenez deux poulets gras, piqués, cuits à la broche, & qui ont déjà servi; mettez-les dans une casserole avec de bon bouillon, un bouquet, quelques champignons entiers, une tranche de jambon; faites ainsi cuire les poulets; glacez-les quand ils sont cuits, & les finissez, comme un fricandeau.

Poulets gras en Fricandeaux.

Vuidez, troussiez en poule deux poulets gras; faites-les refaire, & les fendez de leur long par le milieu; piquez-les partout de petit lard; mettez-les dans une casserole avec du bouillon, une tranche de jambon, un bouquet, quelques champignons entiers. Quand ils sont cuits, retirez-les, passez la sausse où ils ont cuit au tamis; faites-la réduire en glace; glacez les poulets; dressez-les dans le plat, que vous devez servir, mettez du coulis dans la casserole où vous les avez glacé; détachez bien ce qui reste, & servez avec un jus de citron.

Poulets à la Princesse.

Troussiez de gros poulets, coupez-les en deux, & les mettez à la braise; étant cuits, panez-les & les faites frire dans du sain-doux; il faut qu'ils soient de belle couleur; dressez-les dans le plat avec une rémolade faite avec anchois, persil, capres hachées, un peu de ciboules, un jus de bœuf, & autres bons assaisonnemens; au lieu de les faire frire, on les peut mettre sur le gril, & leur faire prendre couleur avec la pelle sur le feu.

Poulets marinés, ou à la Coigni.

On marîne les poulets au verjus, jus de citron, sel, poivre, clous, ciboules & laurier; comme les pigeons & on les sert de même. Voyez-y.

Poulets au brun.

Coupez les poulets comme pour une fricassée; passez-les au roux, mettez-y un coulis de beurre, anchois haché menu, rocambole, sel & poivre, un peu de vin; laissez cuire le tout, & les servez pour Entrée.

Poulets à maître Lucas.

Les poulets s'accoutument, comme les perdrix à Maître Lucas. Voyez-y.

Poulets roulés à l'anguille au vin de Champagne.

Fendez par la moitié deux poulets gras, & les desosse à forfait; coupez par filets une anguille; étendez une farce légère de blanc de volaille sur les poulets; mettez dessus les filets d'anguille; roulez les poulets, & les enveloppez de bardes de lard, & d'un morceau d'étamine; ficelez-les & les faites cuire dans une bonne braise. Quand ils sont cuits développez-les, & les essuyez de leur graisse, en les pressant dans un linge blanc, & les servez avec une sausse au vin de Champagne.

Poulets en surprise.

Flambez; videz & farcissez deux petits poulets à la Reine, de leurs foies, persil, ciboule, champignons hachés, sel, poivre, lard rapé; liez de deux jaunes d'œufs; prenez deux noix de veau; faites-leur un trou à chacune par le côté; passez-y les doigts; faites entrer dans chacune, un des petits poulets farcis; coupez les noix de veau avec une ficelle; faites cuire & glacez les noix, comme les fricandeaux & servez de même.

Poulets gras en pain aux Pistaches.

Flambez, épluchez, & desosse par la poche deux bons poulets; remplissez-les d'un ragoût froid; faites blanchir deux ris de veau, coupez-les en dés; coupez sur le feu des cham-

pignons , des truffes , un morceau de jambon ; ajoutez du beurre & un bouquet ; singez-les légèrement ; mouillez , moitié jus , moitié bouillon ; ajoutez , quand il est presque cuit un peu de coulis ; dégraissez , quand il est cuit & affaïsonnez de bon goût ; la sausse bien liée , laissez refroidir ; remplissez le dedans des poulets ; cousez-les pour que le ragoût n'en sorte pas ; enveloppez-les de bardes de lard & de morceaux d'étamine ; ficelez-les en rond comme un pain , & les faites cuire dans une braïse ; essuyez-les de leur graisse , & les servez avec un ragoût de pistaches

Poulets en pain aux petits œufs.

Flambez , desoffez à forfait par la poche trois bons poulets , blanchissez deux ris de veau , coupez-les en petit dés , force persil , ciboule , champignons hachés , lard rapé , une pointe d'ail , sel & poivre ; maniez le tout ensemble dans une casserole , remplissez-en les poulets ; ficelez-les , & qu'ils soient ronds comme un pain ; enveloppez-les de bardes de lard , & d'un morceau d'étamine ; servez-les avec de la ficelle , & les faites cuire à la braïse. Foncez une casserole de bardes de lard , sel , poivre , fines herbes , un bouquet ; mouillez de bouillon , & faites cuire à petit feu ; faites ensuite cuire & durcir des œufs , & les mettez dans une bonne essence ; les poulets étant cuits dégraissez-les , mettez le ragoût des petits œufs par-dessus & servez.

Poulets en forme de musette. à la Sultane.

Flambez , videz , & troussiez en dedans les pates de trois petits poulets à la Reine⁶ ; faites-les cuire à l'étouffade entre des bardes de lard , & tranches de veau , sel , gros poivre , un verre de vin de Champagne ; faites-les cuire avec trois vessies d'agneaux ; faites un salpicon de

ris de veau, foies gras, cornichons, champignons. Quand le tout est cuit, mettez égoutter les poulets; essuyez les vessies de leur graisse; mettez un poulet dans chaque vessie avec du salpicon; soufflez les vessies, pour qu'elles s'enflent; liez-les avec du fil; qu'elles prennent la forme d'une petite musette; servez dessous une sausse à la Sultane. Voyez *Saussé à la Sultane*.

Poulets à l'entrée de Carpe.

Dépouillez un bon poulet de sa peau, coupez-le par membres, comme pour une fricassée; mettez dans une casserole avec des champignons, bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier; prenez une petite carpe œuvée; mettez-la coupée par gros tronçons dans la même casserole, avec ses œufs, une tranche de jambon, un peu de beurre, deux cuillerées de coulis, un verre de vin de Champagne, sel, gros poivre; faites cuire le tout ensemble; les poulets étant presque cuits, ôtez la carpe; laissez les œufs, mettez des petits oignons blancs, cuits dans du bouillon, & achevez de faire cuire l'étuvée. Quand elle est finie & de bon goût, & la sausse courte, servez avec des croûtons de pain frits.

Poulets en ragoût, à la Cracovie.

Emplissez vos poulets de foies gras, lard rapé, fines herbes hachées, marinez-les à l'huile; enveloppez-les de bardes de lard & papier, avec quelques tranches de veau & jambon & les faites cuire à la cendre; étant cuits, faites une sausse à l'Angloise avec toutes sortes de fines herbes hachées, quelques jaunes d'œufs dedans. Que cette sausse soit passée au beurre, & étant finie, & de bon goût liez-la de jaunes d'œufs, de crème, jus de citror, & servez.

Poulets à la sausse Allemande.

Voyez *Saussé Allemande.*

Poulets à l'allure nouvelle.

Epluchez de petits poulets, laissez-leur les ailes, le col & les patés; étant bien épluchez, garnissez les dedans de foies gras, coupés en dés; passez au beurre & à l'huile, mettez-y de fines herbes hachées, truffes étouffées dans une braisè blanche; arrangez les membres, & les tranches de citron, pour les tenir blancs & de bon goût; étant cuits, vous les égouttez, & les dressez, les ailes, le col, les patés bien étendus; vous avez de belles crêtes que vous mettez dans les ailes, le col & les patés, ensuite fendez-les sur l'estomac; ayez un peu de jambon haché, que vous mettez dans la fente, & une belle crête, que vous mettez par-dessus, avec une essence de petite sausse claire réduite; dessous gros poivre, jus de citron, & servez.

Poulets à l'ivoire.

Coupez vos poulets par quartiers, & les desosse; étendez une petite farce sur la chair de vos membres; mettez-y une truffe entière farcie, ou non farcie, ou un salpicon; cousez-les, & les mettez cuire dans un étouffement. Il faut que l'os de l'aile & de la cuisse passe de chaque membre; étant cuits bien blancs, égouttez-les, & les mettez dans leur plat; le fond sert pour la sausse, un peu de persil haché bien menu dedans, & servez.

On peut mettre les poulets à l'ivoire sans les farcir, avec persil, ciboules, truffes, échalotes hachées, saupoudrez sur les chairs, au lieu de farce, ce sont les vrais. On les pique si l'on veut.

Poulets en Chauve souris.

Apropriez vos poulets, trouffez en poules;

les pates dessus l'estomac , les jambes en dedans ; battez-les , & cassez les gros os ; mettez-les dans une casserole avec huile , fines herbes ; assaisonnez , tranches de citron ; faites-les griller , qu'ils soient blancs ; étant cuits , sausse verte , ou comme vous voudrez , servez.

Poulets en culotte.

Levez le derriere de deux poulets gras moïens ; que les deux cuisses se tiennent , & les deux ailes aussi , le devant & le derriere feront deux morceaux ; battez-les un peu , & les étouffez avec jambon , veau , lard à l'ordinaire , un peu d'huile ; étant cuits égouttez-les , & passez la sausse au clair pour mettre deffous. Donnez-leur couleur avec le dégraisfis de la sausse dans le fond de leur casserole bien dorés ; servez avec leur sausse claire ; mettez-y un vert , ou beurre d'écrevisses , ou autre , & servez.

Poulets en hochepot, au blanc.

Apropriez deux poulets ; étouffez-les avec racines , oignons , petites saucisses ; étant cuits , dressez les poulets , les ingrediens deffous , ou autour ; tirez-en le fond que vous mettrez réduire à la sausse convenable ; jetez dessus & servez.

Poulets mignons.

Epluchez proprement de petits poulets gras ; ôtez le jabor , coupez la peau sans la casser , laissez-y tenir les deux bouts des ailes , les bouts des pates , & le croupion. La peau étant ôtée vuidez le poulet ; enveloppez le d'une barde de lard , & le faites cuire à la broche ; étant cuit débardez-le , & le desossez ; mettez la chair sur une table , quelques champignons , des truffes , une retine de veau blanchie , un peu de lard , du persil & de la ciboule , du sel , du poivre , fines épices , tant soit peu de fines herbes ; ha-

chez le tout ensemble ; mettez-y un oignon cuit à la braise , pilez le tout dans le mortier , & le mettez dans une casserole , avec un demi-seTier de crème de lait , quatre à cinq jaunes d'œufs ; délayez le tout ensemble , & le mettez sur un fourneau , pour qu'il se lie un peu ; étant lié , retirez-le ; si la farce est d'un bon goût laissez-la refroidir , jusqu'à ce quelle ne soit que tiède ; remplissez la peau des poulets de cette farce ; cousez la peau par les deux bouts ; faites bouillir du lait dans une casserole , & le dégraissez ; mettez un moment les poulets dedans , & les retirez ; mettez - les entre deux linges , & les laissez refroidir ; étant froids , faites-les piquer de menu lard , comme un autre poulet ; mettez des bardes de lard au fond d'une casserole , arrangez des poulets dessus , & les mettez cuire au four , ou sous un couvercle ; étant cuits & d'une belle couleur , prenez le plat où vous voulez les servir ; pliez une serviette dessus ; dressez-les poulets proprement sur la serviette , & les servez chaudement pour Entremêts , ou Hors-d'œuvres.

Poulets à la crème farcis.

C'est la même chose que les poulardes à la crème farcies. Voyez-y.

Poulets à la sainte Menchould.

C'est la même chose que les Poulardes à la sainte Menchould. Voyez-y.

Poulets à la Polonoise au safran.

Faites cuire des poulets à la broche , ou dans la marmite ; un quart d'heure suffit s'ils sont tendres ; pilez du safran ce que vous en voudrez , délayez , & le mettez peu à peu dans un coulis , jusqu'à ce que la couleur soit belle ; il ne faut pas qu'il domine trop. Tirez vos poulets , levez-en les ailes & les cuisses ; mettez-les dans le

coulis , & les dressez dans le plat pour les servir chaudement.

Poulets en galantine.

Ils s'accommodent comme les poulardes en Galantine. Voyez-y.

Poulets en puits aux moufferons.

Prenez deux poulets ; fendez-en un par le dos , & l'autre par l'estomac ; tirez-èn les gros os , bardez-les de jambon en dedans ; coufèz-les ensemble , que les deux n'en fassent qu'un. Faites un ragoût de moufferons , remplissez-èn le corps ; bouchez les deux bouts , & les mettez cuire dans une braise sèche , dans une petite marmite , avec des bardes de lard , tranches de veau & de jambon ; assaisonnez de sel , poivre , oignons , fines herbes ; couvrez-les dessus comme dessous. Etant cuits faites les égoutter , & les dressez dans un plat avec une essence de jambon par-dessus , ou un ragoût de moufferons , & servez.

Poulets en bouteille.

Epluchez vos poulets , flambez les ailes les pattes & la tête , le plus proprement qu'il sera possible ; vuidez-les par le col , tirez - en les os , & une partie de la chair , sans fendre beaucoup la peau à côté du col. Faites une farce , comme aux poulets à la crème ; mais plus légère & plus de blancs d'œufs fouettés en neige. Ayez une bouteille de verre bien mince , le goulot un peu plus grand que les bouteilles ordinaires. Faites entrer vos poulets le plus adroitement que vous pourrez ; tenez la peau en haut , comme un boyau , entonnez-y de la farce presqu'à moitié ; ayez un petit ragoût fait avec des filets de poulets , ou de poularde , coupés menu , & fort courts , avec des filets de perdrix , truffes , si vous en avez , filets de crêtes ; mouillez d'un peu de bouillon , & l'assaisonnez ; liez ce ragoût d'un coulis blanc à la Reine , &

un jus de citron ; mettez dans les poulets : achevez de remplir la bouteille avec le reste de la farce ; attachez la tête avec la peau au-dessus du col de la bouteille. Faites de ces poulets en bouteille selon la grandeur de votre plat , & les faites cuire au bain marie dans l'eau. Il leur faut tout au plus trois heures ; étant prêts à servir mettez-y un petit coulis blanc par le haut de la bouteille. Coupez la bouteille avec un diamant afin que ceux qui sont à table puissent tirer les poulets eux-mêmes.

Poulets à la Tartare.

Ces poulets s'accoutument de même que les poulardes à la Tartare. Voyez-y,

Poulets en boudins blancs.

Epluchez , vuidez , fendez par le dos , & défiliez deux bons poulets , sans percer la peau : étendez dessus une farce de blanc de volaille , de chair , & de foies de perdrix , lard & graisse de veau blanchis , champignons , persil , ciboulette , basilic , six œufs jaunes & blancs fouettés , sel , poivre & muscade ; passez ensuite un ragoût de champignons avec des crêtes & truffes vertes , coupées en dés , gros foies gras blanchis , un bouquet assaisonné de sel , poivre & fines herbes , & fines épices. Etant passé poudrez-le de farine , & le mouillez de jus , & le liez de coulis ; étant cuit laissez-le refroidir , & le mettez sur la farce des poulets ; coupez les dos , & leur faites prendre la même forme ; foncez une casserole de tranches de bœuf battues & bardes de lard ; mettez les poulets dessus , l'estomac en dessous avec champignons , un bouquet assaisonné de sel & de poivre ; couvrez-les comme dessous. Fermez la casserole de son couvercle.

Faites-les cuire feu dessus & dessous : faites ensuite un hachis de blanc de perdrix & de vo-

lailles ; coupez en dés de la panne de porc que vous ferez dégourdir dans une casserole ; mêlez-y le hachis avec truffes vertes hachées , un oignon coupé en petits dés ; assaisonnez de sel , poivre , muscade , fines herbes & fines épices ; ajoutez-y un coulis blanc ; liez la farce de trois jaunes d'œufs , & de crème , & la laissez refroidir. Étendez sur une table deux morceaux de crépine , tirez les poulets de la casserole où ils ont cuit ; entourez-les de ladite farce , & les enfermez dans une des crépines , & les soudez avec un œuf battu ; mettez-les dans une tourtière , & les faites cuire doucement au four. Etant cuits dressez-les , mettez dessous une essence de jambon , & les servez pour Entrée.

On larde si l'on veut les poulets de panne , sans les couvrir de farce.

Autre manière.

Hachez bien menu des blancs de poulardes cuits ; coupez menu de la panne de lard bien fraîche ; mettez-la dans une casserole avec une chopine de crème , de la mie d'un pot de potage ; faites bouillir & réduire le tout en bouillie ; délayez-y quatre jaunes d'œufs frais ; mettez-y votre hachis de blancs de poulardes ; mêlez le tout ensemble assaisonné de sel , poivre & muscade. Epluchez une douzaine d'oignons blancs , pilez les dans un mortier , mettez-en le jus dans votre composition ; prenez des poulets comme ci-dessus , & les farcissez dans le corps de ladite farce ; ficelez - les bien pour que rien ne sorte ; garnissez une casserole de bardes de lard , mettez les poulets dessus , l'estomac dessous ; assaisonnez-les de sel , poivre , muscade , fines herbes , fines épices ; couvrez-les de bardes de lard , de tranches de veau battus ; fermez la casserole de son couvercle ; faites-les cuire au four ou entre deux braises , sans

les mouïller; étant cuits, tirez-les de la casse-
role, dressez-les dans un plat, & les servez gar-
nis de croûtons de pain frits pour Entrée.

Poulets en salade.

Coupez par filets des restes de poulets cuits
à la broche; ôtez-en les os & la peau; hachez
de la laitue; mettez-en au fond du plat, que
vous devez servir, arrangez dessus les filets en
symétrie; mettez tout autour toutes sortes de
fourniture de salade; assaisonnez avec huile, sel,
gros poivre, vinaigre.

On peut encore faire de pareilles salades avec
du persil & de la ciboule hachée très-fin; dres-
sez de même par dessein.

Pâté chaud de poulets.

Les pâtés chauds de poulets se font com-
me ceux de pigeons, alouettes, cailles, grives,
& autres semblables. Voyez-y.

Pâté chaud de poulets gras, aux truffes vertes.

Epluchez, habillez proprement, & faites re-
faire deux poulets gras bien fins; piquez-les
de gros lard & de jambon; assaisonnez de sel,
le poivre, fines épices, & fines herbes, persil
& ciboule hachée; pilez les foies des poulets
dans le mortier avec du lard rapé, des truffes,
persil & ciboules; assaisonnez de tant soit peu
le sel, de poivre, fines herbes & fines épices.
Marcissez-en le corps des poulets.

Faites une pâte, composée d'un œuf, de bon
beurre, de farine, & peu de sel; que l'épaisseur soit
de l'épaisseur d'un pouce, & la mettez sur une
feuille de papier beurrée; dressez le pâté de la
grandeur de vos poulets; mettez au fond un
peu de lard pilé; assaisonnez de sel, de poivre,
fines herbes & fines épices: arrangez vos pou-
lets, & les assaisonnez dessus comme dessous;
joutez-y des tranches de veau, minces comme
des fricandeaux, des bardes de lard, & un mor-

veau de beurre frais ; couvrez d'une autre abaisse ; mettez au four cuire cinq à six heures. Prenez ensuite des truffes , pelez , lavez & coupez-les par tranches dans une casserole : mouillez-les d'un jus de veau , & les faites mitonner à petit feu ; étant cuites liez-les avec un coulis de veau & de jambon , & un peu d'essence de jambon. Que le ragoût soit liquide , & pas trop lié. Le pâté étant cuit tirez-le ; ôtez le papier de dessous ; découvrez , ôtez les bardes de lard , les tranches de veau , & dégraissez. Le ragoût de truffes , étant chaud , & ayant de la pointe , videz-le dans le pâté que vous servirez chaudement pour Entrée.

On peut mettre dans ces pâtés des morceaux de filets de bœuf , de mouton , ou bien de veau , & on le sert au lieu de truffes. On les sert encore aux huîtres , aux écrevilles. Voyez ces ragoûts à leur article.

Pâté de poulets à la crème.

Le pâté dressé , mettez - y des poulets par quartiers , assaisonnés de sel , poivre , muscade , champignons , morilles , lard pilé & fines herbes ; couvrez-le de tranches de veau , & de bardes de lard ; recouvrez - le d'une abaisse ; mettez au four ; étant cuit , découvrez , ôtez les bardes de lard , tranches de veau , & dégraissez ; mettez-y un coulis blanc. Voyez *Coulis blanc*.

Tourte de poulets.

Vuidez , épluchez , & ôtez la peau de vos poulets ; coupez-les en quatre ; faites une abaisse de pâte commune ; foncez une tourtiere de lard rapé au fond ; assaisonnez de sel , poivre , fines épices , & tant soit peu de fines herbes ; arrangez les poulets dans la tourtiere ; garnissez-les de ris de veau , crêtes , champignons , truffes , moufferons ; assaisonnez dessus comme dessous ; mettez dessus des tranches de veau , & des bar-

des de lard, & du beurre frais; couvrez la tourte d'une abaisse de même pâte; faites une bordure autour; frotez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle. Etant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat; découvrez & ôtez les tranches de veau, les bardes de lard; dégraissez-la bien, & y mettez un coulis clair de veau & de jambon, & si la tourte est de bon goût, recouvrez & la servez chaudement.

Terrine de poulets aux concombres farcis.

Epluchez, flambez & videz des poulets gras; passez le doigt entre la chair & la peau de l'estomac; ôtez-en l'estomac; desossiez & mettez la chair sur une table avec quelques champignons, & un peu de persil, ciboules entières; assaisonnez de sel & de poivre, un peu de fines épices, un peu de fines herbes, & du lard blanchi; un peu de graisse de bœuf; hachez bien le tout ensemble, mettez-y trois à quatre jaunes d'œufs, la grosseur d'un œuf de mie de pain trempé dans de la crème; mettez le tout dans le mortier & pilez; farcissez-en les poulets; passez les deux bouts des ailes dans le bout de la peau, mettez-les cuire à la braise; prenez quatre ou cinq concombres; pelez-les & les videz; farcissez-les de la même farce des poulets, & les farinez par les deux bouts; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante; retirez-les, & les mettez dans une casserole, avec du coulis clair de veau, & de jambon; laissez-les mitonner à petit feu. Les poulets & les concombres étant cuits, tirez-les & les laissez égoutter; dressez-les dans la terrine, jetez dessus une essence de jambon, & servez chaudement.

Terrine de poulets aux écrevisses.

Cette terrine se fait comme celle des pigeons aux écrevisses; voyez-y; & on peut farcir les

poulets de la même manière que ceux de la terrine de poulets aux concombres. Voyez ci-dessus.

Potage de poulets à la Reine.

Ce potage se fait comme celui des pigeons à la Reine. Voyez *Potage de pigeons à la Reine.*

Potage de poulets aux laitues farcies.

Prenez des poulets gras ; épluchez-les , videz-les , détachez la peau de la chair de dessus l'estomac ; faites une farce avec un blanc de poulet , un petit morceau de veau , du lard , une tetine de veau , quelques champignons , persil , ciboules hachées ; assaisonnez de sel , de poivre , de fines herbes , fines épices , trois à quatre jaunes d'œufs crus , un peu de mie de pain trempée dans de la crème douce , & un peu de jambon , le tout bien haché ensemble , & pilé dans le mortier , farcissez-en les poulets entre peau & chair sur l'estomac , & arrêtez la peau aux deux bouts des ailes , afin que la farce ne lâche pas. Faites-les blanchir un moment dans l'eau bouillante ; mettez-les entre deux linges blancs , & les laissez refroidir ; répluchez-les & les bardez d'une grande barde de lard ; ficellez-les & les empotez dans une marmite , avec un bouillon. Voyez *Bouillon*. Faites blanchir les laitues pommées ; mettez-les dans de l'eau froide , & les pressez bien , ensuite étendez la laitue feuille par feuille , ôtez-en le petit cœur du milieu ; mettez en la place un morceau de la même farce de poulets ; relevez les feuilles de laitues , feuille par feuille , jusqu'à la fin ; ficellez-les & les mettez dans une petite marmite avec de bon bouillon ; mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir ; garnissez les bords de laitues farcies , coupées par moitié. Tirez les poulets de la marmite ; déficellez & en ôtez les bardes ; dressez-les sur le potage ; jetez par-dessus

un jus de veau, qui ait bel œil, c'est-à-dire, qu'il ne soit point trop chargé en couleur. Si le potage est de bon goût, servez-le chaudement.

Potage de poulets aux pointes d'asperges.

Ce potage de poulets aux pointes d'asperges se fait comme les précédens, & au lieu de laitues on garnit le plat de pointes d'asperges.

Le potage de poulets au pourpier se fait de même, avec cette différence, qu'il faut faire cuire le pourpier dans un jus de veau. Les poulets dressés dessus le potage, jetez le pourpier, & le jus de veau par-dessus, & le servez chaudement.

Julienne de poulets farcis.

Vos poulets étant farcis, bardés & ficelés, & mis dans du bon bouillon, mettez dans une marmite à part de petits pois dans la saison, des pointes d'asperges, des cœurs de laitues blanches, une douzaine de petits oignons blancs, un paquet d'ozeille, un petit paquet de cerfeuil; mouillez le tout d'un bon bouillon, & le faites cuire à petit feu; étant cuit, mettez-y une omelette à pot de jus de veau; mitonnez les routes dans le plat, où vous voulez servir le potage, & dressez les poulets dessus. Après les avoir déficelés, & débardés, tirez le paquet de cerfeuil & d'ozeille de la marmite. Si le bouillon des garnitures est de bon goût jetez-le dessus votre potage, & le servez chaudement.

Potage de poulets farcis aux concombres.

Les poulets étant farcis comme ci-dessus, & mis dans une marmite avec du bon bouillon, épluchez trois ou quatre concombres moyens, coupez-les par les deux bouts de toutes leurs rainures, & les farcissez de la même farce des poulets, & les farinez par les deux bouts; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante; retirez-les, & les empotez dans une marmite avec de

bon bouillon; mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir; dressez-les; garnissez le bord du potage des concombres farcis, coupés par tranches. Jetez un jus de veau par-dessus, & servez chaudement.

Potage de poulets aux oignons au basilic.

Ce potage se fait comme les potages de chapons, de dindonneaux, de poulardes, de gros pigeons, de canetons aux oignons au basilic. Voyez-y.

Potage de poulets au ritz, aux écrevisses.

Ce potage se fait aussi comme les potages des chapons, des poulardes, des dindonneaux au ritz, aux écrevisses. Voyez-y.

Potage de poulets au ritz.

C'est le même potage que ceux de chapon & de poularde au ritz. Voyez-y.

Potage de poulets aux écrevisses.

Ce potage est encore le même que les potages de chapons, de poulardes, de dindonneaux. Voyez-y.

Potage de poulets à la chicorée.

Ce potage se fait comme les potages de dindonneaux. Voyez *Potage de dindonneaux à la chicorée*. Ce potage se fait aussi de la même manière au céleri.

Eau de poulet.

Mettez cuire deux ou trois poulets dans un pot avec eau, & les faites bouillir deux heures à petit feu; quand ils sont cuits, passez le bouillon par un linge. On peut y ajouter de la bulgose, bourache, chicorée, autres rafraîchissantes suivant le besoin des personnes, & l'ordonnance des Médecins. Cette eau purge doucement & rafraîchit.

POUMON, *Pulmo*. Cette partie des animaux est d'une substance molle, humide, succulente

légère, facile à digérer, & assez nourrissante. Il peut passer pour un assez bon aliment.

POUPELIN, *Exile popanum*, pièce de four, pâtisserie délicate, faite avec du beurre, du lait & des œufs frais, paitrie avec de la fleur de farine ; on y mêle du sucre & de l'écorce de citron ; il en est d'un meilleur goût, mais il n'en est pas plus sain.

Manière de faire un poupeлин.

Prenez un fromage à la crème bien égoutté & bien frais, du sel, trois œufs frais, blanc & jaune, & deux poignées de fleur de farine ; paitrissez bien le tout ensemble ; dressez votre poupeлин de cette pâte, mettez de petits morceaux de beurre dessus, & le faites cuire au four dans une tourtière beurrée. Quand il est cuit de belle couleur, coupez-le par la moitié, ôtez-en le dedans ; rapez-y du sucre, piquez-le de lardons l'écorce de citron verd confite ; arrosez-le de beurre fondu ; passez la pelle rouge dessus & le recouvrez. Rapez du sucre dessus, glacez-le au four avec la pelle rouge, & servez chaudement.

Autre façon.

Faites bouillir une chopine d'eau, un quarteron de beurre, avec un peu de sel ; quand l'eau commence à bouillir, mettez-y de la farine ce qu'elle en peut boire ; faites-la sécher, & la changez de casserole ; quand elle est froide, délayez-y douze ou quatorze œufs, les uns après les autres ; mettez cette pâte sur du papier beurré dont les bords doivent être élevés le quatre doigts, & la faites cuire au four. Quand elle est cuite & bien montée, coupez-la par le milieu, ôtez-en toute la pâte qui n'est pas cuite, mettez y du beurre frais fondu partout en dedans & en dehors ; poudrez avec du sucre fin & de la fleur d'orange grillée & écrasée ; glacez tout le dehors avec la pelle rouge ;

arrangez dessus deux citrons confits , coupés par tranches , & servez chaudement.

POUPETON, *Cibus cum pluribus condimentis intrinſus* ; espèce de hachis qu'on fait tant en gras qu'en maigre.

Poupeton en gras.

Prenez de la cuisse de veau, moëlle de bœuf, lard blanchi ; le tout bien haché avec champignons, ciboule, persil, mie de pain trempée dans de bon jus , & deux œufs crus. Formez votre poupeton ; c'est-à-dire , garnissez une poupetonniere ou tourtiere de bardes de lard ; mettez votre hachis par-dessus , puis des pigeons ou des poulets passés aux roux auparavant : couvrez votre volaille du reste du hachis : couvrez aussi votre tourtiere de son couvercle , & faites cuire feu dessus & dessous. Quand votre poupeton est cuit , renversez - le proprement dans un plat sens dessus dessous , & servez chaudement.

Autre façon de poupeton.

Faites un hachis de rouëlle de veau sans peau & sans nerfs, lard & graisse de bœuf, persil, ciboules, champignons, sel, poivre, fines herbes, fines épices ; mettez dans une casserole gros comme le poing de mie de pain avec de la crème ou du lait ; quand elle est bien écrasée faites-la cuire sur le fourneau comme une crème ; mettez-y deux jaunes d'œufs crus. Quand elle est cuite laissez-la refroidir. Votre godiveau à demi haché, mettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs crus avec la crème de pain ; achevez de le hacher , & le pilez ensuite dans un mortier.

Garnissez le four d'une poupetonniere de bardes de lard , votre godiveau par - dessus qu'on vous unirez avec la main trempée dans un œuf battu.

Passiez de petits pigeons dans une casserole

avec un peu de lard fondu , un bouquet , un oignon piqué de clous , crêtes , ris de veau , champignons & truffes par tranches , sel & poivre ; mouillez-les de jus & les laissez mitonner à petit feu ; le ragoût cuit & dégraissé , liez-le d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon* , la manière de faire ce coulis.) Dans la saison , mettez-y des pointes d'asperges & des culs d'artichaux blanchis.

Votre ragoût étant froid , dressez les pigeons avec la garniture , peu de sauffe sur le godiveau dans la poupetonniere , couvrez-le du reste du godiveau ou hachis ; unissez le dessus & le frottez d'un œuf battu ; renversez les bardes de lard du tour de la poupetonniere dessus , & faites cuire au four ou bien avec un couvercle , feu dessus & dessous ; quand il est cuit & dégraissé , renversez-le sens dessus dessous dans un plat ; faites un troy au milieu , jetez-y un petit coulis clair de veau & de jambon. Garnissez si vous voulez de marinade de poulets & de pigeons au basilic , & servez chaudement pour Entrée.

Si vous voulez faire un poupeton de pigeons aux écrevilles , passez des pigeons aux écrevilles , comme on l'a dit dans plusieurs endroits , & les mettez dans le poupeton au lieu d'un autre ragoût ; le reste comme on l'a dit.

Les poupetons de cailles , perdreaux , tourterelles , ortolans , mauviettes & allouettes , filets de levraux , filets de lapins se font de la même manière que celui de pigeons ; toute la différence qu'il y a est dans le ragoût qu'on met dans le poupeton. On se sert toujours du même godiveau & on le dresse de la même manière.

Poupeton au sang.

Desossez deux lievres & un lapin de leur chair ; faites un hachis avec un morceau de jambon , champignons

champignons, truffes vertes, persil, ciboule, poivre, sel, fines épices, tant soit peu de basilic, trois ou quatre jaunes d'œufs crus. Tuez de petits pigeons, gardez-en le sang, mettez-y un peu de citron pour empêcher qu'il ne tourne; faites un ragoût de vos pigeons comme on l'a dit dans l'article précédent, & le liez d'un coulis de veau & de jambon; délayez deux jaunes d'œufs dans le sang des pigeons; achevez de lier ce ragoût avec la liaison du sang, & le laissez refroidir; mettez de très-petits lardons avec la chair du lièvre, & en faites comme de la pâte; garnissez une poupetonnière de bardes de lard, le fond & le bord du godiveau de lièvre, le ragoût de pigeons au sang, au fond; couvrez du même godiveau; le reste comme on l'a dit. Quand il est cuit, mettez y un peu d'essence de jambon; faites un ragoût de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de le faire.) Garnissez de tranches de jambon le tour du poupeton, du jus du ragoût de jambon par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Si vous ne voulez pas servir le poupeton au sang avec des pigeons, vous pouvez le servir avec des bécasses ou bécassines, ou avec toutes sortes de ragoûts de viande noire; & l'on peut ainsi le changer de telle manière que l'on veut.

Poupeton en maigre.

Faites un bon godiveau de chair de carpes & d'anguilles, bien assaisonné, avec mie de pain & farine; le hachis fait, mettez-le dans une tourtière avec beurre frais dessous & dessus, des soles en filets ou autres poissons passés au beurre; mettez au milieu de ce poupeton culs d'artichaux, champignons; couvrez avec ce qui reste de farce, & faites cuire comme les autres.

Autre poupeton en maigre.

Ecaillez deux ou trois carpes, ôtez-en les

peaux, desoffez-les, faites un hachis de la chair avec celle d'une anguille, des champignons, du persil & de la ciboule, sel, poivre, un peu de basilic & de muscade; pilez une douzaine de grains de coriandre dans un mortier, avec trois ou quatre elous de girofle; mettez-y ensuite votre hachis & le pilez; mettez-y du beurre à proportion; faites mitonner un peu de mie de pain sur un fourneau dans du lait ou dans de la crème; mettez-y trois ou quatre jaunes d'œufs crus. Délayez le tout comme une crème; quand elle est liée, laissez-la refroidir, & la pilez avec le reste.

Faites un ragoût de laitances de carpes bien blanchies; (Voyez au mot *Laitance*, la manière de le faire,) votre ragoût fait, liez-le d'un coulis d'écrevisses; (Voyez au mot *Ecrevisse*, la manière de le faire,) laissez refroidir le ragoût.

Frotez de beurre le fond d'une poupetonnière, étendez-y du papier: garnissez le fond & les bords de la poupetonnière de votre farce, bien unie, le ragoût de laitance au fond; couvrez-le poupeton du reste de la farce que vous unirez aussi avec un œuf battu; arrosez d'un peu de beurre fondu, & faites cuire au four ou sous un couvercle; renversez-le comme les autres sens dessus dessous; faites un trou au milieu, mettez-y un coulis d'écrevisses, & servez chaudement.

L'on fait des poupetons en maigre de toutes sortes de poissons, comme de filets de soles, de perches, de truites, d'anguilles, de turbot, de barbuës; la farce est toujours la même. Ce qui en fait la différence, c'est le ragoût qu'on y met, & qui porte le nom du poisson dont il est composé.

POUPIETTES, plat particulier qu'on fait avec des tranches de veau & bardes de lard, & une farce au milieu.

Manière de faire des poupiettes.

Prenez des bardes de lard, plus longues que larges, autant de tranches de veau que de bardes, bien battues; mettez chaque tranche sur une barde; mettez sur ces tranches ce que vous voudrez d'une farce faite avec chair de veau, moëlle de bœuf, lard & autres assaisonnemens, un peu d'ail; roulez-les ensuite bien ferme, passez au travers une petite brochette de fer, & les faites rôtir envelopées de papier; quand elles sont presque rôties, ôtez le papier, pannez-les & leur faites prendre couleur; elles peuvent vous servir pour un plat, ou pour Hors-d'œuvres, ou pour garnir. On accommode aussi des poupiettes en ragoût, comme des fricandeaux.

On fait encore des poupiettes piquées & passées au roux avec quelques morceaux de truffes, morilles, & bon jus, ou un peu de coulis pour les bien nourrir.

POURPIER, *Postulaca*. Il y a deux espèces de pourpier, le sauvage & le domestique; ce dernier est le meilleur; l'un & l'autre poussent de grosses tiges rondes, luisantes, rougeâtres, pleines de suc, & des feuilles presque rondes, fort épaisses & luisantes, d'un verd blanchâtre ou jaunâtre. Celles du pourpier sauvage sont plus petites, aussi-bien que les tiges, qui outre cela rampent par terre, au lieu que les feuilles du pourpier domestique sont droites; ils ont l'un & l'autre un goût visqueux qui tire un peu sur l'acide; aussi abondent-ils en acides; ce qui fait qu'ils ne conviennent point à ceux dont le sang a de la disposition à se coaguler. On mange les feuilles de cette plante en salades; elles sont rafraichissantes.

Le pourpier convient assez dans les liaisons, chaudes de l'année aux jeunes gens d'un tempé-

rement chaud & bilieux. Le suc phlegmatique du pourpier est propre à embarrasser les fels âcres des humeurs, & à calmer leur trop grand mouvement. Il se digère difficilement, & il excite des vents, parce que ce même suc est un peu grossier & visqueux.

On confit aussi le pourpier dans du vinaigre & du sel pour le conserver plus long-tems; on en fait des salades, elles sont assez rafraîchissantes & excitent l'appétit.

Pourpier frit.

Prenez du pourpier dans son entier, lavez-le & le trempez dans une pâte faite avec un peu de farine, œufs battus, sel, poivre, vinaigre; faites-le frire à petit feu, & servez garni de persil frit. Vous pouvez aussi ne le tremper que dans un œuf battu tout seul, très-peu de sel, le faire frire & le glacer ensuite avec du sucre & la pâte rouge.

Ragoût de côtes de Pourpier.

Prenez des côtes de pourpier de la longueur du doigt, bien épluchées; faites les cuire à demi dans une eau blanche; quand elles sont blanchies, égouttez-les, & les mettez ensuite dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon (Voyez au mot *Jambon* la manière de le faire.) Faites-les mitonner à petit feu. Quand elles sont cuites, faites diminuer le coulis sur un fourneau; mettez-y un peu de beurre manié dans peu de farine; donnez au ragoût une petite pointe de vinaigre. Ce ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées en fricandeaux de veau, de poulets, de cuisses de dindon, de pigeons, de mouton, & autres Entrées qu'on veut servir au pourpier.

PRALINES. Nous avons dit au mot *Amande* la manière d'en faire. (Voyez cet article.) Voyez celles qui restent.

Praline de violettes.

Prenez des fleurs de violette bien épluchées de leurs boutons, environ quatre onces; faites cuire du sucre à soufflé; ôtez-le de dessus le feu; mêlez-y une demi-livre d'amande à la praline & vos fleurs de violette; remuez le tout ensemble, & le mettez sur des planches ou sur des ardoises pour sécher à l'étuve. Au lieu de fleurs de violette, vous pouvez en prendre le syrop que vous mêlez avec le sucre.

Praline de Roses.

Hachez vos feuilles de roses par petits morceaux, & les accommodez comme les fleurs de violette.

Praline de Genêt.

Prenez des fleurs de genêt & faites de même qu'avec les fleurs de violette.

Praline d'orange.

Prenez une demi-livre de zests d'orange qui soient cuits à l'eau; faites-les confire avec trois quarterons de sucre jusqu'à ce qu'il soit cuit à soufflé; achevez vos zests comme les fleurs de violette.

Praline de citron.

[Elle se fait de la même manière que la praline d'orange.

PRÉSURE, *Coagulum*. C'est un certain acide qu'on trouve dans l'estomac des veaux quand ils n'ont mangé que du lait, si on les tue avant que la digestion en soit faite. C'est de la présure qu'on se sert ordinairement pour faire cailler le lait qu'on prépare pour en faire des fromages.

PRUNE, *Prunum*. Il seroit inutile & même ennuyeux de décrire toutes les différentes espèces de prunes; il y en a de blanches, de vertes, de grises & de plusieurs autres couleurs; elles tirent aussi leurs différences de leur grosseur, de leur figure, de leur goût, & des lieux

où elles naissent ; ainsi les unes sont grosses , petites ou médiocres ; les autres rondes , ovales ou oblongues ; quelques-unes sont douces , acides ou austères : enfin suivant les cantons où elles viennent , on les estime plus ou moins.

Les meilleures, chacune en son genre, sont celles qui sont bien mûres , qui ont une peau tendre & fine , qui sont douces , d'un goût agréable , qui ont été cueillies nouvellement & avant le lever du soleil.

Les prunes sont humectantes , rafraîchissantes , émollientes , laxatives ; elles appaisent la soif & donnent de l'appétit.

Les personnes qui ont un estomac de bile ; & qui digèrent difficilement doivent s'abstenir de l'usage des prunes , car elles débilitent & relâchent beaucoup : de plus elles produisent une grande quantité d'humeurs grossières & phlegmatiques ; c'est pourquoi elles conviennent peu aux gens d'un âge décrépète , & qui abondent en pituite.

Les prunes contiennent peu d'huile , beaucoup de sel essentiel , & de phlegme ; elles sont bonnes en tems chaud aux jeunes gens d'un tempérament bilieux & sanguin.

On fait avec plusieurs espèces de prunes des confitures fort agréables ; on met aussi les prunes sécher au four , principalement dans la Touraine & vers Bordeaux. Quand elles sont séchées on les appelle *Pruneaux*.

Compôte de prunes.

Choisissez les plus belles , piquez-les avec une épingle , & les jetez à mesure dans l'eau fraîche ; changez-les ensuite d'eau & les y faites blanchir dans un poëlon ; quand elles seront montées tirez-les & les remettez dans l'eau fraîche ; après cela faites-les bouillir sur le feu usqu'à ce que vous les sentiez molletes ; puis

mettez-les au sucre clarifié, laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus : quand elles auront assez pris suere , dressez-les dans des jattes. Si votre syrop n'est pas assez cuit , achevez-le à part & le versez ensuite sur votre fruit.

La mirabelle , le perdrigon , l'isle vert ou le saint julien , sont les prunes qu'on choisit pour faire des compôtes.

Prunes confites au liquide.

Choisissez des prunes impériales qui ne commencent qu'à meurir ; pelez-les & les mettez dans l'eau fraîche ; faites chauffer de l'eau , & quand elle commence à bouillir , mettez-y vos prunes ; laissez-les sur un petit feu jusqu'à ce qu'elles commencent à verdier ; ôtez-les alors & les laissez refroidir dans leur eau ; quand elles sont froides , mettez-les dans l'eau fraîche ; faites cuire du sucre à soufflé , mettez-y vos prunes bien égouttées de leur eau ; faites-les bouillir à grand feu & les écumez ; ôtez-les ensuite de dessus le feu , & quand elles sont refroidies , remettez-les encore sur le feu ; faites-les bouillir jusqu'à ce que le syrop en soit cuit à perlé ; tirez-les , & les dressez dans des pots que vous aurez soin de couvrir quand elles seront froides.

Toutes sortes de prunes se confisent de la même façon , excepté celles de damas rouge qu'il faut faire blanchir dans de l'eau bouillante , & tirer lorsqu'elles commencent à s'amollir. On les acheve comme les autres.

Il y en a qui au lieu de les peler les piquent d'une épingle afin qu'elles ne se déchirent point , & qu'elles prennent mieux le sucre.

Les meilleures prunes en confitures sont les impériales , les perdrigons , les mirabelles , l'isle vert , & quelques autres dont la chair est non-seulement d'un bon goût & sucrée ; mais encore

ferme, parce que celles qui sont trop molles sont sujettes à se mettre en marmelade, ce qui rend cette confiture fort désagréable.

Prune à mi-sucre.

Sur quatre livres de fruit, mettez deux livres de sucre ; faites-le cuire à perlé ; mettez-y vos prunes ; faites un petit bouillon ; ôtez-les ensuite & les laissez jusqu'à ce qu'elles aient jetté leur eau : remettez-les ensuite sur le feu ; faites-les bouillir jusqu'à perlé : laissez-les en cet état reposer jusqu'au lendemain, que vous les empoterez.

Prune au sec.

Vos prunes étant confites, comme on vient de le dire laissez-les passer une nuit à l'étuve dans leur syrop, avant de les tirer au sec. Le lendemain, faites-les égoutter ; dressez-les sur des ardoises ou tamis, & les laissez sécher.

Les prunes qu'on confit à mi-sucre & qu'on pele, doivent être poudrées de sucre quand on les fait sécher.

Marmelade de prunes.

Voyez au mot *Marmelade*, la méthode générale pour faire toutes sortes de marmelade, & vous y conformez.

Pâte de prunes.

Les meilleures qu'on emploie pour faire de la pâte, sont les mirabelles, l'isle-vert, les perdrixons, & les mirobolans. Choisissez parmi celles-ci celles que vous voudrez; ôtez-en le noyau; passez-les à l'eau sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient amollies; égouttez-les alors; passez-les fortement au tamis, pour en faire une marmelade.

Cette marmelade faite, prenez autant pèsant le sucre que de fruit; faites-le cuire à cassé ou à la grande plume; incorporez-y votre marmelade

marmelade en remuant le tout avec une spatule & le laissez frémir sur le feu.

Prenez ensuite de cette pâte, & la dressez sur des ardoises ou dans des moules & les faites sécher à l'étuve avec bon feu. Le lendemain ou le soir même, retournez-les de l'autre côté sur les mêmes ardoises, & quand elles seront bien fermes, servez-les dans des boîtes garnies en dedans de papier blanc.

Tourte de prunes.

Otez-en la peau & les noyaux; foncez une abaisse de pâte feuilletée, arrangez-y les prunes avec quelques tranches d'écorce de citron vert confite, du sucre en poudre par-dessus; couvrez d'une abaisse de même pâte; dorez d'un œuf battu, & mettez cuire. Quand elle est cuite, glacez-la à l'ordinaire, dressez-la dans un plat & servez chaudement.

PPRUNEAUX. Les pruneaux sont des prunes de damas qu'on a fait sécher au four ou au soleil. Les brignoles ainsi appelées du nom de la ville d'où elles viennent, sont d'excellentes prunes de pardigoigne, par corruption, prunes de perdrigon, dont on a ôté le noyau, & qu'on a fait sécher au soleil pour les conserver.

Les meilleurs pruneaux, soit pour le goût, soit pour la santé, sont les pruneaux de Tours. Ils sont bons à l'estomac, ils lâchent le ventre, & tempèrent l'ardeur du sang. Comme ils ont une saveur assez douce par eux-mêmes, les personnes bilieuses doivent les éviter ou les mêler avec quelques pruneaux aigres. Les brignoles ont un goût sucré, un peu acide qui est très-agréable.

On fait ordinairement cuire les pruneaux avec du sucre; mais les brignoles n'en veulent presque point, tant elles sont sucrées d'elles-mêmes.

218 PRU. PUI. PUR. QUA.

Elles lâchent moins le ventre que ne font les pruneaux : mais elles l'humectent & le rafraichissent davantage. Elles sont de plus fort nourrissantes, & selon la remarque de Simon-Pauli, on les donne avec succès aux éthiques. Il faut alors couper les brignoles en morceaux & les faire bien cuire dans de l'eau.

PUITS D'AMOUR. Espèce de pâtisserie que l'on fait ainsi. Faites une pâte feuilletée très-fine, laissez-la reposer quelques heures. Coupez cette pâte avec un moule de fer-blanc ; mettez les morceaux les uns sur les autres, après les avoir mouillés avec le doroir. Pour le dernier, coupez une petite croix de Chevalier ; mettez-les ainsi cuire au four ; quand les puits d'amour sont cuits, remplissez-les de telles confitures que vous voudrez ; mettez la petite croix dessus ; glacez-les avec du sucre & servez.

PUREE, *Pisorum cremor.* Espèce de jus ou de suc qu'on tire des pois pour faire du potage. Voyez au mot *Pois*.

Q.

QUARRELET, *Quadratus*, espèce de plie ; ainsi appelée, parce qu'elle est presque carrée. Le quarrelet est parsemé de taches rougeâtres ou jaunâtres. Il a la chair blanche, mollassé, & aqueuse, peu convenable aux estomacs froids & pituiteux : mais on en corrige la mauvaise qualité en le faisant cuire dans le vin blanc, avec un peu de fines herbes & de sel. Il vaut mieux pêché dans la mer que dans l'eau douce. Comme il boit beaucoup de friture, il est difficile à digérer quand on le fait frire. Il est plus sain rôti, avec une sausse blanche,

Quarrelets en casserole.

Vos quarrelets habillés & effuyés frotez le fond d'une courtiere de beurre frais ; assaisonnez de sel, poivre, basilic, persil haché, deux ou trois ciboules entières & un verre de vin blanc dessous : faites fondre du beurre & le jetez dessus, avec sel, poivre un peu de muscade : pannez-les de mie de pain bien fine : mettez les cuire au four ou sous un couvercle, feu dessus & dessous. Quand ils ont pris belle couleur, mettez un coulis d'écrevisses ou une sausse blanche au fond d'un plat ; arrangez les quarrelets dessus & servez chaudement. (Voyez au mot *Ecrevisses* & *Sausse*, la manière de faire le coulis d'écrevisses ou la sausse blanche.)

Quarrelets frits.

L'on sert aussi des quarrelets frits pour plat de rôt. Quand ils sont frits, on en peut servir avec un coulis roux & mettre un peu de moutarde dedans.

Quarrelets grillés

Coupez-leur la tête & le bout de la queue ; passez-les dans du beurré fondu, salez-les & les mettez sur le gril à petit feu ; retournez-les de tems en tems ; quand ils sont cuits jetez dessus une sausse à l'anchois, & servez chaudement.

Quarrelets au parmesan.

Prenez plusieurs quarrelets, ou un seul, s'il est gros, que vous couperez pour-lors en deux après l'avoir vidé & lavé ; mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, une chopine de vin blanc, gros poivre, peu de sel ; faites-le cuire à grand feu ; quand la sausse est presque réduite, mettez-en un peu dans un plat ; saupoudrez de parmesan rapé ; le quarrelet dessus ; arrosez-le du reste de la sausse ; saupou-

dreZ de parmesan rapé ; faites glacer le quarrelet au four & quand il est de belle couleur servez.

Pour les autres apprêts du quarrelet, voyez l'article *Limande* ; il s'accomode & se sert de même.

QUARTIER. On sert des quartiers d'agneau, de veau & de mouton apprêtés de différentes manières. Voici les plus ordinaires.

Quartier d'agneau.

Le quartier de devant est plus délicat que celui de derrière : il se sert ordinairement rôti, pour un plat de rôt. On le sert aussi en fricandeau, & pour le bien glacer, on étend dessus avec une cuiller la glace qui est dans la casserole. On peut aussi le servir en fricandeau avec un ragoût d'épinars.

Quartier d'agneau en ragoût.

Coupez-le en quatre ; lardez-le de moyen lard ; donnez-lui un peu de couleur dans la casserole ; faites-le cuire avec bouillon, sel, poivre, clous, champignons, un bouquet de fines herbes. Le ragoût cuit, mettez-y un coulis de veau & servez. (Voyez au mot *Veau*, la manière de faire ce coulis.)

Autre manière.

Faites rôti un quartier d'agneau à la broche. Quand il est cuit, pannez-le ; mettez au fond de votre plat un coulis de veau clair avec un anchois, un peu de ciboule, poivre concassé, sel & jus de citron. Faites chauffer un peu ce coulis, mettez le quartier d'agneau dessus & servez.

Quartier d'agneau à l'Angloisè. Voyez au mot Agneau.

Quartier d'agneau aux épinars.

Prenez un quartier de derrière, desosseZ-le, levez-en la viande par filets ; passez-la sur le

feu avec un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons hachés, une pointe d'ail. Hachez la viande & de la graisse de bœuf, & du lard blanchi. Pilez le tout ensemble, six jaunes d'œufs pour liaison; farcissez-en le quartier d'agneau; cousez-le & le faites cuire dans un bonne braise. Quand il est cuit servez-le avec un ragoût d'épinars. (Voyez au mot *Epinars*, la manière de faire ce ragoût.)

Quartier d'agneau glacé.

Piquez un quartier de devant le plus que vous pourrez; faites-le blanchir & le mettez ensuite dans de leau fraîche; mettez-le après cela dans une casserole avec bon bouillon, un bouquet de fines herbes, trois clous, une tranche de jambon. Quand le quartier d'agneau est cuit, passez le bouillon avec un tamis; faites-le réduire ensuite jusqu'à ce qu'il soit glacé; servez vous-en pour glacer le quartier d'agneau.

Quartier d'agneau roulé à la farce.

Desossez-le & le faites cuire dans une braise comme le quartier aux épinars; faites une tranche de jambon dans une casserole; mettez-y de l'oseille, du cerfeuil & des laitues, le tout bien haché & bien égoutté; ajoutez-y de bon beurre mouillé de bouillon, un peu de jus & de coulis; assaisonnez de bon goût & servez avec le quartier d'agneau.

Quartier d'agneau roulé aux petits pois.

Farcissez-le comme on vient de le dire, & le faites cuire de même à la braise. Prenez un litron & demi de petits pois, passez-les & les mouillez moitié jus & moitié bouillon; mettez-y un bouquet; faites-les cuire; liez-les d'un coulis, peu de sel, & servez avec le quartier d'agneau.

Le quartier de devant & de derriere cuit à

la broche, se met aussi en blanquette & à la Béchamel.

Quartier d'agneau à la Béchamel, voyez au mot Agneau.

Quartier de veau.

Les quartiers de veau s'apprêtent aussi & se servent de plusieurs manières. Voici les principales.

Quartier de veau à la broche.

Prenez un quartier de veau qui soit bien blanc ; piquez-en le côté du rognon de menu lard, & bardez le côté du cuisson ; mettez-le ensuite à la broche envelopé de feuilles de papier ; arrosez-le de tems en tems. Quand il est cuit, débardez-le ; pannez ce qui n'est point piqué ; faites - lui prendre couleur ; dressez-le dans un plat avec un jus de veau dessous , & servez garni d'une marinade de poulets ou bien de poularde à la tartare, par quartiers.

Quartier de veau mariné.

Faites refaire le quartier de veau ; piquez-le de gros lard bien assaisonné ; mettez-le dans un plat ou casserole ronde , avec sel, poivre, tranches de citron , tranches d'oignons , ciboules entières , feuilles de laurier & du vinaigre à proportion. Laissez -le mariner trois ou quatre heures ; faites-le cuire ensuite à la broche envelopé de tranches de jambon & de bardes de lard , & couvert de feuilles de papier ; mettez la marinade dans la lèche-frite avec une livre de beurre , & pendant qu'il cuit , arrosez-le de tems en tems. Quand il est cuit , ôtez les bardes ; pannez-le ; quand il a pris belle couleur , dressez-le dans un plat , une essence de jambon dessus & servez chaudement pour une grosse Entrée , garni de côtelettes de veau frites ou bien de côtelettes de veau en fricandeaux.

Quartier de veau à la crème , un puits dans la fesse.

Faites revenir un quartier de veau dans trois pintes de lait , une demi-livre de beurre marié dans de la farine , sel , poivre , clous ; faites un peu lier la marinade sur le feu , & quand elle est refroidie , mettez-y le quartier de veau & l'y laissez au moins douze heures ; ôtez-le ensuite , & après l'avoir bien effuyé , faites un grand trou dans la fesse en ôtant de la viande , de façon que vous puissiez le boucher du même morceau sans qu'il y paroisse ; mettez-y un petit ragoût froid de pigeonneaux , ris de veau , crétes , petits œufs ; bouchez du même morceau de veau ; mettez partout des bardes de lard & couvrez de feuilles de papier ; faites le cuire à la broche , & quand il est cuit panhez-le ; Qu'il soit de belle couleur & servez dessous une saussé piquante. (Voyez au mot *Saussé* , la manière de faire la saussé piquante.)

Quartier de veau farci à la broche.

Prenez un quartier de veau bien blanc , mettez-le sur une table , retournez-le du côté du rognon , fendez-le du côté de l'os du cuiffon étendez-en la chair & la peau ; faites une farce de blanc de volaille cuite à la broche avec persil & ciboule hachée , quelques champignons une tetine de veau blanchie , un peu de lard sel , poivre , fines épices , quelques jaune d'œufs crus , un peu de mie de pain trempé dans de la crème , le tout haché ensemble & pilé dans un mortier ; mettez cette farce sur le quartier de veau que vous avez étendu , mettez-y aussi un petit ragoût de pigeons ou autre choses semblables ; couvrez le ragoût de la même farce ; repliez le quartier de veau , de façon que le ragoût & la farce soient bien en

fermés ; cousez ensuite le quartier & le faites refaire ; piquez le bout du rognon de menu lard , bardez ce qui n'est point piqué , mettez parmi un peu de fines herbes ; faites-le cuire à la broche envelopé de papier , & en cuisant arrosez-le de tems en tems. Quand il est cuit , ôtez les bardes , pannez-le , dressez-le dans un plat , faites un trou au milieu du cuison ; mettez-y un ragoût de moufferons , ou bien un ragoût de truffes vertes. (Voyez sous les articles particuliers la manière de faire ces ragoûts.) Piquez-le autour de hatelettes de ris de veau , ou de foies gras ; garnissez - le de pigeons au basilic , ou bien d'oreilles de veau farcies fines , & servez chaudement pour une grosse Entrée.

Quartier de mouton roulé à l'Italienne.

Desossez un quartier de derrière à la réserve du manche ; ôtez-en la moitié de la viande & a passez sur le feu avec persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail ; hachez le tout ; rachez & pilez de la graisse de bœuf & du lard blanchi ; mettez le tout ensemble avec sel & poivre , six jaunes d'œufs pour liaison ; farcissez-en le quartier de mouton , cousez-le , & le faites cuire dans une bonne braise. Quand il est cuit , essuyez-le de sa graisse , & le servez avec une sausse à l'Italienne. (Voyez au mot sausse, l'article, *Sausses à l'Italienne.*)

Quartier de mouton farci d'un salpicon.

Farcissez le quartier de mouton sur la fesse d'un salpicon ou hachis fait avec la viande que vous en tirez , comme à l'aloïau farci , ou sous le mot salpicon. Pannez-le ensuite & le mettez au four pour le colorer , & servez chaudement pour Entrée.

QUEUE, Cauda. On apprête de différentes

façons les queuës de bœuf, les queuës de mouton, les queuës de veau & d'agneau.

Queuë de bœuf en hochepot.

Coupez-la par morceaux, faites-la blanchir & cuire avec de bon bouillon, un bouquet garni, peu de sel; faites cuire pendant cinq heures; à moitié de la cuisson mettez-y oignons, carotes, panais, navets, des choux, le tout blanchi; le tout étant cuit & dégraissé, arrangez les légumes avec la viande dans une terrine; dégraissez la sausse où la viande a cuite, mettez-y un peu de coulis, faites-la réduire sur le feu, si elle est trop longue; passez-la au tamis, & servez avec la viande & les légumes.

Queuë de bœuf à la braïse avec différentes sausses.

Vous pouvez aussi servir la queuë de bœuf sans légumes avec différentes sausses; mais il faut qu'elle soit cuite à la braïse comme la langue de bœuf. (Voyez cet article au mot *Langue*.)

Queuë de bœuf grillée avec une rémolade.

Coupez-la en quatre & la faites cuire dans une braïse avec bouillon, racines, oignons, un bouquet, clous de girofle, une pointe d'ail, sel, poivre, une feuille de laurier. Quand elle est cuite & refroidie, trempez-la dans des œufs battus; pannez-la, trempez-la dans la graïse, repandez-la; faites-la griller de belle couleur; mettez dans une casserole, persil, ciboule, une pointe d'ail, capres, anchois, le tout haché très-fin: mettez-y de la moutarde, sel & gros poivre: délayez le tout avec de l'huile & du vinaigre: que la sausse soit d'un bon goût, & la servez dans une saussière; la queuë de bœuf à part.

Terrine de queuës de bœuf aux marons.

Faites-les blanchir dans l'eau bouillante, coupez-en les deux bouts, faites-en des paquets

plus ou moins gros, suivant le nombre des queuës que vous avez ; garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battues ; assaisonnez de sel , poivre , fines épices , un peu de fines herbes , un oignon coupé par tranches , ciboules entières , persil haché ; mettez les paquets de queuës dans la marmite , même assaisonnement dessus que dessous ; couvrez de tranches de bœuf & de veau , de bardes de lard ; couvrez la marmite de son couvercle , faites cuire feu dessus & dessous.

Pelez des marons ; mettez-les dans une tourtière , couvrez-la de son couvercle ; faites-les cuire feu dessus & dessous , en les remuant de tems en tems. Quand ils sont cuits , ôtez-en la peau , nettoyez-les proprement & les mettez dans une casserole avec un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon* , la manière de le faire.) Laissez-les mitonner à petit feu.

Lès queuës de bœuf étant cuites , tirez-les ; ôtez les ficeles ; quand elles sont égouttées , dressez-les dans une terrine , le ragoût de marons par-dessus , & servez chaudement.

Terrine de queuës de bœuf aux navets.

Faites cuire des queuës de bœuf à la braïse comme les précédentes ; râtissez des navets , tournez-les en façon d'olives où les coupez en dés ; mettez du lard fondu dans une casserole ; quand il est chaud , mettez-y vos navets farinés ; remuez-les toujours sur le fourneau jusqu'à ce qu'ils aient pris couleur ; retirez-les ensuite & les mettez égoutter ; quand ils sont égouttés , mettez-les mitonner à petit feu dans une casserole avec un coulis clair de veau & de jambon. Quand les queuës de bœuf sont cuites , mettez-les égoutter , dressez-les dans une ter-

fine ; jettez - y le ragoût de navets , & servez chaudement.

La terrine de queuës de mouton aux navets se fait de la même manière que la précédente.

Terrines de queuës de bœuf aux concombres.

Faites-les cuire à la braïse comme on l'a dit : quand elles sont euites dressez - les dans une terrine avec un ragoût de concombres ; (voyez au mot *Concombre* , la manière de faire ce ragoût ,) & servez chaudement.

L'on fait des terrines de queuës de mouton aux concombres de la même manière que la précédente.

Terrine de queuës de bœuf aux lentilles.

Coupez-les par morceaux ; faites-les blanchir avec un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la coëne ; ficelez-le , & le faites cuire dans une braïse comme on l'a dit avec le queuës de bœuf. Faites cuire un demi litron de lentilles avec du bouïllon ; faites suer une tranche de veau & de jambon ; quand elles commencent à s'attacher , mouillez avec du bouïllon ; quand les lentilles sont cuites , passez-les à l'étamine avec l'essence de veau & de jambon que votre coulis soit assaisonné de bon goût ; tirez les queuës de bœuf de la braïse ; dégraissez les ; dressez-les dans une terrine , le petit lard par-dessus , le coulis de lentilles après , & servez chaudement.

Queuës de mouton à la sainte Menehould.

Mettez au fond d'une marmite bardes de lard , tranches de jambon & d'oignon ; rangez dessus vos queuës de mouton , & les couvrez de tranches de veau & bardes de lard ; assaisonnez de fines herbes & fines épices ; mettez votre marmite dans le four ou sur la braïse ; quand les queuës sont cuites , pannez - les , faites - le

griller, & les servez avec une émoullade composée d'anchois, de capres hachées, de persil & de ciboules hachées à part. Passez cela avec de bon jus, une goutte d'huile, une gouffe d'ail, bon assaisonnement. Mettez cette fausse dans un plat, arrangez les queuës dessus, & servez chaudement.

Cette même fausse sert pour plusieurs volailles froides que l'on panne & que l'on passe sur le gril, & pour plusieurs autres choses.

Queuës de mouton frites.

Cuites à la braise comme on l'a dit, égouttez-les, trempez-les dans un œuf battu, pannez-les d'une mie de pain bien fine; faites-les frire de belle couleur dans du sain doux, & servez chaudement avec persil frit pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres.

Queuës de mouton farcies frites.

Faites-les cuire à la braise, & après les avoir dégraissées enveloppez-les d'une farce légère telle que vous jugerez à propos; trempez-les ensuite dans des œufs battus, pannez-les & les faites frire dans du saint-doux. Quand elles ont pris belle couleur servez chaudement avec persil frit, comme les précédentes.

Queuës de mouton au basilic.

Faites-les blanchir & cuire ensuite dans une bonne braise; quand elles sont refroidies enveloppez-les d'une farce faite avec de la volaille cuite, graisse de bœuf, lard blanchi, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail & du basilic; le tout haché très-fin, de la mie de pain trempée dans de la crème, & des jaunes d'œufs pour liaison. Quand elles sont farcies, pannez-les de mie de pain; faites-les frire de belle couleur, & servez garnies de persil frit.

Queuës de mouton à l'échalotte.

Cuites à la braise & refroidies, trempez-les

dans de l'œuf battu , pannez-les ensuite ; trempez-les dans de la graisse ; repannez les encore & les faites griller de belle couleur ; faites suer une tranche de jambon ; mouillez-la de bouillon & d'un peu de coulis ; faites-la bouillir une heure ; passez-la au tamis , mettez dedans de l'échalote hachée , & servez les queuës chaudement avec cette sausse.

Queuës de mouton grillées avec une sausse au Jambon.

Faites-les blanchir & cuire dans bonne braise ; quand elles sont refroidies , trempez-les dans des œufs battus ; pannez-les , trempez-les ensuite dans de la graisse ; repannez les , & les faites griller à petit feu de belle couleur ; faites suer une tranche de jambon que vous mouillez de bon bouillon , & de deux cuillerées de coulis clair ; faites bouillir une heure ; passez cette sausse au tamis , & servez chaudement avec les queuës de mouton.

Queuës de mouton au parmesan.

Foncez une casserole de tranches de veau battues & de bardes de lard ; rangez vos queuës de mouton dessus ; assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices ; couvrez dessus comme dessous ; couvrez la casserole de son couvercle , & faites cuire doucement , feu dessus & dessous ; quand elles sont cuites , mettez-les mitonner dans une essence de jambon , & les y laissez refroidir ; rangez-les ensuite dans un plat , rappez dessus du parmesan ; faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtiere & servez chaudement pour Entrée.

Queuës de mouton à l'oseille.

Faites-les blanchir & cuire avec bon bouillon , la moitié d'un citron coupé en tranches , sel , poivre , un gros bouquet ; lavez de l'oseille & un peu de laitue , & les hachez ; passez-les en-

suite dans une casserole avec une tranche de jambon, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, ail, clous de girofle; mouillez avec un peu de réduction, de bon bouillon; deux cuillerées de coulis; faites cuire le ragoût & le dégraissez; quand il est cuit, ôtez le bouquet & la tranche de jambon; dressez le ragoût dans un plat, les queuës dessus, & servez chaudement.

*Terrine de queuës de mouton & de petit lard,
aux choux.*

Garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, de tranches de bœuf & de veau battues; assaisonnez de sel, poivre, fines épices, fines herbes, ciboules entières, persil haché, carote & panais; faites des paquets de queuës de mouton blanchies; ficelez-les & les arrangez dans la marmite, ficelez de même les choux blanchis, & les arrangez avec les queuës; mettez-y de petites tranches de lard tenant à la coëne bien nettoyé; assaisonnez dessus comme dessous, couvrez de tranches de bœuf & de veau, & de bardes de lard; couvrez la marmite de son couvercle, & faites cuire feu dessus & dessous. (Vous pouvez ajouter une perdrix & un morceau de jambon.) Quand le tout est cuit, dressez les queuës dans la terrine, des choux en filets, entre deux, avec des tranches de petit lard; jetez dans la terrine une essence de jambon, & servez chaudement.

Terrine de queuës de mouton aux marons.
Voyez ci-devant terrine de queuës de bœuf aux marons.

Terrine de queuës de mouton aux navets; elle se fait comme la terrine de queuës de bœuf aux navets. Voyez ci-devant cet article.

Terrine de queuës de mouton aux concombres. Voyez la terrine de queuës de bœuf aux

Q U E. Q U E. 231
concombrés; elle se fait de la même manière.

Queuës de veau en hochepot.

Les queuës de veau se mettent en hochepot comme la queuë de bœuf, avec cette différence pourtant qu'il faut mettre les légumes en même tems que les queuës, parce que le veau n'est pas difficile à cuire.

Queuës de veau à la braïse.

On fait aussi cuire les queuës de veau à la braïse, & on les sert avec différens ragoûts de légumes. On trouvera sous les articles particuliers la manière de faire ces ragoûts.

Queuës de veau à la sainte Menehould.

On les fait aussi cuire à la sainte Menehould de la même manière que les queuës de mouton. Voyez ci-devant cet article; on les met sur le gril, & on les sert de même.

Queuës de veau à la Tartare.

Après les avoir bien échaudées & blanchies; faites-les cuire dans une bonne braïse avec bouillon, racines, oignons, un bouquet de persil, ciboule, ail, clous de girofle, un poisson d'eau-de-vie, sel & poivre; quand elles sont cuites, tirez-les de la braïse, & les laissez refroidir; trempez-les dans de l'huile; pannez les de mie de pain; faites-les griller de belle couleur, & servez avec une rémolade dans une sauffière. (Voyez au mot *Rémolade*, la manière de faire cette sauffe.)

Queuës de veau glacées.

Echaudez-les, piquez-les, & les faites cuire comme des fricandeaux; quand elles sont cuites, glacez-les, & servez avec des épinars dessous, ou autre légume, ou bien avec une petite sauffe à votre fantaisie.

Hatereau de queuës de veau.

Echaudez-les, & les faites cuire dans une demi-braïse; levez-en ensuite la peau sans l'écor-

cher; coupez-en des morceaux larges de deux doigts & longs de trois pouces; étendez dessus un peu de farce de volaille ou autre; roulez-les ensuite. Quand ils sont froids, pressez-y le jus de deux citrons pour les mariner; essuyez-les bien, sautez-les dans de bon beurre ou lard fondu où il y aura deux jaunes d'œufs, du sel & de fines herbes; pannez-les; mettez chaque hatereau sur une rôtie de pain, faites prendre couleur au four, & servez avec une sausse légère pour Hors-d'œuvre. On peut aussi les tremper dans une pâte à biere, & les faire frire.

Queuës d'agneau aux petits oignons au parmesan.

Vos queuës échaudées & blanchies; faites-les cuire dans une braïse blanche; mettez-les dans une casserole envelopées de bardes de lard avec un citron coupé par tranches, bon bouillon, un bouquet, sel, poivre, & faites cuire à petit feu. Faites blanchir & cuire ensuite dans du bouillon de petits oignons blancs; mettez dans une casserole un peu de réduction, un demi verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis; faites bouillir le tout ensemble; quand la sausse est à moitié réduite, mettez-y les oignons; après quelques bouillons ôtez-les de dessus le feu.

Mettez dans un plat un peu de sausse, des oignons, du parmesan rapé par-dessus, arrangez-y les queuës d'agneau & les petits oignons entremêlés, le reste de la sausse par-dessus; couvrez de parmesan rapé; faites glacer de belle couleur, & servez chaudement.

Queuës d'agneau & ailerons au gratin.

Faites cuire des queuës d'agneau & des ailerons de poularde dans une braïse blanche; faites une farce de foies gras pour faire un gratin; mettez-la sur un plat; arrangez-y les queuës, & les ailerons entremêlés avec de petits oignons,

& des truffes pour remplir les intervalles. Le gratin attaché, égouttez-en la graisse, une essence claire par-dessus, & servez chaudement.

On les apprête encore de la même manière que les queues de mouton frites, farcies & frites.

Queues de cochon de différentes façons.

On les accommode comme les autres; après les avoir bien échaudées ou brûlées; faites-les blanchir & cuire dans une bonne braise; quand elles sont cuites pannez-les & les faites griller, & les servez dans une sausse à l'Espagnole ou à l'Italienne. (Voyez au mot *Sausse*, la manière de faire ces Sausse.) Ou bien faites-les frire & les servez comme les autres.

Quintessence.

Mettez dans une casserole trois ou quatre livres de veau, selon la qualité de bouillon que vous voulez tirer, un quarteron de jambon en tranches, tranches d'oignon, zests de carotes & panais, oignon piqué d'un clou de girofle, & un poulet coupé en quatre. (Vous pouvez pourtant vous passer du poulet, & ajouter quelques champignons, gouffes d'ail ou autres ingrédients.) Ajoutez-y un peu de bouillon; la casserole bien couverte, faites suer d'abord sur un feu un peu vif, & ensuite sur des cendres chaudes; mettez-y du feu de tems en tems; quand le tout est prêt à s'attacher, mouillez avec du bouillon cordial, & faites cuire doucement; que le tout soit moelleux & ait beaucoup de corps sans être salé.



R

R A B L E, *Lumbus*, c'est la partie qui est vers les reins entre le train de devant & celui de derriere du lièvre. On dit aussi un rable de lapin. C'est la partie la plus délicate & celle qu'on sert par préférence.

R A C I N E, *Radix*. Les racines comme on le sçait, sont les organes par lesquels les plantes tirent leur nourriture; mais ces organes ne fournissent pas tellement le suc aux plantes, qu'ils s'en partagent aussi eux-mêmes, & que quelquefois ils n'en retiennent la partie la plus succulente, ce qui fait qu'il y a des racines si exquisés, comme sont la plupart de celles que nous mangeons. Pour mieux connoître les qualités des racines, il est nécessaire d'examiner la nature des suc qu'elles tirent de la terre & qu'elles reçoivent de la plante.

Les suc que la racine reçoit de la terre sont encore brutes & imparfaits; mais elle en reçoit aussi de la plante qui ont toute la perfection nécessaire. Le suc que la terre fournit aux plantes, reçoit sa première coction dans la racine; l'air subtil avec lequel il se mêle le fait fermenter dans des vésicules qui sont comme autant de petits estomacs où il est retenu, jusqu'à ce qu'il ait acquis assez de subtilité pour s'insinuer dans les fibres du collet de la racine. Ce suc ainsi préparé passe dans le tronc & dans les branches où il se travaille & se digère de plus en plus. Il est porté de-là dans des feuilles qui achevent de le perfectionner, & qui le rendent propre à nourrir tout le corps du végétal; car il ne faut pas croire que les feuilles ne servent que d'ornement à la plante. Ce sont

des tissus de fibres de trachées, de vésicules, & d'autres sortes de vaisseaux, où la sève se distribue dans une infinité de routes, & présentant ainsi plus de surfaces à l'air, se ranime de nouveau & achève de se cuire pour la nourriture de la plante. Cette sève après avoir reçu sa dernière cuisson dans les feuilles, rentre dans le corps de la plante & descend jusqu'aux racines où elle se mêle avec le nouveau suc qui vient d'être puisé de la terre. Puis remontant par les mêmes routes qui l'ont déjà conduit, elle suit un mouvement de circulation assez semblable à celui du sang des animaux.

Ainsi tout ce qui est dans le corps de la racine n'est pas imparfait, & si d'un côté cette racine contient des sucs à demi digérés, elle se partage d'un autre côté de ce qu'il y a de plus fin & de plus travaillé dans toute la plante; en sorte que ce mélange de sucs, dont les uns sont extrêmement affinés, & les autres plus grossiers, doit faire la bonté de la racine, qui se trouve par-là d'une substance moyenne entre le volatil & le fixe.

On trouvera sous les articles particuliers les propriétés de chaque espèce de racines.

RAGOÛT, *Condimentum*. On fait des ragoûts de plusieurs sortes, suivant les différentes choses que l'on y met. On trouvera sous les articles particuliers, la manière de faire les différens ragoûts.

Les alimens les plus simples & les plus faciles à aprêter sont préférables à tous les autres, parce qu'ils sont plus légers, plus faciles à digérer, & qu'ils produisent des humeurs plus tempérées. Ceux que l'on accommode de mille manières différentes, en y prodiguant les épices

& les assaisonnemens pour en relever le goût ; sont pernicioeux pour la santé, parce qu'ils excitent chez nous des fermentations violentes qui corrompent nos humeurs, qui font perdre aux parties solides du corps leur vertu de ressort, & enfin qui détruisent les principes de la vie. Aussi voyons-nous ceux qui ne connoissent point cette pernicioeuse délicatesse ; & qui se contentent des mets les plus simples, jouir d'une santé beaucoup plus parfaite que ceux dont les tables sont les plus délicates & les mieux servies.

RAIE. *Raca* ; c'est un poisson cartilagineux fort plat & fort large, d'une apparence hideuse, qui a la bouche pointue, luisante & garnie de dents fort dures, la queue longue & ronde, armée de trois rangs de pointes ; quelquefois le dos hérissé de pointes blanches, avec des figures d'étoiles.

On pêche à marseille une espèce de raie appelée raie bouclée, qui est beaucoup plus petite ; mais meilleure que les autres. La raie se nourrit de petits poissons, & habite dans les lieux fangeux & bourbeux de la mer, proche des rivages.

La raie contient des suc visqueux, qui la rendent difficile à digérer ; mais Elle nourrit beaucoup & produit un aliment solide & durable, parce que ces mêmes suc s'attachent aux vésicules des fibres, de manière qu'ils ne s'en séparent ensuite que difficilement.

La raie pour produire de bons effets & pour être plus agréable au goût, ne doit point être trop fraîche ; il faut qu'elle ait été gardée un certain tems, pendant lequel il s'y soit excité une petite fermentation, laquelle ait insensiblement détruit & atténué quelques matières lentes & visqueuses, qui rendoient sa chair dure & coriasse ; c'est pourquoi nous mangeons à Paris la raie

meilleure que ceux qui sont voisins de la mer, parce qu'elle a eu plus de tems pour se mortifier pendant le voyage.

On sale la raie en quelques endroits, & on la fait sécher au soleil, & à la fumée. On la bat même fortement pour la faire sécher plus vite, & quand elle est bien sèche, on la garde long-tems sans qu'elle se gâte. On la transporte en cet état en différens endroits; mais c'est un fort mauvais aliment.

Il y a une grosse espèce de raie qu'on appelle *Ange*, qui est encore plus dure & plus coriace que la raie ordinaire.

La raie se mange ordinairement apprêtée des deux manières suivantes, ou au beurre roux, après avoir été cuite auparavant dans le vin blanc, ou marinée avec du vinaigre bien assaisonné, & puis frite, soit dans du beurre affiné, soit dans de l'huile d'olive; ces deux sortes d'appréts conviennent peu à la santé; mais le dernier est le moins malfaisant, parce que le beurre ou l'huile qui y entre ont moins éprouvé la force du feu. Voyez l'article *Friture*.

Raie en ragout.

Lavez-la bien, faites-la cuire ensuite dans une casserole avec verjus, sel, poivre, oignon piqué de clous de girofle; quand elle est cuite, laissez-la prendre sel dans son bouillon, lavez-en ensuite la peau, & la servez avec une sausse rousse, un filet de vinaigre, & persil passé dans le beurre.

Raie à différentes Sausses.

Faites cuire votre raie dans de l'eau avec ciboule, sel & vinaigre; épluchez-la ensuite, & la servez si vous voulez à la sausse robert. Passez un cignon coupé en petits dés avec du beurre, une pincée de farine; quand il a pris couleur mettez-y un verre de vin blanc, un peu de

bouillon maigre ; dégraissez la sausse , mettez-y sel & poivre ; quand l'oignon est cuit , mettez-y de la moutarde , & servez cette sausse avec la raie :

Ou bien mettez votre raie dans un plat avec vinaigre , sel & poivre ; faites-lui faire quelques bouillons , mettez par-dessus du beurre avec persil frit :

Ou bien écrasez le foie de la raie , mettez-le dans une casserole avec persil , ciboule hachée , une pointe d'ail , sel , poivre , une pincée de farine , quelques capres hachées , un filet de vinaigre , un morceau de beurre , une cuillerée d'eau ; faites lier la sausse sur le feu , & servez avec la raie.

Raie à la sausse aux capres.

Otez l'amer du foie , l'avez-la & la faites cuire avec de l'eau , ciboules , sel & poivre ; il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuire ; épluchez-la quand elle est cuite ; mettez-la chauffer dans un plat avec un peu de bouillon de sa cuisson ; faites une sausse avec capres fines , un anchois haché , sel , poivre , une pincée de farine , un peu d'eau , deux ciboules entières. Faites lier la sausse sur le feu , ôtez-en la ciboule , & servez cette sausse sur la raie.

Raie frite.

Enlevez-en la peau , coupez-la en morceaux comme des filets , sans en ôter les arêtes ; mettez-les mariner avec sel , poivre , clous de girofle , ail , oignons coupés en tranches , persil , ciboule , un morceau de beurre manié de farine , vinaigre , fines herbes ; faites un peu tiédir la marinade pour que le beurre fonde ; laissez-y les filets de raie mariner pendant trois ou quatre heures ; retirez-les ensuite , & après les avoir essuyés farinez-les , faites-les frire de belle couleur , & servez avec persil frit.

Autre façon.

Vuidez votre raie , coupez-la par la moitié , faites-la blanchir dans l'eau bouillante , ôrez-en la peau & les boucles , & la laissez refroidir ; farinez-la ensuite & la faites frire dans du beurre affiné ; quand elle est frite , mettez-la égoutter ; faites une fausse rousse ; faites fondre du beurre dans une casserole ; mettez-y une pincée de farine ; quand elle est rousse mettez-y de la ciboule & du persil hachés ; mouillez de jus d'oignons ou de bouillon de poisson ; assaisonnez de sel & poivre , & laissez mitonner à petit feu ; vuidez-y la casserole où est la raie , laissez-la mitonner un moment , jetez-y quelques capres hachées.

La raie frite & mitonnée dans la fausse rousse , dressez-la dans un plat ; allongez la fausse d'un peu de coulis d'écrevisses , un ragoût d'écrevisses , ou de laitances , ou de moules par-dessus , & servez chaudement. (*Voyez aux mots Ecrevisse , Laitance , & Moule , la manière de faire ces ragoûts .*)

Raie à la sainte Menehould.

Faites une sainte Menehould ; prenez un demi-setier de lait ; mettez dedans sel , poivre , un morceau de beurre manié de farine , deux oignons en tranches , une racine , un bouquet , clous de girofle , une pointe d'ail , une feuille de laurier ; mettez cette sainte Menehould sur le feu & la tournez jusqu'à ce qu'elle bouille ; coupez votre raie en filets ; faites-les cuire dans cette sainte Menehould à très-petit feu ; quand ils sont cuits , tirez-les , trempez-les dans leur bouillon , & les pannez ; trempez-les encore dans du beurre ; repannez-les , faites-les griller , & les servez avec une rémolade dans la saussière. (*Voyez au mot Rémolade , la manière de la faire .*)

La raie appelée *Ange*, se sert communément à la sausse rousse,

RAIFORT. Voyez au mot *Rave*.

RAISIN, *Uva*. Ce fruit est trop connu pour en faire la description ; les grappes varient par la couleur, la grosseur & le goût. Il résulte de ces différences une multitude innombrable d'espèces qui se multiplie tous les jours.

Le raisin est, selon Galien, le premier de tous les fruits de l'Automne, le plus nourrissant de tous ceux qui ne se gardent point, & celui dont le suc est le moins malfaisant lorsqu'il est parfaitement mûr.

Tous les raisins non secs agitent le ventre & enflent l'estomac ; c'est pourquoi on les proscriit dans les fièvres ; mais lorsqu'il y a quelque temps qu'ils ont été cueillis & pendus, ils sont innocens ; ils font du bien à l'estomac, ils réparent l'appétit, ils soulagent dans les langueurs, & relâchent le ventre ; mais il y a beaucoup de différence à faire entre eux. Les doux sont nourrissans, engraisent, gonflent l'estomac, & provoquent les selles ; les autres au contraire nourrissent peu & resserrent. *J. Bauhin*.

Les raisins séchés au soleil, dont les plus gros sont ceux de Damas, & les plus petits ceux de Corinthe sont bienfaisans dans la toux : ils facilitent l'expectoration du phlegme, & relâchent le ventre, sont amis de l'estomac, des poumons & du foie.

Le raisin, dit, *M. Lemery*, avant de parvenir à cette parfaite maturité dans laquelle il est si agréable au goût passe par des états bien différens ; car d'abord la fermentation de ce fruit ne faisant que commencer ; il paroît âpre & stipitique, parce que ses principes actifs & principalement ses sels sont engagés, & comme enchaînés par des parties terrestres, & ne peuvent que

racler

racler désagréablement les nerfs de la langue. Le raisin est plus astringent en cet état qu'en tout autre, à cause des parties terrestres jointes & unies avec ses acides, comme on vient de le dire.

Quand la fermentation est devenue un peu plus forte, les sels se dégagent insensiblement des gâines qui les retenoit, & qui fixoit auparavant. C'est alors que n'étant plus si étroitement avec des parties terrestres, ils peuvent communiquer à la langue une bonne partie de leur acidité. Le raisin dans cet état n'est plus si astringent qu'il l'étoit, quoiqu'il le soit encore, non seulement par rapport aux acides qu'il contient; mais encore parce que ces mêmes acides n'ont pas été tout-à-fait dégagés des principes terrestres.

Enfin la fermentation continuant de plus en plus à atténuer & à élever les principes du raisin, fait que ses parties huileuses qui étoient auparavant fixées par la terre, prennent le dessus, & s'unissant étroitement avec les sels, leur ôte une partie de leur activité & de leur force, & ne leur en laisse que pour chatouïller par la plus subtile de leur pointe les fébriles nerveuses de la langue. Le raisin a pour-lors un goût sucré & agréable, & est dans sa parfaite maturité.

Les principes de ce fruit subissent encore plusieurs autres altérations, quand après avoir exprimé le raisin on le laisse fermenter de nouveau pour faire le vin. Consultez l'article *Vin*.

Le raisin mur, d'astringent qu'il étoit auparavant, devient laxatif, & émollient, parce qu'il contient pour-lors plus de parties aqueuses & que ses principes huileux n'étant plus retenus par d'autres principes grossiers, sont aussi plus en état de relâcher les fibres de l'estomac & des

intestins, & de délayer les excréments qui y sont contenus.

Le raisin mur est pectoral, & il nourrit beaucoup par ses parties huileuses & balsamiques, propres à adoucir les sels âcres qui picotoient la poitrine, à s'attacher aux parties solides qui ont besoin de réparation.

Les petits renards engraisent considérablement en automne, dans les lieux où il y a des vignobles, & leur chair est dans cette saison tendre, délicate & bonne à manger: mais on a observé que quand les vendanges sont faites, & que ces petits animaux ne trouvent plus de raisin, ils deviennent maigres, & leur chair perd le bon goût qu'elle avoit auparavant. Il y a encore plusieurs autres animaux qui engraisent dans le tems du raisin, ce qui prouve que ce fruit nourrit beaucoup.

Le raisin contient un phlegme visqueux, qui fermentant, & se rarefiant dans l'estomac & dans les intestins, excite des vents & des coliques: c'est pourquoi on doit user sobrement de ce fruit.

On confit le raisin verd & le verjus pour le rendre plus agréable & pour le conserver plus long-tems. Cette confiture est rafraîchissante & humectante.

On fait encore avec le suc du verjus, l'eau & le sucre, une boisson rafraîchissante, dont on se sert dans les grandes chaleurs.

Voici les espèces de raisins dont on fait le plus d'usage.

Raisin Précocé. C'est un raisin noir plus curieux que bon; il n'est estimé que parce qu'il est hâtif.

Morillon noir ordinaire. Il est doux & sucré, excellent à manger. Il fait le meilleur vin. On

Pappelle Pineau en Bourgogne & à Orléans, Auverna.

Morillon blanc, il est très-bon à manger & merveilleux pour faire du vin.

Malvoisi, espèce de muscat d'une bonne qualité. Il ne mûrit guère dans ces pays-ci.

Raisin de Corinthe; raisin délicieux & sucré. Il a le grain fort menu, pressé, la grappe longue & sans pépin.

Corinthe violet; il est très-bon.

L'Acioutat, ou raisin d'Autriche, raisin noir; dont la feuille est découpée comme celle du persil.

Chasselat, ou Bar-sur-aube; gros raisin fort excellent, soit à manger, soit à garder longtemps, à sécher, ou à faire du vin.

Chasselas noir. Il a les mêmes qualités que l'autre. Il est plus rare.

Muscat blanc. Il a la grappe longue, grosse; pressée de grains. Il est bon à manger, à faire des confitures, ou du ratafiat & à sécher au four ou au soleil. Voyez au mot *Muscat*.

Muscat noir; gros raisin fort pressé de grains; il n'est pas si bon que le blanc.

Jennetin ou muscat d'Orléans; raisin blanc fort sucré & semblable au Mélier.

Damas, excellent raisin, il a la grappe grosse & longue, le grain gros & long. Il n'a qu'un pépin.

Parmi tous ces raisins, il y en a qu'on fait sécher au four, d'autres qu'on confit, comme le muscat, & le Bourdelais, qui est le verjus confit. Voyez *Verjus*. On fait aussi du ratafiat de muscat. Voyez *Ratafiat*.

Muscat confit. Choisissez du muscat un peu verdelet; ôtez-en la peau & les pépins; faites cuire le sucre à perlé; mettez-y votre muscat;

couvrez-le bien; laissez-le un peu bouillir, & ensuite refroidir; remettez-le sur le feu, jusqu'à ce que le syrop soit cuit à perlé; emportez-le après cela & le couvrez quand il sera froid.

On peut confire le muscat sans en ôter la peau.

Pour les confitures du verjus, voyez au mot *Verjus*.

Les raisins séchés au four ou au soleil sont plus sains. Cette préparation les dépouille de la plus grande partie de leur phlegme & corrige l'acide qu'ils contiennent; ce qui les rend plus nourrissant & leur donne en même tems une qualité adoucissante, très-propre pour remédier aux âcretés de la poitrine & pour amollir le ventre; mais ils se tournent aisément en bile, & les personnes sujettes à avoir la bouche amère, les doivent éviter. Il faut prendre garde en les mangeant d'en écraser les pepins, à moins que ce ne soit sur la fin du repas, ou qu'on n'ait le ventre trop libre; car comme ces pepins contiennent un suc très-astringent, ils peuvent quelquefois trop resserrer l'orifice inférieur de l'estomac.

Ceux qui ont l'estomac foible se trouvent bien de mâcher après le repas deux ou trois grains de raisin sec avec les pepins; cela contribue à la coction des alimens.

Il y a des raisins secs de plusieurs espèces qui nous viennent de différens pays.

Les muscats se tirent principalement de Frongignan en Languedoc; il faut choisir les grappes les plus grosses & dont les grains soient bien nourris.

Les picardans nous viennent du Languedoc & de la Provence; ils sont petits, mais assez gras; ils approchent des jubis. On nous les apporte en grappes dans des caisses.

Les jubis ou raisins aux jubis , autrement *raisins de caisse* , nous sont envoyés de Provence , particulièrement de Beaucaire , d'Oriol , & des environs de ces lieux. On les cueille en grappes , on les trempe dans une lessive de barille ; & après les avoir fait sécher au Soleil , on les met dans des caisses. Ces raisins sont d'un goût sucré & délicat ; il faut les choisir nouveaux & prendre les plus belles grappes.

Les raisins fols ou sorts , *raisins au Soleil* , ou raisins d'arq , nous viennent d'Espagne ; ils sont d'une couleur tirant sur le violet ; ils sont égrainés , & très-agréables au goût.

Les raisins d'Espagne , proprement dits , sont de petits raisins un peu plus gros & moins secs que les raisins de Corinthe ; on nous les apporte égrainés ; on les substitue quelquefois aux raisins de Corinthe ; mais il ne faut pas s'y laisser tromper.

Les raisins de Corinthe ont le grain petit , sec , de couleur blanche , noir , ou rouge : ils nous viennent de plusieurs Îles de l'Archipel , mais particulièrement de l'Isthme de Corinthe ; on les vend en grain ; il faut les choisir petits , nouveaux & en grosse masse ; ils se conservent pendant plusieurs années quand ils ont été bien emballés , & qu'ils ne prennent point l'air. Ils entrent dans plusieurs ragoûts ; on les substitue quelquefois , en Médecine , aux raisins de Damas.

Les raisins de Damas nous viennent des environs de cette capitale de la Syrie ; ils ont le grain extrêmement gros aussi-bien que les grappes ; on dit qu'on en cueille dans le pays qui pèsent jusqu'à vingt & vingt-cinq livres. On nous les apporte égrainés & aplatis dans des bustes qui sont des boîtes de sapin à demi-rondes. Ils sont fort en usage dans les pifannes pectorales ,

où on les emploie comme les dattes, les jujubes & les autres fruits béciques ; il faut les choisir nouveaux & bien nourris. Les véritables raisins de Damas ont un goût fade & désagréable.

Les raisins de Calabre sont un peu gras, mais d'un très bon goût ; on les apporte en grappes enfilées d'une petite ficelle ou corde, comme des mousserons ou des morilles.

RAISIN DE CORINTHE, *Uva Corintiacha*. L'arbrisseau qui porte le fruit appelé raisin de Corinthe, sorte de groseille, est un peu plus gros que celui qu'on appelle simplement groseillier ; il a de grandes feuilles & des piquans en dehors ; son fruit vient en grappes de couleur rouge.

Les raisins de Corinthe sont de deux sortes ; rouges & blancs, & sont l'un & l'autre sûrs, qualité qui leur vient du sel acide dont ils abondent qui est dissous dans une suffisante quantité de phlegme. Ce sel acide les rend rafraichissans, & propres à apaiser la chaleur de la bile & des autres humeurs ; ils resserrent tant soit peu l'estomac.

On fait de ce fruit de bonnes confitures, & une boisson avec de l'eau & du sucre, qu'on appelle vin de Corinthe, fort bonne pour rafraichir & humecter le corps, pendant les chaleurs de l'Eté.

On en fait aussi une gelée fort agréable au goût, rafraichissante & humectante, aussi bonne en alimens qu'en remede ; mêlée avec de l'eau on en fait une boisson salutaire dans la fièvre.

RAISINE, *Defrutum* ; préparation de raisin qu'on fait avec du vin doux dans le tems de la vendange. Voici la manière de faire cette espèce de confiture.

Prenez de beaux raisins bien murs, laissez-les

un peu reposer , puis exprimez-en le jus entre vos mains ; ôtez-en les grappes , mettez le reste dans un chaudron sur le feu ; laissez-l'y bouillir doucement ; ôtez l'écume , & remuez de tems en tems avec l'écumoire.

A mesure qu'il s'épaissit diminuez le feu , & lorsque le tout est réduit au tiers , passez-le dans une étamine en pressant tout le marc ; cela fait , remettez-le sur le feu pour achever de cuire , & ne cessez point de remuer ; votre raisiné étant cuit , empotez-le dans des pots de grais.

RALE , *Ostygometra* ; oiseau de la grosseur d'un pigeon , qui a le bec long & le cou ; il y a des rales noirs & des rales rouges, ou de genet & des rales d'eau. Ceux-ci ont les jambes longues, l'ergot petit , le corps grêle ; leur ventre est blanchâtre , leur queue petite , leur bec long & tant soit peu recourbé. Les rales de genet sont un peu plus gros que ceux d'eau ; ils sont d'un rouge roussâtre , ils ont les ailes de différentes couleurs ; ils vivent de semences de genet. On sert les rales comme les canards.

RAMEQUINS , espèce de pâtisserie. Faites une pâte à la royale avec un demi verre d'eau , un petit morceau de beurre , & un peu de sel ; faites bouillir cette eau dans une casserole ; quand elle commence à bouillir , mettez-y de la farine , & remuez toujours avec une cuiller jusqu'à ce qu'elle se détache ; ôtez-la ensuite de dessus le feu. Pilez un peu de persil dans un mortier ; mettez y ensuite votre pâte avec un fromage bien nettoyé , Angelo , Maroîse , ou autre , pourvu qu'il soit bien gras ; pilez bien le tout ensemble , avec quatre ou cinq œufs frais blanc & jaune , & un peu de poivre ; le tout bien pilé , foncez des moules à petits pâtés d'un feuilletage bien mince. (Voyez au mot *Pâté* , la manière de le faire.) Dressiez-y ensuite la pâte

des ramequins comme de petits choux ; faites-les cuire au four ou sous un couvercle ; quand les ramequins sont cuits , servez-les pour un plat d'entremêts ou pour garniture.

RAMIER, *Palumbus* ; pigeon sauvage qui se perche sur les arbres. Voyez au mot *Pigeon*, la manière de les apprêter.

RATAFIAT, liqueur composée d'eau-de-vie, de jus de cerises, groseilles, &c. assaisonnée de sucre & autres ingrédients. On fait du ratafiat de plusieurs sortes, rouge & blanc.

Pour faire du ratafiat.

Concassez cent noyaux d'abricots, l'amande & le bois ensemble dans un mortier de marbre, & mettez le tout dans une bouteille avec deux pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, une livre de sucre, dix grains de poivre blanc, huit ou dix clous de girofle, & un bâton de canelle long deux fois comme le doigt ; après cela bouchez bien la bouteille, exposez-la pendant quinze jours ou trois semaines au Soleil, & passez ensuite le tout par la chauffe.

Ratafiat rouge.

Prenez de belles cerises bien mures ; vous pouvez aussi y mêler des merises, des framboises, des groseilles, un tiers ou un quart de ces derniers fruits, sur deux tiers ou trois quarts de cerises ; écrasez bien le tout ensemble, pressez-le, & le passez au tamis. Sur deux pintes de ce jus, mettez une pinte d'eau-de-vie, & sur chaque pinte de liqueur cinq ou six onces de sucre, un demi gros de canelle, trois ou quatre clous de girofle, quatre ou cinq grains de poivre blanc ; le tout concassé, mettez le tout infuser dans un vaisseau de terre ou de grès bien bouché. Quand il est suffisamment infusé, passez-le à la chauffe, & le ferrez dans des bouteilles.

Si vous n'y voulez que des cerises, mettez-

y toujours la même dose. Il y a des gens qui font des ratafiats de chaque fruit en particulier, & ce doit toujours être la même chose à l'égard des ingrédiens.

Si l'on veut donner à ce ratafiat le goût de noyaux, on prend 4 ou cinq livres de noyaux de cerises, une livre ou deux d'abricots bien pilés, on concasse le tout ensemble, on le mêle avec le ratafiat, selon que les cruches sont grandes; cela fait & lorsque cette liqueur en a pris le goût, on la passe par la chauffe.

Ratafiat blanc, autrement dit eau de noiaux.

Sur une cruche de douze pintes d'eau-de-vie, mettez infuser pendant deux fois vingt-quatre heures trois quarterons de noyaux de cerises bien pilés, ou bien une demi-livre d'amandes d'abricots pilées avec la peau, un gros de canelle, une douzaine de clous de girofle, deux pincées de coriandre, trois livres & demie de sucre, quatre pintes d'eau bouillie; après qu'elle est refroidie, ne mêlez cette eau que lorsque vous voudrez passer l'infusion à la chauffe; votre liqueur passée, renfermez-la dans des bouteilles bien bouchées.

Ratafiat d'abricots.

Mettez infuser dans de l'eau-de-vie des abricots coupés par morceaux, pendant deux jours; passez ensuite la liqueur à la chauffe, mettez-y les ingrédiens dont on a parlé, en observant d'y mettre les doses convenables.

Autre façon.

Faites bouillir les abricots avec du vin blanc que vous tirerez après au clair; mettez-y de bonne eau-de-vie, pinte pour pinte, & sur chaque pinte un quarteron de sucre avec de la canelle, du clou, du macis, & les amandes des abricots; laissez infuser le tout pendant huit ou dix jours; passez de nouveau cette liqueur à la

chauffe & la servez dans des bouteilles.

Ratafiat de muscat.

Choisissez du muscat qui soit bien mur ; exprimez-en le jus , ajoutez-y égale dose d'eau-de-vie ; mettez le tout dans une cruche , & un quarteron de sucre par pinte de liqueur , de la canelle , du macis , deux ou trois grains de poivre long ; laissez infuser le tout pendant deux ou trois jours , après lesquels vous passerez votre ratafiat à la chauffe , puis vous le mettez dans des bouteilles.

Si votre muscat n'a pas assez de parfum , comme il arrive assez ordinairement dans les années pluvieuses & surtout dans les climats tempérés , vous pourrez y ajouter un grain de musc.

Voyez au mot *liqueur* les propriétés de ces différens ratafiats.

Excellent Ratafiat pour la colique.

Prenez une poignée de fenouil verd , un demi litron de grains de genièvre nouveaux , bien mûrs & bien nourris , pour deux sols de coriandre , pour deux sols de grains d'ani verd , une petite côte d'angélique franche ; pilez le tout excepté le fenouil , dans un mortier de marbre , & mettez ensuite infuser avec le fenouil , pendant trois jours , dans une bouteille de verre ou dans quelque vaisseau de terre vernissé & bien bouché , où vous aurez mis une pinte d'eau-de-vie ; passez ensuite la liqueur dans un linge bien net , avec une légère expression , & y ayant ajouté environ un quarteron de sucre fin écrasé , laissez-la reposer pendant trois autres jours , ayant soin de remuer souvent la bouteille pour empêcher que le sucre ne s'attache au fond ; après cette seconde infusion passez la liqueur à la chauffe , ou par une toile ferrée pour la tirer au clair ; votre ratafiat étant alors bien épuré .

vous le conserverez dans des bouteilles bien bouchées pour vous en servir au besoin.

Si vous voulez faire deux pintes de ce ratafiat, doublez la dose de chaque ingrédient, de sucre & de l'eau-de-vie; si l'on en veut faire davantage, on augmentera à proportion.

Ce ratafiat est propre pour faciliter la digestion & pour chasser les vents; il fortifie l'estomac & apaise les douleurs de la colique. On en peut prendre tous les jours une cuillerée avant le dîner.

Si l'on est tourmenté de la colique, on peut prendre jusqu'à quatre cuillerées de ce ratafiat & même davantage suivant l'âge & la force du tempérament. On en prendra la même dose pour les indigestions surtout pour celles qui proviennent de crudité.

On peut user de ce ratafiat en santé comme en maladie sans craindre aucun mauvais effet; le seul qu'il pourroit produire, ce seroit d'échauffer si l'on en prenoit à jeun par excès; mais on peut prévenir cet inconvénient en prenant un peu de bouillon un quart-d'heure après.

RATON, espèce de pâtisserie que l'on fait ainsi. Faites une pâte bien liée & molette avec un litron de farine fine, un quarteron de beurre frais, demi-once de sel & demi-setier d'eau tiède; mettez cette pâte sur du papier beurré, formez-en de petites abaisses rondes dont vous releverez les bords, remplissez-les d'une farce que vous ferez ainsi. Mettez du lait sur le feu dans un poëlon avec des œufs dont on casse d'abord la moitié, & tandis que le lait chauffe on le délaye avec une partie de la farine, comme si c'étoit pour faire de la bouillie, en mêlant un peu de lait.

La farine étant bien délayée, mettez-y le res-

de des œufs l'un après l'autre; le tout étant bien incorporé, versez-le dans le lait; tournez bien avec la cuiller, faites cuire à petit feu clair en remuant toujours; mêlez du beurre frais dans cette farce, & quand elle est cuite, garnissez-en le raton: il faut pour une livre & demie pesant le lait, quatre œufs, un demi litron de fleur de farine, & un quarteron de beurre. Quand les ratons sont faits, on les cuit au four.

Autre façon de Ratons plus délicats.

Délayez trois ou quatre cuillerées de farine ou ritz dans du lait, de façon que cela forme comme une espèce de bouillie; ajoutez-y un macaron ou massépain avec une cuillerée d'anandes, le tout pilé menu; faites fondre dans une tourtière gros comme un œuf de beurre frais, & quand il est un peu roux versez-y la même; laissez cuire doucement votre raton sur un feu médiocre, sans le couvrir, & lorsqu'il aura pris couleur & qu'il sera suffisamment rôlé d'un côté, tournez-le de l'autre; quand il est cuit partout, dressez-le dans un plat, poulez-le de sucre & le servez chaudement.

Ratons de moutons.

Coupez des noix de mouton par tranches que vous applatissez; assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboule, ointe d'ail, peu de tout, un verre d'huile, un jus de citron; laissez-les mariner ainsi, pendant deux heures; étendez ensuite vos noix une à une, couvrez-les d'une petite farce de volaille, poulez-les les uns après les autres & les emrochez dans une hatelette; mettez une bande de lard de chaque côté pour empêcher la farce de sortir; attachez-les à une broche, & en cuisant arrosez-les de leur marinade mêlée avec un verre de vin blanc; quand elles sont cuites, dressez-les dans un plat; mettez dans le

dégoût dont vous les avez arrosées un peu de jus & de coulis ; dégraissez-le , & servez dessus vos ratons , ou bien avec une sausse à l'Italianne. (Voyez au mot *Saussé* la manière de le faire.)

Vous pouvez aussi les piquer de menu lard & les faire cuire de même , ou bien comme des fricandeaux , & tirer leur glace pour mettre dessus.

On fait de la même façon des ratons de veau & de bœuf , pourvu que les viandes soient bien mortifiées.

RAVE , plante dont on distingue plusieurs espèces. La première retient le nom de rave , & s'appelle en latin *Rapa* ou *Rapuno*.

La seconde est nommée grand *Raisfort*, en latin *Raphanus rusticanus* ; la troisième est appelée *Raisfort* , ou petit *Raisfort* , en latin *Raphanus*. C'est celle qu'on mange communément à Paris.

Les feuilles qui sortent de la racine de la première espèce de rave sont oblongues, découpées profondément, vuides au toucher, de couleur verte brune, & couchées par terre; sa tige s'éleve du milieu de ses feuilles & croît à la hauteur d'un homme ; ses fleurs sont à quatre feuilles disposées en croix , de couleur jaune ; ses semences sont rondes , rougeâtres , enfermées dans des siliques; sa racine est ronde, charnuë & fort grosse, blanche en dehors , quelque fois noirâtre.

On distingue une autre sorte de cette première espèce qui ne diffère de celle que nous venons de décrire qu'en ce que sa racine est oblongue & qu'elle est plus délicate au goût.

La rave cuite dans du bouillon de chair, nourrit, enfle, engendre des ventosités, rend la chair humide & molle, & l'usage n'en est pas bon pour la santé.

Grand Raifort.

Ses feuilles sont grandes, longues, larges ; d'un beau verd ; sa tige est cannelée creuse, haute d'environ un pied & demi ; les fleurs sont à quatre feuilles, blanches & disposées en croix ; ses semences sont renfermées dans de petits fruits presque ronds, qui succèdent aux fleurs ; sa racine est blanche, grosse, rampante, d'un goût âcre & brulant : c'est, dit M. de *Tournefort*, une espèce de cochléaria.

Le grand raifort est apéritif, détorsif & résolutif ; il est peu d'usage parmi les alimens ; il est d'un goût âcre & brulant, & toute substance âcre produit dans le sang une effervescence nuisible en lui communiquant son âcreté ; on doit donc s'en interdire l'usage ; les pauvres gens du Limousin en font plusieurs sortes de mets bouillis, & à l'huile, après les avoir fait tremper dans l'eau & coupé par rouelle pour en ôter la plus grande force.

Raifort.

Le raifort communément appelé Rave à Paris a la feuille grande, rude au toucher, découpée profondément & d'une couleur verte ; ses tiges qui se levent du milieu des feuilles croissent à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds ; elles sont rondes & rameuses, les fleurs sont à quatre feuilles purpurines, disposées en croix ; ses semences sont rouges, d'un goût âcre, presque rondes ; elles sont contenues dans des fruits formés en manière de cornes qui succèdent aux fleurs ; sa racine est longue, charnue, blanche en dedans, blanche ou rouge en dehors ; sa grosseur est différente suivant les différens pays, les différentes terres, & les différentes saisons ; on donne le nom de rave à la racine aussi-bien qu'à la plante.

C'est principalement au Printems que les ra-

ves sont bonnes à manger lorsqu'elles ont la chair tendre, succulente & facile à rompre; on les ratisse & on les mange avec du sel; elles sont apéritives, détorsives, & incisives; mais quand les chaleurs viennent, les raves sont un peu trop piquantes.

RE'GIME, *Salubris victus ratio*. Dans le cours ordinaire de la vie, voici dit Hypocrate, le meilleur régime que l'on puisse observer.

En hiver il faut manger beaucoup & boire peu, la boisson doit être de vin pur, & l'aliment, des viandes rôties & du pain. On ne mangera que très-peu, ou point du tout d'herbes dans cette saison.

Pendant le Printems on boira un peu davantage, & peu à peu du vin plus tempéré; on se nourrira de viandes plus succulentes, & en moindre quantité: on doit faire usage du bouilli; on s'accoutumera peu à peu à l'usage des herbes.

L'été, on boira beaucoup, & du vin fort trempé; toutes les viandes bouillies sont les plus convenables.

En Automne, on commencera à augmenter sa nourriture; on mangera des viandes plus sèches, on boira moins, & du vin moins trempé.

Ceux qui sont gras, qui ont les chairs molles, qui sont rouges & vermeils, doivent user la plus grande partie de l'année de viandes fort sèches, parce qu'ils sont d'un tempérament fort humide; ceux qui sont maigre, secs & déliés, doivent observer la plupart du tems, un régime humide, parce qu'ils sont d'un tempérament sec.

Les jeunes gens doivent se nourrir de viandes plus molles & plus humides, parce que cet âge est sec & que les corps sont encore nerveux & solides.

Les vieillards observeront la plupart du tems un régime sec, parce qu'à cet âge les corps sont humides, mous & froids.

Régime pour les malades.

Le régime pour les malades doit être proportionné à l'état où ils se trouvent, & réglé selon leurs facultés ; ceux qui ont des maladies considérables doivent s'abstenir d'une nourriture trop succulente & trop solide ; ils doivent au contraire faire diète, se nourrir de bouillons un peu clairs, & user d'une boisson convenable à la nature de la maladie ; dans celles qui sont causées par un excès de chaleur, les malades doivent prendre un bouillon ou demi bouillon de trois heures en trois heures. Ces bouillons seront faits avec la tranche de bœuf, le veau & la volaille, & bien dégraissés.

On ne donne point de bouillons aux malades, dans le commencement ni dans le redoublement de la fièvre ; mais seulement quelques cuillerées de gelée de viande, de blanc manger ou de corne de cerf, avec force ptifanne ou eau de poulet.

Dans toutes fortes de fièvre on donne des bouillons un peu clairs au commencement ; mais sur la fin & lorsque le malade est plus faible, on les donne plus forts ; après la guérison on lui donnera pendant quelques jours des bouillons succulents & ensuite de bons potages auxquels on peut ajouter les oignons & les herbes de la saison. Il est bon d'ajouter un cœur de veau coupé par tranches dans les bouillons afin de rendre le sang plus coulant & plus spiritueux.

Dans le flux de ventre on fait les bouillons avec la tranche de bœuf, le bout saigneux de mouton, la volaille & le ritz, & on les fait plus

ou moins forts suivant la grandeur de la maladie, & l'état où se trouve le malade.

Régime pour les convalescens.

Ceux qui commencent à se rétablir déjeûneront avec une croûte au pot, ou avec un œuf & quelques mouillettes; à diner un bon potage simple ou garni d'un peu de ritz ou de deux ou trois petits oignons bien cuits, avec une cuisse de poularde bouillie, ou rôtie; à goûter une marmelade, ou une compôte de fruits bien faite, & qui soit douce sans être trop sucrée, ou de la gelée de pommes, ou même quelques confitures. On peut aussi leur donner une rôtie trempée, premièrement dans l'eau avec du sucre, y ajoutant le quart ou le tiers de bon vin de Bourgogne; ils peuvent aussi manger un biscuit à la Reine trempé dans du vin; à souper un potage, ou une aile de poulet rôtie, pour dessert une pomme cuite au feu avec du sucre, ou bien un peu de compôte, de marmelade ou de confitures liquides.

Les convalescens peuvent boire du vin à tous les repas, pour se fortifier l'estomac, mais ce vin doit être bien mur, & trempé de beaucoup d'eau.

Régime pour les convalescens épuisés par la maladie.

On les fortifiera avec des bouillons plus succulens, avec des consommés & des restaurans faits au bain-marie avec la vieille perdrix, le vieux coq, le cœur de veau ou de mouton & le jus d'éclanche. On mêlera quelques cuillerées de ces restaurans dans les bouillons, & on leur en donnera quelques cuillerées pures, au lieu de gelée, entre les bouillons.

Si les convalescens sont dégoutés de bouillons, au lieu de restaurans qu'on y mêle vous y pourrez délayer quelques morceaux d'une pâte dou-

voici la composition. Prenez une perdrix ou une poularde, ou bien une éclanche, piquez-la de quelques clous de girofle & la faites rôtir à la broche. Quand elle est cuite & refroidie ôtez-en la graille & les peaux, coupez-la par petits morceaux & les pilez dans un mortier, en y versant de tems en tems un peu de bouillon pour faire une pâte fine, que vous conserverez dans un pot de fayance, ou de terre vernissée.

Régime en gras pour les personnes en santé.

Les personnes qui se portent bien & qui sont entre deux âges, & ceux qui sont beaucoup d'exercices de corps doivent manger à proportion & se nourrir d'alimens solides, parce que ces sortes de personnes digèrent facilement & sont beaucoup de dissipation : mais les vieillards qui sont ordinairement foibles, & les personnes qui s'appliquent à l'étude, ou qui sont occupées seulement aux exercices de l'esprit, ne doivent manger qu'avec beaucoup de modération, & ne se nourrir que de viandes légères.

La nourriture la plus simple & la moins variée est la meilleure. Les mets composés & les ragoûts sont pernicieux à la santé. L'expérience fait voir qu'ils sont de dure digestion, & qu'en excitant l'appétit, ils donnent occasion à se charger l'estomac ; ce qui produit un mauvais chile & un sang qui n'est nullement propre à réparer les parties de la substance qui se sont dissipées, parce que la digestion ne se fait qu'imparfaitement, ou ne se fait point du tout : ainsi l'estomac aussi-bien que les intestins se remplissent d'humeurs crues qui causent des rapports aigres & bilieux, des flatuosités, des maux de cœur, des vomissemens & autres accidens fâcheux.

Il faut faire attention à la boisson dont on use

pendant le repas & hors du repas choisissant toujours le vin le plus mur, le plus velouté, & le moins fameux, l'eau la plus légère & la plus pure. Il faut s'abstenir ou n'user que rarement de vin de liqueur, & des liqueurs trop vives & trop spiritueuses, & sur tout n'en faire jamais d'excès. Voyez au mot *Liqueur*, les funestes effets que l'usage fréquent ou immodéré de ces sortes de boissons peut produire.

A l'égard du thé, du café & du chocolat, on peut dire en général que la santé est souvent altérée par l'usage fréquent qu'on en fait. Voyez sous les articles particuliers les différens effets que ces sortes de boissons peuvent produire relativement aux différens âges & aux différens tempéramens. On ne sauroit établir de règle générale pour l'usage qu'on en fait. Chacun doit consulter son état, son tempérament, & se régler sur sa propre expérience.

Régime en maigre, pour les personnes en santé.

Les personnes qui sont maigre choisiront les alimens les plus sains, & auront soin de les faire apprêter & assaisonner comme il faut; sans cette précaution les meilleurs pourroient être fort nuisibles à la santé.

Les potages les plus sains sont ceux qui sont faits à l'eau avec une purée claire de lentilles; on y ajoute les herbes de la saison, & fort peu de beurre, mais bien frais. On peut ajouter à la purée les panais, les carotes & autres racines salutaires. La citrouille & le potiron rendent le potage maigre sain & rafraichissant.

On peut faire une bisque en maigre avec les cuisses de grenouilles, les écrevisses, & les moules. Les potages de ce dernier coquillage sont fort sains, surtout pour les tempéramens chauds & bilieux.

Les potages au lait sont fort en usage les

jours maigres ; on peut les rendre plus forts en y ajoutant un morceau d'excellent beurre , & plus relevés en y jettant une pincée de sel & de poivre , ou de muscade , avec quelques amandes amères , ou à leur défaut une ou deux feuilles de laurier cerise , ou laurier d'Espagne. L'eau de fleur d'orange leur donne aussi un goût très-agréable.

Si le lait de vache étoit trop lourd pour certaines personnes qui ont l'estomac foible & délicat , il faudroit le couper avec le tiers ou moitié d'eau pour le rendre plus léger & plus coulant ; mais s'il étoit absolument contraire , il faudroit lui substituer le lait d'amandes.

Le pain qu'on met dans les bouillons maigres doit être de pur froment & d'une pâte ferme , parce que s'il avoit beaucoup de levure , comme le pain mollet , il pourroit causer des aigreurs dans l'estomac & une fermentation qui produiroit un mauvais chile.

Il faut préférer les poissons des Rivières , des Canaux , & des Viviers dont le fond est sablonneux , à ceux qui se nourrissent dans les Etangs , & dans les eaux dormantes & bourbeuses. Les poissons d'eau douce les plus sains & les plus estimés sont les perches , les truites , les brochets , les carpes , les lottes , les aloses , les faumons , l'éturgeon , les barbottes & les écrivisses.

La meilleure manière d'appréter le poisson est de le faire rôtir sur le gril , & le servir avec une sauce blanche. Si on fait bouillir le poisson à l'eau on peut y ajouter le sel , le poivre , le persil & l'oignon avec le beurre frais. On n'est jamais incommodé de manger le poisson sec après qu'il a été bien cuit ; ceux qui aiment le haut goût y peuvent ajouter le suc de citron ou de bigarade.

Pour rendre le poisson rôti moins sec & d'un goût plus agréable, il faut couvrir le gril d'une feuille de papier graissée d'un peu d'huile ou de beurre frais, sans mettre de feu dessous; on étendra le poisson sur le gril, on le couvrira d'un couvercle de tourtiere de tole, ou de cuivre qu'on chargera de braise ardente ou de charbons allumés; quand le poisson sera assez cuit d'un côté, on le tournera de l'autre, à la manière ordinaire.

Les poissons de mer les plus estimés & les plus sains sont la sole, la vive, le rouget, l'éperlan, la limande, le turbot, la barbuë, le merlan, la raie, le maquereau, la sardine fraîche, le harang frais, & la moruë fraîche; de tous ces poissons les meilleurs sont la sole, le rouget & le turbot; il faut choisir tous ces poissons frais, & de moyenne grandeur. Le ton est un poisson fort nourrissant; mais difficile à digérer.

L'anguille de Mer & de Riviere, la lamproie, la macreuse, tous les poissons salés ou marinés sont contraires à la santé, à moins qu'on ne les fasse bien dessaler, & qu'on ne les apprête avec beaucoup d'attention; & avec tout cela, ils sont encore ou mal sains, ou au moins peu nourrissans.

Les huîtres & les chevrettes ou falicoques fraîches sont bonnes & salutaires; les écrevisses de Mer sont nuisibles.

Le beurre frais peut convenir le matin à déjeuner ou à dîner après la soupe; mais il faut s'en abstenir le soir, parce qu'il est lourd & qu'il pourroit causer une indigestion.

Les cardons, les cardes de poirée, les épinars, la chicorée blanche & autres semblables herbes peuvent être fort utiles; mais il faut les manger autant que l'on peut à la sausse

lanche, en y mettant toujours un peu de mafeade avec les autres assaisonnemens marqués dans les apprêts de ces sortes d'alimens.

Le ritz, la bouillie faite avec la fleur de fane séchée au four, le gruau fournissent une nourriture salutaire.

Il faut s'abstenir autant que l'on peut des pois, des fèves, des haricots, & de toutes les espèces de choux, parce que ces alimens sont très-flattueux, indigestes & propres à former des tumeurs. On doit aussi s'abstenir d'artichaux crus, de raves & salades, à cause de leur cruauté, ou du moins en user sobrement. On peut faire usage de salade de céleri, de pissenlis & de bicorée sauvage, & d'oignons cuits sous la cendre, avec de l'huile, un peu de poivre, concassé, & très-peu de vinaigre.

On mangera au dessert de quelques compôtes, confitures sèches ou liquides, marmelades, ni trop aigres, ni trop sucrées, quelque crème suite, un peu de biscuit, quelques fruits secs, mais en petite quantité.

On boira à ses repas de bon vin vieux, bien pur & bien moëlleux, qu'on trempera de bonne eau; à la fin du repas, un peu de vin d'Espagne ou d'Alicante, un peu de ratafiat bien doux, ou un peu de fraffatoire qui est du vin mêlé d'une pincée de canelle réduite en poudre, ou de noix de muscade rapée.

Entre les repas on pourra user d'une pûsanne faite avec de la racine d'aunée ou avec la racine de genievre, ou de coriande.

Si malgré ce régime il se forme encore des greurs & des crudités dans l'estomac des personnes pituiteuses & phlegmatiques, elles auront à diner dans les premières cuillerées de soupe cinq ou six grains de poivre blanc, sans être écrasés; ce secours facilitera la digestion

sans causer aucune chaleur extraordinaire.

Régime pour les enfans.

Aux enfans nouvellement sevrés on ne doit donner que des alimens simples , doux humectans , faciles à digérer , & qui aient quelque analogie avec le lait dont ils ont été premièrement nourris ; tels sont la bouillie , les bouillons & les potages. A leurs quatre repas on leur donne alternativement de la bouillie & du potage ; il ne faut pas leur donner des bouillons trop souvent , de peur que trop de boisson ne relâche les fibres de l'estomac & ne leur cause quelqu'enflure ou le cours de ventre.

A mesure qu'ils croissent & qu'ils avancent en âge on peut varier & augmenter leur nourriture ; on peut leur donner un peu de gelée de viande ou de corne de cerf , un œuf frais avec des mouillettes de pain de froment léger & un peu raffis ; quelquefois de blanc manger , & quelque viande de volaille , avec un peu de sel pour tout assaisonnement. Dans leurs repas leur principale nourriture doivent être les potages & les panades ; entre les repas , un petit morceau de pain , & si l'on veut un peu de compôte , marmelade ou confitures liquides qui ne soient point trop sucrées ; quelquefois un peu de biscuit. Ils auront pour boisson ordinaire une ptisanne faite avec une poignée de froment , de seigle ou d'orge ; on peut y ajouter un peu de raclure de corne de cerf , un peu de canelle ou de réglisse. On fera bouillir ces ingrédiens dans une pinte de bonne eau jusqu'à diminution d'un quart ; aux repas , on pourra mêler dans cette ptisanne quelques gouttes de vin , si les enfans ont l'estomac foible ; mais on doit le retrancher à ceux qui se portent bien , principalement à ceux qui sont d'un tempérament violent & colérique.

On ne fera manger aux enfans aucune viande

solide ni grossière , ni salade , ni fruits crus , ni autre chose indigeste.

Vers la quatrième année on augmentera leur nourriture , & on accoutumera petit à petit leur estomac à des alimens plus solides ; peu de viande , pour éviter l'indigestion , la colique , le dévoiement.

La partie la plus essentielle du régime qu'on doit faire observer aux enfans , est de leur faire prendre leurs repas , & de fixer leur sommeil à des heures réglées. Il en est de même par rapport à leurs amusemens.

Voilà des règles générales & dictées pour conserver ou rétablir la santé quand elle est altérée. On ne fera peut-être pas fâché d'en trouver ici d'appropriées à chaque constitution du corps humain. Voici celles que propose le Docteur Arbutnot, de la Société Royale de Londres, d'après Hypocrate & Galien , & d'après ceux qui depuis t le mieux examiné la nature des alimens.

Fibres lâches & foibles.

La pâleur , le pouls foible , les palpitations de cœur , la mollesse & la lâcheté de la peau , les lassitudes , la nonchalance , la bouffissure , les taches scorbutiques sont des symptomes de la débilité des fibres.

La maigreur n'est point un signe de la foiblesse des fibres ; car quoique le faisceau de celles qui constituent un muscle puisse être petit , les fibres elles-mêmes peuvent être fortes & élastiques

Ceux dont les fibres sont foibles doivent éviter toutes les grandes évacuations , particulièrement la saignée , les substances visqueuses & de difficile digestion , la vie sédentaire , & l'air humide.

Ils doivent manger souvent & peu à la fois , user d'alimens de bons suc & de digestion aisée , tels que le lait , les bouillons , les gelées de viande , les panades & autres choses sembla-

bles.

bles. Leur boisson doit être des vins austères avec de l'eau, ou quelques autres vins avec de l'eau ferrée; ils doivent mêler dans leurs aliments des végétaux stiptiques, austères, comme plusieurs sortes de prunes, quelques espèces de poires qu'on distingue aisément par leur goût âpre & stiptique, les coings, les grenades, le fruit de l'épine vinette, l'oseille, &c.

Fibres trop fortes & trop élastiques.

Un corps robuste, sec, maigre, velu, chaud, avec des muscles fermes & rigides, un pouls fort, l'activité, & la promptitude dans les fonctions animales sont des signes des fibres fortes, rigides & élastiques.

Ces constitutions sont sujettes aux maladies inflammatoires. Elles doivent éviter la diète qui convient dans l'état contraire.

Leur nourriture doit être émolliente & rafraîchissante. Les pulpes, les jus, les gelées, les mucilages & les décoctions des substances farineuses. La plupart des fruits, les herbages, laitues, chicorée, épinars, bêtes, panais carottes & autres racines; les huiles animales qui relâchent, & augmentent la graisse, conviennent ici. On doit éviter avec soin tout ce qui est épicé & salé; la boisson doit être prise de l'eau, de la décoction d'orge, de petit-lait, s'abstenant surtout des esprits fermentés & liqueurs ardentes, qui sont extrêmement nuisibles dans le cas présent.

Le bain d'eau tiède est utile à ses constitutions, & le travail ou l'exercice immodéré est nuisible.

Constitutions pléthoriques.

Les signes de la constitution pléthorique ou surabondance des sucs louables sont évidens.

Ses causes sont le bon appétit, une forte nourriture, une bonne digestion, peu d'exercice,

beaucoup de sommeil, la suppression des évacuations ordinaires, particulièrement de la transpiration. La cure par conséquent consiste à retrancher ces causes, & à user de leur contraire.

Les constitutions pléthoriques sont sujettes à l'arrêt de la circulation & par conséquent à la suffocation, à la rupture des vaisseaux & à la mort subite. On doit donc la rétablir promptement par les évacuations artificielles convenables, & le rappel des évacuations naturelles.

La longue abstinence ne convient point aux constitutions pléthoriques; car elle s'épaissit les fluides. Les petites & fréquentes saignées augmentent souvent la force des organes de la digestion, ce qui fait qu'elles engraisent & empirent la maladie.

Ces constitutions doivent éviter les substances huileuses & trop nourrissantes; les végétaux aqueux leur conviennent, comme étant moins nourrissans que les matières animales; de même que le poisson plutôt que la viande.

Constitutions sanguines.

Les personnes de cette constitution sont connues par la couleur vive du visage & de la peau. Elles sont sujettes aux hémorragies, aux inflammations, particulièrement à celles du poulmon, aux suppurations, & souvent aux maladies scrophuleuses. Tout ce qui accélère le mouvement du sang est nuisible aux constitutions sanguines, comme les violens exercices & les veilles.

Les substances acides sont utiles, comme les fruits mûrs de jardin, les liqueurs fermentées, le lait aigre, le lait de beurre, le vinaigre surtout, dont le trop grand usage produit la pâleur, l'oseille & autres semblables.

Les sanguins doivent éviter le trop grand usage

de toutes les substances qui abondent en un sel âcrimonieux & en une huile fort exaltée, comme la moutarde, les oignons, l'ail, les porreaux, les herbes employées en assaisonnement, comme thim, sarriette, marjolaine, romarin, mente, écorce d'orange & de citron, & en général toutes les épiceries.

Constitutions sujettes à l'acidité.

Les rapports aigres, un appétit excessif, quelquefois des choses extraordinaires, comme dans les pâles couleurs, les douleurs de colique, les tranchées, le changement de la couleur de la bile, de jaune en verte, une odeur aigre dans les excréments, & la sueur, la pâleur de la peau, la petitesse du pouls, quelques espèces d'éruptions cutanées, sont les signes ordinaires de ces constitutions.

Le principal siège de l'acidité est dans l'estomac, & les intestins, d'où elle passe quelquefois dans le sang & les autres sucs.

Les personnes sujettes à cette incommodité doivent s'abstenir du grand usage des substances alimenteuses acides, comme le fruit, le lait aigre, l'oseille, le vinaigre, &c. Manger peu de pain & de matières farineuses, boire peu de liqueurs fermentées, particulièrement de vins aigrelets.

Leur nourriture doit plutôt être tirée des substances animales que des végétales. La chair des animaux qui se nourrissent des autres animaux est la plus anti-acide ou contraire à l'acidité, comme celle de divers oiseaux, & de ceux qui vivent dans l'eau, quoique celle-ci incommode quelquefois l'estomac à cause de sa qualité huileuse.

Les huiles végétales & animales, comme celle d'amandes, de pistaches, la crème, le beurre & la moëlle, sont néanmoins souvent utiles.

Leur nourriture doit être tirée des substances anti-acides, surtout des animales, parce qu'il n'y a point d'animal qui ait aucun acide. La chair rôtie, quoique moins aisée à digérer que celle qui est bouillie, est particulièrement de ce nombre. Les animaux qui vivent d'autres animaux, ont la qualité anti-acide dans un plus haut degré que ceux qui vivent de végétaux acides. Tels sont la plupart des poissons, les oiseaux qui se nourrissent de vers & d'insectes, plusieurs espèces d'oiseaux aquatiques, les bécasses, les bécassines & différentes espèces de petits oiseaux, qui à cause de cela fournissent un aliment plus nourrissant que ceux qui vivent de grains ou d'autres végétaux. Parmi les substances végétales les choux, la plupart des racines, panais, navets, carotes, les amandes, les pistaches, les olives, &c.

La boisson convenable est un vin qui ne soit ni aigre, ni petit. Ces personnes doivent faire beaucoup d'exercice ; car les gens qui s'exercent, ont ordinairement une bonne digestion, & domptent l'acidité de leurs alimens.

Constitutions qui abondent en un alcali spontané.

Cette constitution est la plus naturel au corps humain, parce que toutes les substances animales sont alcalines.

La chaleur, la soif, les rapports chauds nidoreux, la salivité de la langue, & du palais, une bouche amère, & échauffée, le dégoût, les inquiétudes d'estomac, le vomissement bilieux, les déjections cadavéreuses, les douleurs dans le ventre avec chaleur sont les symptômes de l'état alcalin des humeurs de l'estomac & dans les intestins.

Cet état dispose des fluides de tout le corps à la chaleur, aux inflammations, à la putréfaction, empêche la nutrition, produit souvent

des éruptions cutanées noirâtres ; livides , plombées & gangreneuses , ce qu'on appelle communément. *scorbut chaud.*

Ces constitutions doivent éviter les substances alcalines , c'est-à-dire les matières animales , particulièrement la graisse , les épices , tous les végétaux qui abondent en un sel acrimonieux & en une huile fort exaltée , & le grand usage général. Le nitre est le plus rafraîchissant & le plus propre.

Elles doivent user abondamment des matières acides , si elles n'en éprouvent un inconvénient ; vivre principalement d'alimens faits de grains ou de substances farineuses , manger beaucoup de pain & assaisonner leur nourriture de beaucoup de vinaigre ; les petits vins , le vin avec l'eau , l'eau avec le suc de limon , & surtout le lait & l'eau sont les boissons propres.

Les personnes de cette constitution doivent éviter les violens exercices , la longue abstinence qui dispose à l'état alcalin & ne pas manger beaucoup après un long jeûne ; les alimens liquides leur conviennent plus que les solides.

Les pléthoriques sont sujets à tomber dans cet état alcalin des fluides plus dangereux que celui qui procède de l'acidité ; car la bile qui est surabondante dans la constitution alcaline est le plus puissant anti-acide , & elle peut , lorsqu'elle est exaltée & âcrimonieuse produire tous les terribles symptômes , des fièvres malignes & pestilentielles.

Constitutions phlegmatiques.

Les maux d'estomac , un sentiment de plénitude sans avoir mangé , les crudités , la diminution de l'appétit , les vents par haut ; mais particulièrement un phlegme épais ; souvent rejeté par le vomissement , les gonflemens du

ventre, quelquefois la respiration courté & la pâleur, sont les signes de la constitution phlegmatique.

Ces constitutions doivent éviter ces substances farineuses, non fermentées, les fruits qui ne sont pas murs, & tous les alimens visqueux: s'abstenir de la saignée, excepté dans des cas pressans, & ne point provoquer la sueur, à cause de l'apaisissement qu'elle produit dans les humeurs.

Leur nourriture doit être tirée des substances alcalines, parce que tout ce qui conduit dans l'état alcalin convient à la cure de la maladie. De-là aussi l'utilité des matières savonneuses composées d'un sel piquant & d'une huile volatile, des épices, du sel, de l'ail, des oignons, des porreaux & des végétaux chauds, employés en assaisonnement, comme le thim, le romarin, la sarriette, le basilic, la marjolaine, & en général tout ce qui exalte la bile; car les constitutions bilieuses & phlegmatiques sont opposées.

La boisson des personnes phlegmatiques doit se tirer des liqueurs fermentées & des vins puissans, tels que ceux qui mettent le sang dans un grand mouvement. L'eau chaude dissout le phlegme; mais elle relâche trop.

Ténuité ou dissolution du sang.

La soif, la maigreur, l'excès des sécrétions; comme de l'urine, de la sueur, de la transpiration, & les digestions liquides, sont les signes & les effets de la trop grande ténuité du sang.

La diète prescrite dans la débilité des fibres; le lait bouilli avec des grains, particulièrement avec le riz, les alimens solides plutôt que les liquides, les vins austères conviennent dans cet état.

Constitution grasse.

Les gens gras doivent manger & dormir peu, & faire beaucoup d'exercice. C'est en cela que consiste principalement la cure.

Tout ce qui échauffe médiocrement les substances stimulantes, qui abondent en un sel âcre, piquant, comme la moutarde, les raiforts l'ail, les oignons, les porreaux, les épiceries & les plantes aromatiques employées en assaisonnement, le safran, les semences carminatives, les viandes fort assaisonnées de sel, de poivre, & de vinaigre conviennent & dissolvent la graisse. Ces substances ont seulement l'inconvénient de causer la soif, & la boisson abondante augmente la maladie, en délayant les fluides & relâchant les solides. Le sel est un grand dissolvant de la graisse.

Les personnes grasses doivent éviter les alimens huileux; mais les savons qui sont composés d'huile & de sel conviennent parce qu'ils sont résolutifs; le miel, le sucre, & les fruits mûrs de jardin sont par conséquent utiles.

Quelques-unes des substances astringentes comme les coings, les grenades, les capres, les matieres confites au sel & au vinaigre conviennent parce que les fibres sont ordinairement trop lâches dans ces constitutions.

Tout ce qui provoque la transpiration, & par conséquent les frictions de la peau, sont utiles.

Ces personnes doivent user de petits vins pour leur boisson, le thé, & le café sont propres; comme délayans & médiocrement stimulans. La grande quantité des liqueurs huileuses fermentées, augmente la graisse; l'eau pure relâche trop; l'air humide nuit en relâchant les fibres & arrêtant la transpiration.

Constitutions mélancoliques ou astrabilaires.

La tendance vers ces constitutions se connoît par l'air sombre & la lividité du visage ; la sécheresse de la peau , la maigreur , un génie vif & pénétrant , la petitesse du pouls & de la respiration , les obstructions dans le bas ventre & la trop grande application au même objet.

Tout ce qui échauffe & produit une transpiration trop abondante , comme les substances qui abondent en un sel acrimonieux & en une huile volatile , est nuisible ; les alimens visqueux & de difficile digestion , mais surtout la chair & le poisson salés , & en général tout ce qui épaisit les humeurs , ou les réduit à une consistance visqueuse , est de ce nombre.

Les alimens astringens austères , comme plusieurs sortes de prunés & quelques espèces de poires qu'on peut distinguer par leur goût âpre & stiptique , les coings , les grenades , l'oseille , la pimprenelle , les capres , les matières confites au vinaigre , &c. & les vins acerbes sont nuisibles.

L'air trop froid & l'air trop chaud sont contraires , car dans ces deux états de l'air , les mélancoliques sont toujours plus mal.

Les délayans sont utiles , particulièrement l'eau impregnée de quelque sel pénétrant ; les substances qui rafraîchissent , lâchent le ventre & dissolvent la bile ; l'eau d'orge , le petit-lait , les fruits mûrs de jardin , les herbes potageres émollientes , surtout la laitue , la chicorée , la dent de lion ou pissenlit & le miel sont les plus convenables.

Il faut observer que la diète doit être opposée à l'acrimonie particulière qui occasionne la maladie.

Si elle procède par exemple d'une trop grande

de acidité, les substances animales, les bouillons de viande & les œufs mêmes conviennent; si la cause est alcaline, la méthode contraire doit être employée.

Mouvement vicié des fluides.

Le sang & les autres fluides pèchent souvent non-seulement dans leurs qualités, mais encore dans leur mouvement; il peut être trop lent, trop vite, ou totalement supprimé dans quelques vaisseaux.

Ceux chez qui la circulation est trop lente doivent être regardés comme dans le cas des gens gras & phlegmatiques, & ceux qui l'ont trop vite, comme dans le cas des personnes d'une constitution bilieuse, chaude & alcaline, & les diètes respectives conviennent.

Dans les obstructions inflammatoires des vaisseaux, la nourriture doit être rafraîchissante, médiocre, tenue, & délayante, évitant le grand usage des substances salines, qui pourroient par leur qualité stimulante, augmenter l'inflammation; on doit, dis-je, éviter ces substances, excepté dans quelques cas où il y a espérance d'atténuer les fluides & d'emporter les obstructions par les sels volatils; où bien lorsqu'on a intention de produire une suppuration; mais il est certain que toute substance stimulante, lorsqu'elle ne résout pas l'obstruction, augmente l'inflammation.

Dans les tumeurs froides où l'intention est de résoudre & d'atténuer, la diète doit être délayante & stimulante consistant en substances d'une nature favonneuse, c'est-à-dire en sel & en huile.

Plaies.

La nourriture de ceux qui ont des blessures récentes doit être douce, c'est-à-dire sans rien de salin ou de stimulant, de facile digestion, &

274 REG. REI. REM. REP.

de l'espèce de celles qui préservent les humeurs de la putréfaction & les rendent huileuses & balsamiques.

Lorsqu'il faut procurer la suppuration, les alimens doivent être plus abondans & plus chauds, parce que ceux-ci produisent la putréfaction.

REINETTE, espèce de pommes. (Voyez les propriétés & les usages de ce fruit au mot *Pomme.*)

REMOLADE, sausse composée d'anchois, de capres hachées, de persil & ciboule hachés à part, le tout passé avec de bon jus, une goutte d'huile, une gouffe d'ail & assaisonnemens ordinaires.

REPAS, *refectio*, nourriture que l'on prend à certaines heures, du jour pour entretenir la santé; plusieurs Nations autrefois ne se prescrivoient aucun tems réglé pour manger & ne prenoient d'alimens que quand la faim les y portoit; on ne peut point absolument déterminer à quelles heures & combien de repas on doit faire par jour; l'appétit & l'habitude en doivent décider. Voyez ce qu'on a dit à ce sujet au mot nourriture; on a examiné au même endroit s'il est plus à propos de manger beaucoup à midi & de souper légèrement, ou si le repas du soir doit être plus fort que celui de midi.

REPONSE, *Rapunculus*. Petite racine longue, grosse comme le petit doigt blanche & d'un bon goût; on la cultive dans les jardins & on la cueille étant encore tendre pour la mêler dans les salades: elle contient quelques principes exaltés qui fortifient l'estomac & qui aident à la digestion; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile un peu exaltée; ces sels la rendent encore apéritive.

Elle convient en tout tems à toute sorte d'âge & de tempérament, & elle ne produit point de mauvais effets à moins qu'on en use immodérément.

RIBLETTE, *habenula lingula*. Ragoût qu'on prépare sur le gril d'une tranche déliée de viande soit de bœuf, soit de veau ou de porc qu'on sale & qu'on épice. On apprête les riblettes comme les côtelettes. (Voyez cet article.)

RIBLETTE AU LARD, espèce d'omelette qu'on fait avec du lard coupé par morceaux. (Voyez omelette au lard au mot *Omelette*.)

RITZ, *Oryza*. Espèce de froment qui approche de la figure du froment ordinaire, si ce n'est qu'il est un peu plus petit; il vient sur un tuiiau de la hauteur de trois ou quatre pieds plus gros & plus plein de nœuds que celui de notre froment, & dont les feuilles ressemblent à celles du porreau. Ce tuyau jette son épi en forme de rameau ou bouquet, où l'on trouve le ritz enfermé dans une capsule jaunâtre, rude, cannelée par petites côtes, & terminé par un filet.

Le bon ritz nous vient de Piémont, d'Espagne & de plusieurs autres endroits; on en fait beaucoup d'usage parmi les alimens; on le mange en grains cuit dans de l'eau & du lait; on fait aussi une espèce de bouillie avec du ritz battu.

Le ritz, dit M. Andry, est un peu astringent; c'est pourquoi ceux qui ont le ventre trop relâché n'en doivent gueres user; plusieurs prétendent qu'il est bon aux phisiques & aux convalescens; mais ajoute le même Auteur, l'expérience fait voir le contraire; tous les phisiques l'oin d'engraisser par l'usage du ritz dessèchent encore davantage; ce n'est pas que le ritz par lui-même ne soit assez nourrissant; mais

c'est que l'estomac des phrifsiques n'est pas disposé comme il faut pour digérer un aliment dont les principes sont si liés & si difficiles à séparer ; le vulgaire croit cependant qu'il n'y a qu'à manger du ritz pour engraisser, s'il est préparé avec le lait & le sucre ; mais c'est disent Nonnius & Pierre Goutier, une opinion démentie par l'expérience.

On peut rendre le ritz plus facile à digérer en y mêlant un peu de safran, & c'est ce qui se pratique en plusieurs Provinces, où l'on ne mange presque jamais le ritz que safrané ; au reste quoique le ritz ne soit pas aussi capable d'engraisser qu'on se l'imagine d'ordinaire, il ne laisse pas de nourrir assez & de donner de l'embonpoint.

Les Orientaux font du pain de ritz ; mais comme ce pain est assez désagréable par lui-même ils y mêlent du seigle & du millet pour le rendre meilleur ; ils font aussi un vin de ritz qui est d'un blanc ambré & d'un goût aussi bon que le vin d'Espagne ; ce vin porte aisément à la tête, & enivre plus fortement que les autres vins. Les Chinois en font leur boisson ordinaire.

Le ritz sert à faire des potages en gras & en maigre, & des Entrées ; il se mange communément au lait.

Ritz au lait.

Après l'avoir bien lavé, faites-le cuire une demi-heure à petit feu avec un peu d'eau pour le faire crever ; mettez-y ensuite petit à petit du lait chaud jusqu'à ce qu'il soit cuit ; assaisonnez-le de sel & de sucre ; qu'il ne soit ni trop clair ni trop épais.

Ritz au blanc en gras.

Si vous le voulez blanc au gras, après l'avoir lavé, faites-le cuire avec de bon bouillon qui

ne soit point coloré, & un morceau de lard ; quand il est cuit, mettez-y un coulis. (Voyez au mot *Coulis*, l'article coulis blanc.)

Ritz au caramel.

Votre ritz bien épluché & bien lavé, faites-le crever avec un peu d'eau, & le mouillez de lait bouilli & chaud ; mettez-y du sel & un peu de sucre ; quand il est cuit un peu épais, mettez dans un plat un peu d'eau avec du sucre que vous ferez réduire en caramel ; quand il est d'une belle couleur cannellée, versez-y votre ritz pendant que le caramel est bien chaud ; étendez le caramel par-dessus, comme à une crème brûlée, & servez chaudement.

Ritz à la Chanceliere.

Choisissez le plus beau ritz ; après l'avoir bien épluché, lavé dans plusieurs eaux tièdes, & égoutté, faites-le sécher dans une casserole sur le feu, & le mouillez de lait, ce qu'il en faut pour le faire cuire ; il faut que le ritz soit entier quand il est cuit ; mettez une poignée de sucre en poudre dans un plat ; versez votre ritz dedans ; qu'il ne soit pas trop épais ; remuez-le avec une cuiller pour le mêler avec le sucre ; poudrez encore de sucre fin par-dessus, & de canelle en poudre ; faites-lui prendre couleur au four ou avec une pelle rouge, & servez pour Entremets.

Crème de ritz soufflée.

Prenez deux cuillerées à bouche de farine de ritz, & la délayez petit à petit avec de la crème ou du lait ; mouillez-le ensuite plus fort comme si vous vouliez faire une bouillie, mettez-y un morceau de sucre, de la canelle en bâton, une écorce de citron verd, de l'eau de fleurs d'orange ; faites cuire cette crème pendant une heure sur le feu en remuant toujours ; passez-la ensuite dans une étamine & pressez

fortement ; mettez dans cette crème ainsi passée ; six blancs d'œufs fouettés , mêlez bien le tout ensemble ; versez la crème dans un plat pour lui faire prendre couleur au four. Quand elle est cuite glacez le dessus avec du sucre & la pelle rouge , & servez chaudement.

Potage au ritz en gras.

Prenez une demi-livre de ritz , après l'avoir épluché lavez-le dans plusieurs eaux tièdes , faites-le blanchir & égoutter ensuite sur un tamis ; mettez le ensuite dans une marmite avec de bon bouillon & un morceau de lard , & faites cuire à petit feu ; quand il est cuit , mettez-y un peu de bouillon & le délayez bien pour qu'il ne s'y forme point de grumeaux ; remettez-y encore du bouillon & du jus ; qu'il soit d'une belle couleur & un peu clair ; servez dans un plat à oseille ou plat à potage.

Potage au ritz en maigre.

Votre ritz épluché & lavé comme on l'a dit , faites-le cuire dans un bon bouillon maigre fait avec panais , carotes , oignons , racine de persil , choux , céleri , navets , une eau de pois , de tout modérément ; qu'un légume ne domine pas plus que l'autre , principalement le céleri & la racine de persil ; mettez avec ce bouillon un morceau de beurre , du jus d'oignons , jusqu'à ce que votre ritz ait assez de couleur ; faites-le cuire à petit feu pendant trois heures assaisonné de bon goût. Quand il est cuit , servez , qu'il ne soit ni trop clair ni trop épais.

Si vous voulez le servir au blanc n'y mettez point de jus d'oignons ; quand le ritz est cuit , délayez six jaunes d'œufs dans du bouillon , faites lier sur le feu , & entretenez cette liaison chaude ; quand le ritz est cuit , mettez-la dedans , & servez chaudement.

On mange aussi des chapons au ritz ; on fait

cuire le ritz à l'ordinaire dans le bouillon où a cuit le chapon ; quand il est cuit , on le sert , le chapon dessus.

Voyez au commencement de cet article quels apprêts rendent le ritz moins indigeste ou plus sain.

RIS DE VEAU , *Glandula vitulina*. Morceau fort délicat qui se prend à la gorge du veau , tenant d'un bout à la partie supérieure de la poitrine ; les ris de veau entrent dans les meilleurs ragoûts , & l'on en fait divers plats ou Hors-d'œuvres pour Entrées & pour Entremets, Voici les plus ordinaires.

Ris de veau piqués, à la broche.

Piquez-les de menu lard , passez-les dans une brochette , attachez-les à la broche & les faites cuire ; quand ils sont cuits & de belle couleur , dressez-les dans un plat , une essence de jambon dessous ou bien du jus , & servez chaudement pour Entremets.

Ris de veau en fricandeaux.

Faites-les tremper dans plusieurs eaux & les faites blanchir ; mettez-les ensuite dans l'eau froide , piquez-les de menu lard , mettez - les dans une casserole , le lard en dessous , avec une cuillerée de bouillon à demi fait ; couvrez-les d'un plat & les mettez cuire sur un fourneau. Le bouillon étant diminué , & les ris étant bien colorés , dressez-les dans un plat ; ôtez la graisse de la casserole ; mouillez ce qui est attaché d'un peu de bouillon & de jus de veau ; passez ce jus au tamis , & le jetez sur les ris avec un peu de poivre concassé , servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Ris de veau aux fines herbes.

Garnissez-le fond d'une tourtiere de bardes de lard & de petites tranches de veau , sel , poivre , fines herbes , fines épices , tranches d'oi-

gnons , persil haché , ciboules entieres ; vos ris de veau blanchis , arrangez-les dans la tourtiere , même assaisonnement dessus que dessous ; couvrez de tranches de veau & bardes de lard , & faites cuire feu dessus & dessous. Quand ils sont cuits , ôtez les tranches de veau & les bardes de lard de dessus les ris ; arrosez-les de la même graisse de la tourtiere où ils sont , pannez-les de mie de pain bien fine , recouvrez la tourtiere de son couvercle , du feu dessus , & leur faites prendre couleur ; pelez une truffe verte & la hachez bien menu , faites-la mitonner à petit feu dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon , & un peu d'essence de jambon ; versez ce coulis dans un plat , arrangez-y les ris de veau après les avoir bien égouttés , & servez chaudement pour Entremets.

Ris de veau à la saint Cloud.

Faites-les blanchir ; faites un trou par le côté de chaque morceau de ris & l'élargissez en dedans ; mettez-y une farce de blanc de poularde , graisse de veau blanchie , lard rapé , sel , poivre , fines herbes hachées , six jaunes d'œufs pour liaison ; quand ils sont farcis , cousez-les pour que rien ne sorte. Faites-les cuire avec tranches de veau & de jambon ; mouillez de bouillon , un peu de réduction , un verre de vin de Champagne ; quand ils sont cuits , passez la sausse au tamis & la dégraissez ; faites-la réduire en glace , mettez-y les ris de veau pour les glacer ; mettez un peu de coulis pour détacher ce qui tient à la casserole ; repassez la sausse au tamis , pressez-y un jus de citron , & servez sous les ris de veau.

Ris de veau aux truffes , à l'Italienne.

Faites les blanchir , & les mettez ensuite dans l'eau froide. Faites-les mariner avec sel , gros poivre , toutes sortes de fines herbes hachées ,
huile

Huile fine. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon ; mettez les ris dessus avec la marinade ; couvrez de bardes lard & faites cuire à la braise. Passez à l'huile des truffes hachées ; mouillez d'un demi verre de vin de Champagne , un peu de réduction , & faites cuire à petit feu. Quand les ris de veau sont cuits , passez la sausse où ils ont cuit dans la sausse aux truffes ; dégraissez-la ensuite, mettez-y un peu de coulis & servez chaudement avec les ris de veau.

Ris de veau farcis à la Dauphine.

Choisissez les plus gros ; fendez-les par le côté pour les farcir d'une farce de poulets ou pou-lardes , comme on l'a dit , & les faites cuire à la braise avec bardes de lard & tranches de veau dessus & dessous , fines herbes , fines épices , ciboules entières , persil haché & oignon coupé par tranches.

Farcissez de crêtes de la même farce que les ris de veau ; passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu , de petits champignons , quelques truffes vertes & un bouquet , sel & poivre. Mouillez de jus & laissez mitonner à petit feu. Quand le ragoût est cuit , dégraissez-le , liez-le d'un coulis de veau & de jambon ; arrangez-y les ris de veau dans un plat , un cordon de crêtes autour , le reste du ragoût par-dessus & servez chaudement pour Entrée.

Ris de veau à la Dauphine , farcis aux écrevisses.

Les ris de veau farcis , cuits à la braise , comme on vient de le dire , servez-les avec un ragoût d'écrevisses par-dessus. (Voyez au mot *Ecrevisse*. la manière de faire ce ragoût.

Ris de veau à la Dauphine , farcis aux huîtres.

Farcis & cuits à la braise de la même manière que le précédent , servez-les avec un ragoût

(Voyez à l'article *Huitre*, la manière de faire ce ragoût.)

Ris de veau farcis à la Dauphine, aux petits œufs.

Faites les blanchir légèrement; farcissez-les comme on l'a dit; faites-les cuire à la braise, à l'ordinaire, avec un jus de citron pour qu'ils ne noircissent pas, & mouillez d'un peu de bouillon, couverts de bardes de lard & tranches de veau; faites blanchir de petits œufs; épluchez; mettez des crêtes cuire dans un blanc de farine & de bouillon & la moitié d'un citron coupé en tranches. Quand elles sont cuites & bien essuyées, mettez-les avec les petits œufs autour, un jus de citron dans l'essence, & servez par-dessus.

Ris de veau au fenouil.

Faites les blanchir, ouvrez-les, farcissez-les avec une farce de volaille cuite, tétine de veau & lard blanchi, persil, ciboule, champignons, mie de pain trempée dans la crème, sel, poivre, jaunes d'œufs, pour liaison; quand ils sont farcis embrochez-les dans de petites harelottes & les faites cuire à la broche envelopés de lard & de papier; quand ils sont cuits, dressez les dans un plat, une bonne essence avec un jus de citron par-dessus, couvrez-les de fenouil blanchi, & servez chaudement.

Ris de veau marinés frits.

Coupez vos ris de veau en trois ou quatre morceaux après les avoir fait blanchir, faites-les mariner avec un oignon coupé par tranches, ciboules entières, une feuille de laurier, sel, poivre, deux ou trois clous, jus de citron; laissez-les dans la marinade pendant deux heures; tirez-les ensuite, essuyez-les, trempez-les dans une pâte faite avec une poignée de farine,

sel ; eau & un œuf blanc & jaune , le tout battu ensemble ; faites-les frire ensuite dans du sain-doux bien chaud ; quand ils sont frits & bien colorés servez-les sur une serviette , du persil frit au milieu.

Ris de veau à la poêle.

Passes-les avec du lard fondu , persil , ciboulette , champignons , une pointe d'ail ; foncez une casserole de veau & de jambon , les ris de veau dessus avec le lard fondu , fines herbes , sel & poivre ; couvrez de bardes de lard & faites cuire à la braïse ; quand ils sont cuits dégraissez la sausse mettez-y du coulis ; passez-la au tamis ; remettez-y les ris de veau pour les faire chauffer & servez avec un jus de citron.

Ris de veau farcis à la cendre.

Fendez par le côté des ris de veau blanchis , farcissez-les comme les ris de veau aux fines herbes ; prenez autant de feuilles de papier que vous avez de ris de veau ; sur chaque feuille de papier mettez une tranche de lard , une petite tranche de jambon ; assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , un peu de fines épices , persil haché , une ciboulette entière sur chacun ; sur chaque feuille de papier mettez chaque ris de veau , assaisonnez dessus , comme dessous , & les enveloppez d'une tranche de veau bien mince , d'une barde de lard ; liez les feuilles de papier , ficellez-les , mouillez tant soit peu ; mettez la cendre chaude au coin du foyer ; arrangez les ris de veau dessus , & couvrez de cendres chaudes ; mettez-en de tems en tems ; & les laissez cuire pendant deux heures ; étant cuits , tirez-les du papier , & les dressez proprement ; jetez dessus un ragoût de jambon , & servez chaudement pour Entremets.

Tourte de ris de veau.

Mettez tremper , lavez en plusieurs eaux ,

& faites blanchir des ris de veau ; mettez-les dans de l'eau froide , & les faites effuyer entre deux linges ; faites une abaïsse de demi feuilletage ; enfoncez une courtière ; au fond faites un lit de lard rapé ; assaisonnez de sel , poivre , fines épices , un peu de fines herbes ; séparez les ris de veau , & les dressez dans la courtière , garnissez de petits champignons , de truffes & moufferons ; assaisonnez dessus , comme dessous ; mettez des tranches de veau dessus , & des bardes de lard ; du beurre frais à proportion ; couvrez la tourte d'une abaïsse de la même pâte ; faites un bord autour ; frotez-la d'un œuf battu , mettez-les cuire au four , ou sous un couvercle ; étant cuite dressez-la dans un plat , & la découvrez ; ôtez les tranches de veau , & les bardes de lard ; dégraissez-la ; jetez-y une essence de jambon ; si la tourte est de bon goût , couvrez-la & la servez chaudement.

Ragoût de ris de veau.

Lavez & faites blanchir des ris de veau dans l'eau bouillante ; mettez-les dans l'eau froide , & les effuyez entre deux linges ; mettez-les dans une casserole avec du lard fondu , un bouquet assaisonné de sel & de poivre , de petits champignons , ou moufferons , quelques truffes coupées par tranches ; passez le tout sur un fourneau ; étant passé , mouillez-les de jus , & les laissez cuire à petit feu ; étant cuits dégraissez les , & les liez d'un coulis de veau & de jambon , si le ragoût est de bon goût , & le dressez proprement dans un plat , pour Entremets ; le ragoût de ris de veau sert pour garnir toutes sortes d'Entrées à la braïse.

Le ragoût de ris d'agneau se fait de même manière , que celui de ris de veau marqué ci-dessus.

Le ris de veau accommodé comme on l'a dit ci-dessus est une fort bonne nourriture pourvu que les assaisonnemens & les épices ne dominant point dans ces différens ragouts.

RISSOLE, *Minutal tostum.* Sorte de Pâtisserie faite de viande hachée & épicée, enveloppée dans de la pâte & frite dans du sain-doux; on fait d'abord de petites abaisses en forme de petite pâte ovale, on les remplit d'un godiveau fait de blanc de chapon, moëlle de bœuf, sel & poivre le tout bien haché; les rissoles faites on les confit dans le sain-doux.

On en peut faire en maigre avec de la farce de poisson bien hachée, & même des moufferbns; on les fait cuire auparavant avec beurre fines herbes & épices, si c'est aux épinars; si c'est aux moufférons on les fait cuire à l'ordinaire, on les hache bien menu, ou les assaisonne d'un peu de sel, sucre, écorce de citron pilée ou rapée, & on les sert cuites au four avec sucre & eau de fleurs d'orange en servant. On appelle aussi les rissoles *oreilles de Parisien*, parce qu'elles sont faites en forme d'oreille.

Rissoles en gras.

Faites un hachis de blanc de chapon ou bien d'un morceau de veau blanchi sur le gril, persil, ciboule, un champignon, un peu de jambon cuit, un peu de mie de pain trempée dans la crème, deux jaunes d'œufs crus pour liaison; pilez ensuite le tout dans un mortier; faites une abaisse de feuilletage bien mince. (Voyez au mot pâte, la manière de le faire.) Formez-en de petites abaisses, sur lesquelles vous mettrez gros comme une noix de votre farce; couvrez de même pâte, soudez bien les deux abaisses; parez la rissole tout autour; faites frire ensuite dans du sain-doux bien chaud,

Quand elles sont frites servez pour Hors-d'œuvre ou pour Garniture.

Rissoles en maigre.

Les rissoles en maigre se font de la même manière, toute la différence c'est qu'au lieu d'une farce grasse on met dedans une farce maigre. (Voyez au mot *Farce*, la manière de la faire.) On les frit ensuite dans une friture maigre.

Rissoles de tétines de veau.

Prenez des tétines de veau blanchies, coupez-les entières, & entre deux morceaux un peu de farce; soudez avec des œufs; faites-les frire trempées dans une pâte légère.

Rissoles la moëlle glacées.

Prenez gros comme deux œufs de crème patissière, avec un quatteron de moëlle & de la fleur d'orange; grillez du sucre, un peu de crème, trois ou quatre biscuits d'amandes amères, le tout bien pilé; formez vos rissoles à l'ordinaire; faites-les frire, glacées & servez chaud pour Entremets.

Rissoles de Chocolat.

Faites une pâte brisée bien fine, ou de feuilletage; étendez bien mince & formez vos rissoles; faites une crème patissière, délicate; rapez-y du chocolat assez pour qu'elle en prenne le goût; laissez-la refroidir; formez vos rissoles, peu de pâte, beaucoup de crème; faites frire & servez chaud; glacez avec du sucre & la pelle rouge, ou dans le four.

On fait des rissoles, de café, de safran, de crème, de riz, d'amandes, pistaches avelines, & toutes sortes de fruits.

Rissoles d'épinars

Vos épinars bien épluchés, lavez-les à plusieurs eaux; faites-les cuire ensuite dans une casserole avec un verre d'eau. Quand ils sont cuits, égouttés & bien pressés, pilez-les dans

un mortier avec un morceau de beurre frais , de l'écorce de citron verd , quelques biscuits d'amandes amères , un peu de sucre & d'eau de fleurs d'orange ; formez ensuite vos rissoles comme on l'a dit & les faites frire de belle couleur dans une friture maigre. Quand elles sont frites , & dressées dans un plat ; sucrez-les & les glacez avec la pelle rouge , pour Entremets.

Rissole de marmelade d'abricots.

Faites une pâte à l'ordinaire comme une pâte brisée avec un litron de farine fine , un quarton de beurre , une cuillerée d'eau de fleurs d'orange , un peu de citron rapé très-fin , une pincée de sel , un peu d'eau ; formez-en de petites abaisses ; mettez dessus de petits tas de marmelade d'abricots ; finissez à l'ordinaire & les servez glacées avec du sucre & la pelle rouge.

Rissoles de champignons & moufferons.

Coupez en dés les champignons & les moufferons , passez-les sur le feu avec un morceau de beurre , un bouquet , une tranche de jambon ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec un peu de réduction , deux cuillerées de coulis , un peu de bouillon & sel ; faites cuire le ragoût & le dégraissez. Quand il est cuit la sauce liée , mettez-y un jus de citron. Laissez-le refroidir. Faites une pâte brisée. (Voyez au mot *Pâte* , la manière de la faire.) mettez de petits tas de votre ragoût sur les abaisses. finissez comme on l'a dit , & servez de même.

À Couci , la rissole est une espèce de gâteau fait en forme de croissant & farci d'un hachi de veau cuit dans l'huile.

Cette espèce de pâtisserie est moins indigeste que les pâtisseries ordinaires , parce qu'il y entr

beaucoup moins d'affaisonnemens, de graisse ; de lard, qui rendent les autres très-malsaisantes.

RISSOLER, *Torrere, retorrere*, cuire les viandes ou autres mets, jusqu'à leur donner une couleur rousse.

Le rôti pour être beau & bien cuit doit être rissolé. On dit aussi, du pain bien rissolé, qui est cuit de belle couleur.

Rissolette.

Elles se font avec toutes sortes de viandes cuites-hachées menuës avec un peu de graisse de bœuf ou veau, du lard, sel, poivre, persil, ciboules, échalotes, trois jaunes d'œufs ; dressez de cette farce sur de petites rôties de pain ; pannez & faites prendre couleur sous un couvercle de tourtière, servez chaud pour Hors-d'œuvre.

ROCAMBOLE, *Ophionorum, Cæpa ascalonia*, espèce d'ail qu'on appelle autrement échalote d'Espagne.

Ses qualités sont à peu-près les mêmes que celles de l'ail ; mais elle est d'une nature un peu plus douce. Voyez *Ail*. On se sert de romambole pour mettre dans les ragoûts ; cela les relève beaucoup.

ROGNONS, *Reins, Renes*, parties des animaux, dans lesquelles les sérosités du sang se filtrent & coulent continuellement. Ces parties sont pour l'ordinaire d'une substance solide & compacte qui les rend difficiles à digérer, & produit des obstructions. Cependant il y a quelques animaux jeunes dont les reins sont assez tendres & d'un bon goût : par exemple ceux des agneaux, des veaux, des cochons de lait, & de plusieurs autres.

Rognons de bœuf à l'oignon.

Passez des tranches d'oignons dans une
casserole

casserole avec un morceau de beurre. A moitié passé, mettez-y le rognon de bœuf coupé bien mince; assaisonnez de sel, poivre; ne mouillez qu'avec le jus que cela rendra; en finissant un filet de vinaigre ou de la moutarde, & servez pour Hors-d'œuvre.

Rognons de bœuf à la poêle.

Passer votre rognon bien émincé dans une poêle avec persil, ciboule, échalotes, sel & poivre; cela cuit, ôtez les rognons; mettez dans la sausse un verre de vin & un peu de eau; faites une liaison de trois jaunes d'œufs avec du verjus, & servez pour Hors-d'œuvre.

Rognons de bœuf grillés.

Fendez-les en deux; passez-les dans un peu de beurre ou graisse avec sel, poivre, persil, ciboule; passez avec de la mie de pain; faites griller à petit feu, & servez avec telle sausse que vous voudrez.

Rognons de mouton sur le gril.

Ouvrez-les par le milieu passez au travers une petite brochette; assaisonnez-les de sel & poivre; faites-les griller. Quand ils sont cuits, mettez dessous une sausse à l'échalote.

Rognons marinés.

Prenez des rognons de mouton; fendez-les en deux sans les séparer; faites-les mariner avec un peu d'huile, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, thim, laurier, basilic en poudre, sel, fines épices. Quand ils ont pris goût dans la marinade, passez-les comme les autres dans de petites hatelettes; trempez-les dans leur marinade; pannez-les de mie de pain; faites-les griller en les arrosant de tems en tems de leur marinade, & les servez avec une sausse à l'échalote dessous.

Rognons de mouton en ragoût.

Faites-les blanchir; ôtez-en la petite peau;

piquez-les de gros lard ; passez-les à la poêle avec bon beurre , persil , ciboules ; empotez-les après , avec bon bouillon , sel , poivre , clous , champignons , morilles , palais de bœuf , marrons , un bouquet de fines herbes , & un coulis de bœuf , le tout pour Entremets.

Rognons de mouton à la broche.

Blanchissez les ; ôtez-en la petite peau ; piquez-les de menu lard ; mettez-les à la broche ; quand ils sont cuits , servez-les comme les aloüettes.

Rognons de mouton tôt-prêts.

Fendez-les en deux ; ôtez en la petite peau ; embrochez-les à de petites brochettes ; assaisonnez-les de sel , poivre , un peu d'échalotes hachées bien menu ; frotez une casserole de beurre , lard ou graisse ; arrangez-y vos rognons , mettez-les un instant sur le feu ou sur des cendres chaudes , feu dessus & dessous. Il ne faut qu'un instant pour être cuits ; dressez-les dans un plat ; mettez un peu d'eau dans la casserole où ils ont cuit , un peu de mie de pain , sel , poivre , une pointe de vinaigre ; jetez vos rognons dessus & servez pour Hors - d'œuvre.

Rognons de mouton aux concombres.

Faites-les cuire dans des bardes de lard , & quand ils sont refroidis , émincez-les & les mettez dans un ragoût de concombres au roux ou à la Béchamel.

Rognons de mouton glacés.

Piquez-les d'un lard très-fin sans ôter la peau ; enfitez-les dans des brochettes & les attachez à la broche avec un papier beurré , sur l'endroit qui n'est pas piqué. Quand ils sont cuits à propos , servez avec une sauce à l'Espagnole , ou autre.

Rognons de veau.

• Il y a aussi le rognon de veau qui tient à

la longe , dont on fait une omelette. Voyez au mot *Omelette*. On en fait aussi des rôties. Voyez au mot *Rôties*. On les sert aussi grillés avec une sauce piquante , ou bien on les passe à l'oignon , le tout coupé bien mince.

On se sert aussi des rognons de coq pour mettre dans les ragoûts.

ROMARIN , *Romafarinus*. Plante qui pousse une tige assez haute pour lui faire donner le nom d'arbrisseau ; elle est fort chargée de petites branches de couleur cendrée. Ses feuilles sont étroites , longues , épaisses , blanches en dessous , d'un verd brun en dessus , d'un goût âcre ; mais d'une odeur aromatique , agréable , quoique un peu forte. Ses fleurs sont en gueules , petites , mêlées en quantité parmi les feuilles. Ses semences qui succèdent aux fleurs , sont menuës , presque rondes , & renfermées dans une capsule.

On se sert quelquefois des feuilles de romarin avec celles des autres plantes odoriférantes. Elles sont propres à résoudre & à mondifier. Elles fortifient le cerveau.

ROSSOLIS , liqueur agréable qu'on boit ordinairement à la fin du repas. Voici la manière de la faire.

Mettez dans une bouteille de verre une pinte d'esprit de vin ou de bonne eau-de-vie , avec douze clous de girofle , trois briks de poivre long , un peu d'anis verd , un peu de coriandre cassée. Laissez tremper le tout environ deux heures , & le passez dans un linge. Faites cuire du sucre à soufflé ; ôtez-le de dessus le feu ; mettez-y votre esprit de vin ; remuez-le bien avec une cuiller ; passez-le ensuite dans une chauffe ; mettez au fond de la chauffe une douzaine d'amandes douces cassées & non pilées. Si vous le voulez meilleur , pilez un

peu dans un mortier un grain de musc & deux grains d'ambre avec un peu de sucre en poudre. Mettez le tout dans un peu de coton ou dans de l'étoupe ; attachez-le à la pointe de la chauffe, & passez votre liqueur par-dessus deux ou trois fois.

Rossolis de Turin.

Mélez dans une cucurbitre de bon vin rosé, de la canelle, du matis, du clou de girofle & du sucre dissous dans quelques eaux de senteur. Couvrez votre cucurbitre de son chapiteau, & après y avoir adopté le récipient, lutez bien les jointures avec de la vessie mouillée, ensuite vous distilerez votre liqueur à petit feu.

Si vous voulez que votre rossolis soit ambré, attendez qu'il soit fait ; faites dissoudre six grains d'ambre que vous délayerez bien ; passez-le, & le mettez avec le reste.

Autre rossolis.

Faites bouillir de l'eau, & quand elle ne sera plus que tiède, prenez toutes sortes de fleurs odoriférantes, chacune en particulier, suivant la saison ; épluchez-les bien ensuite qu'il n'y ait que la feuille, & les mettez infuser aussi chacune en particulier dans de l'eau tiède, jusqu'à ce qu'elle soit refroidie ; ôtez-en alors les fleurs avec une écumoire, & les mettez égoutter ; mettez ensuite de l'eau chaque fleur dans une cruche. Sur trois pintes de cette eau, mettez une pinte ou trois chopines d'esprit de vin avec trois chopines, c'est-à-dire, trois livres de sucre clarifié ; mettez-y ensuite la moitié d'un demi-septier ou environ d'essence d'anis distillé, & autant d'essence de canelle. Si votre rossolis est trop sucré ou pâteux, mettez-y de l'esprit de vin ce qu'il en faut ; s'il est trop fort, mettez-y du sucre. Pour empêcher que l'essence d'anis

ne blanchisse votre roffolis mêlez-la avec esprit de vin avant de la mettre dans l'eau.

Si votre roffolis n'a pas assez d'odeur, ajoutez-y une ou deux cuillerées d'essence de fleurs avec une pincée ou deux de musc, & d'ambre préparé avec du sucre en poudre; au défaut d'essence de fleurs, le musc & l'ambre préparé en essence ou en poudre pourroient suffire.

Cela fait, passez votre liqueur à la chauffe pour la dégrasser, & la ferrez dans des bouteilles bien bouchées; le roffolis ainsi préparé peut se garder pendant dix ans sans se corrompre.

Roffolis nommé franchipane.

Ce roffolis est une composition de fruits, de fleurs, & d'odeurs mêlées ensemble avec les autres choses, & en mêmes doses que ci-dessus. Il faut prendre garde surtout que rien ne domine; car c'est l'égalité du goût qui en fait la véritable qualité, & lui donne le nom de franchipane.

Roffolis ou liqueur parfumée.

Faites bouillir deux pintes d'eau & deux livres de sucre jusqu'à la diminution d'un quart; versez-y ensuite deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange, & ayant encore fait bouillir un moment, jetez-y un blanc d'œuf fouetté avec la coquille rompue; remuez bien le blanc d'œuf dans votre liqueur, & lorsqu'elle commencera à bouillir ôtez-la de dessus le feu, & la passez plusieurs fois par la chauffe; quand elle est bien clarifiée, versez y de bonne eau-de-vie à discrétion, suivant la force que vous voulez lui donner; versez-y enfin de l'essence d'ambre ou de l'essence d'hypocras, plus ou moins, suivant votre goût.

Autre.

Faites fondre une livre de sucre dans une pinte de vin vieux, comme si vous vouliez fai-

re de l'hypocras , & le passez plusieurs fois à la chauffe ; ensuite versez-y de l'eau-de-vie , à discrétion , selon la force que vous voulez lui donner ; mettez-y enfin de l'essence d'hypocras ou de l'essence d'ambre à discrétion , selon votre goût.

ROT, viande rôtie à la broche. Le rôt dans les repas réglés se sert au second service ; le gros rôt est la grosse viande rôtie , & le petit rôt est la volaille , le gibier & les petits piés.

Quelques-uns regardent les viandes rôties comme moins saines & moins nourrissantes que celles qui sont bouillies. Le feu , disent-ils , venant à agir d'une manière immédiate sur les viandes que l'on rôtit , en dissipe toute l'humidité qui les rendoit si saines ; il en dessèche les fibres , & concentrant ce qui n'a pû se dissiper du suc de ces viandes , il le fermente & l'exalte au point d'en développer tous les sels , & d'en former un suc salin & spiritueux , propre à fermenter le sang , & à exalter la bile , à dessécher les visceres , &c.

Les viandes bouillies au contraire ne reçoivent l'action du feu qu'à travers de l'eau qui la modere & la corrige ; c'est une sorte de bain-marie. Ce n'est plus un feu sec & ardent qui brûle , c'est une chaleur douce & modérée qui cuit sans durcir , & pénètre sans dessécher. Or rien ne ressemble si bien aux digestions qui se font dans le corps , & n'y dispose mieux les nourritures qu'on lui prépare.

Enfin le rôt donne peut-être plus de vigueur ; parce qu'il remue davantage les esprits , & qu'il affecte plus agréablement la langue ; mais il fournit moins de suc nourricier , parce que l'ardeur immédiate du feu lui en a enlevé davantage , & lui en a par conséquent moins laissé. C'est ainsi

que raisonne l'auteur du *Traité des Dispenses du Carême.* (M. *Hecquet.*)

M. *Hecquet* ne faisoit pas attention que rien n'est plus capable que l'eau de dépouiller la viande de son suc ; la chose parle d'elle-même, dit M. *Andry*. L'eau est le plus puissant dissolvant ; la vuide de ses pores, la rend propre à se charger de toutes sortes de sels, & à se remplir de ce qu'il y a, soit de plus spiritueux, soit de plus huileux, soit de plus terrestre dans le corps. On dissout plus de mixtes, & on en tire plus de sucs par les dissolvans aqueux que par les autres ; comment donc la viande lorsqu'elle sera long-tems dans l'eau bouillante n'y perdrait-elle pas la meilleure partie de son suc ? Elle l'y perd si bien, que le bouillon en tire toute la gelée ; c'est donc une erreur de prétendre que la viande bouillie est plus nourrissante, & si le rôti a plus de goût que le bouilli, c'est comme dit *Mundius*, savant Médecin, parce qu'il a encore tout son suc, au lieu que la viande bouillie a perdu une partie du sien par le moyen de l'eau.

Les viandes bouillies étant plus humides que les autres, elles conviennent davantage à ceux qui sont d'un tempérament sec, chaud, bilieux, & qui ont le ventre resserré. Les viandes rôties ou frites conviennent au contraire à ceux qui sont d'un tempérament pituiteux, qui abondent en humidités superflues, qui sont sujets à des catharres, & à d'autres maladies de la même nature.

ROTIR, *Torrere* ; faire cuire de la viande en la tournant à la broche devant le feu, ou sur le gril. Lorsque l'on fait rôtir quelque viande à la broche, il ne faut point d'abord lui donner le feu trop âpre, cela fait qu'elle brûle dessus, lorsqu'elle est toute sanglante dessous.

On ne peut marquer ici le degré de cuisson

nécessaire, ni déterminer le tems qu'il faut à chaque viande pour être rôtie ; on en juge à l'œil & suivant la grosseur & la nature des viandes.

ROTIE, *Offa panis tosta*. Tranche de pain qu'on fait sécher en la rôtissant. On en peut servir en gras & en maigre.

Rôties de rognon de veau.

La longe de veau étant cuite tirez-en le rognon, hachez-le avec sa graisse, un peu de persil, de l'écorce de citron verd, du sucre à proportion ; pilez ensuite le tout dans un mortier ; coupez de petites tranches de pain de la grandeur de deux doigts ; mettez un peu de farce sur chaque rôtie ; beurrez le fond d'une tourtiere, & y arrangez vos rôties ; mettez-les au four pour leur faire prendre couleur, ou sous un couvercle ; quand elles sont cuites, sucrez-les & les-glacez avec la pelle rouge, dressez-les proprement dans un plat & servez pour Entremets ou pour garniture.

Rôties de chapon.

Faites une farce de chair de chapon ; mêlez-y du sucre & de l'écorce de citron verd, faites-les cuire & glacer comme les précédentes & les servez de même.

Rôties à l'Angloise.

Coupez en petits dés deux ris de veau blanchis avec champignons & jambon ; passez-les avec un morceau de beurre, & un bouquet ; mouillez avec du jus & du bouillon, & quand le ragoût est à demi cuit, liez-le avec du coulis ; dégraissez-le quand il est cuit ; laissez réduire la sauce presque à sec, & liez encore de trois jaunes d'œufs ; mettez sur des tranches de pain coupées en rôties autant de ragoût qu'il en peut tenir ; arrangez de petits œufs sur le ragoût ; dressez vos rôties ; unissez les rôties avec la main

trempée dans un œuf battu ; faites-les frire ensuite dans une friture bien chaude & servez à sec ou avec une essence , si vous voulez.

Rôties aux concombres.

Coupez des concombres en dés , faites-les mariner une heure avec sel , poivre , vinaigre ; pressez-les ensuite , & les passez avec un morceau de beurre , ciboule & persil ; mouillez de jus & de bouillon ; faites-les réduire ; liez le ragoût avec trois jaunes d'œufs , & le laissez refroidir ; mettez encore deux jaunes d'œufs ; étendez les concombres sur des tranches de pain , unissez avec un œuf battu ; pannez les rôties , faites-les frire de belle couleur & servez avec une essence.

Rôties d'épinars.

Faites blanchir des épinars , pressez-les & les passez au beurre ; mouillez de bouillon , & de coulis ; faites-les réduire , jusqu'à ce qu'ils soient à sec ; tournez toujours avec une cuiller , afin qu'ils ne brûlent pas , & les laissez refroidir ; coupez des tranches de pain pour des rôties ; étendez dessus les épinars , unissez-les avec de l'œuf battu , & les pannez ; faites-les frire de belle couleur & servez avec une bonne essence.

Autres rôties aux épinars.

Lavez-les dans plusieurs eaux , faites-les blanchir dans l'eau bouillante , & les mettez ensuite égoutter ; pressez-les bien & les hachez ensuite ; mettez-les dans une casserole avec raisins de Corinthe , écorce de citron confit ; hachez menu , sucre en poudre , un peu de sel , & de muscade , trois œufs entiers & cinq jaunes crus , un peu de crème ; mêlez bien le tout ensemble & le faites dessécher sur le feu ; ôtez-le ensuite de dessus le feu , ajoutez-y deux œufs entiers , & un peu après deux autres œufs avec un peu de vin de Canarie , que vous mêlez bien

ensemble ; farinez ensuite le cul d'un plat ; étendez dessus votre farce comme une crème frite & la laissez refroidir ; quand elle est froide coupez-la par morceaux de la longueur environ du doigt & de la largeur de deux ; faites-les frire dans du beurre fondu bien chaud ; quand ils sont frits , poudrez-les de sucre , & les glacez avec la pelle rouge ; faites une sausse avec un peu de beurre , vinaigre & vin de Canarie , que vous jetez dessus avec un jus d'orange & servez pour Entremets.

Rôties d'haricots verts.

Faites cuire des haricots verts avec de l'eau & du sel ; passez-les avec un morceau de beurre , persil , ciboule hachée ; mouillez les avec du bouillon & les assaisonnez de sel & poivre ; liez-les avec du coulis ; faites réduire la sausse ; ajoutez-y trois jaunes d'œufs , faites lier sur le feu sans bouillir , & les laissez refroidir ; quand ils sont froids mettez-y encore 2 jaunes d'œufs ; étendez ces haricots sur des morceaux de pain coupés en rôtie ; unissez-les avec de l'œuf battu , pannez-les & les faites frire à belle couleur ; servez pour Entremets.

Rôties de bécasses.

Hachez de la chair & le dedans des bécasses fort menu avec sel , poivre , lard fondu , le tout mêlé ensemble ; faites les rôties à l'ordinaire & les faites cuire à petit feu dans une tourtière ; quand elles sont cuites servez-les avec un jus de citron.

Rôties de foies gras.

Passez les foies gras à la poêle , hachez-les ensuite avec lard , trois ou quatre champignons , fines herbes , sel & poivre ; le reste à l'ordinaire

Rôties au jambon.

Coupez huit tranches de jambon égales ,

faites - les deffaler deux heures dans de l'eau ; mettez-les suer dans une casserole ; quand elles commencent à s'attacher , mettez dans la casserole un-peu de coulis & de jambon ; faites faire quelques bouillons à cette fausse , dégraissez-la, passez-la au tamis , mettez-y un filet de vinaigre & de gros poivre ; coupez des tranches de pain de la grandeur des tranches de jambon ; passez-les avec un morceau de beurre ; quand elles sont de belle couleur , dressez-les sur un plat ; mettez les tranches de jambon dessus , & arrosez avec les tranches de jambon.

Rôties à la moëlle.

Faites des abaisses de pâte d'amande en forme de rôties , avec un petit rebord de l'épaisseur de deux écus , & faites cuire au four ; couvrez-les d'un peu de crème à la moëlle bien délicate , un peu de blanc d'œuf fouetté par-dessus ; rapez du sucre , glacez-les , & servez chaudement.

Rôties en canapé.

Faites un salpicon de ris de veau , crêtes & culs d'artichaux coupés en dés ; passez des champignons en dés que vous mouillez avec du jus ; mettez-y ensuite le salpicon ; faites cuire le tout , mettez y un blond de veau , & sur la fin liez avec des jaunes d'œufs , peu de sauffe ; le salpicon refroidi garnissez-en des rôties bien minces ; frotez les rôties d'œufs battus , faites-les frire dans du sain-doux , & servez avec un blond de veau.

Rôties d'œufs.

Faites bouillir un demi-setier de crème avec un morceau de sucre, du biscuit d'amandes écrasées, de la rapure de citron ; mettez huit jaunes d'œufs , deux blancs , un peu de beurre manié ; le tout broüillé avec la crème , garnissez-en des

Tranches de pain rôties , bien minces , du blanc d'œuf fouetté par-dessus ; glacez avec du sucre , & servez. On peut se servir de pâte d'amandes au lieu de pain.

Rôties à la moëlle sans sucre.

Mettez dans une casserole un peu de farce de volaille bien fine avec un peu de blond de eau , de petites herbes hachées , un jaune d'œuf , & tout bien manié , avec bons assaisonnemens ; coupez en morceaux de la moëlle cuite au bouillon ; garnissez des tranches de pain rôties ou cuites d'un peu de farce & de morceau de moëlle ; remettez un peu de farce par-dessus , panchez , faites prendre couleur , & servez à sec.

Rôties au lard.

Coupez une demi - livre de petit lard en dés avec une tranche de jambon ; mettez-les dans une casserole avec persil , ciboules , quatre jaunes d'œufs , du gros poivre ; maniez bien le tout ensemble ; étendez cette farce sur des tranches de pain coupées en rôties ; faites-les frire ; mettez du coulis qui ne soit gueres salé dans un plat avec un filet de vinaigre , les rôties dessus , & servez.

Rôties à la Minime ou à la Provençale.

Coupez du pain rassis par tranches , ôtez-les de la croûte ; faites-les frire dans de l'huile d'olive bien chaude , & quand elles sont frites de belle couleur , mettez-les égoutter ; fendez en deux des anchois dessalés ; rangez vos rôties dans un plat , une moitié d'anchois sur chacune , du poivre concassé par-dessus ; arrosez de bonne huile , & servez pour Entremets avec un jus d'orange.

Rôties à la Dantîn.

Lardez des mies de pain de jambon & d'anchois ; coupez-les ensuite en rôties ordinaires & faites frire au lard ; quand elles sont frites

dressez-les dans un plat avec huile, jus de citron, gros poivre, & servez.

Rôties à la Hollandoise, ou à la Suisse.

Hachez des anchois avec persil, ciboules, échalotes, ail; le tout mêlé avec de bonne huile; étendez cette farce sur des rôties, d'un côté seulement; coupez des anchois en filets; mettez-en sur ces rôties, dressez-les dans un plat avec huile, orange, poivre concassé, & servez.

Rôties de poisson en maigre.

Hachez de la chair de carpe avec persil, sel écorce de citron verd, quelques biscuits d'amandes amères, & un peu de beurre frais; pilez le tout dans un mortier avec un peu de sucre, trois ou quatre jaunes d'œufs, un peu de mie de pain trempée dans la crème; coupez des tranches de pain en rôties, mettez de cette farce dessus; beurrez une tourtière, arrangez-y vos rôties, & les mettez au four ou sous un couvercle. Quand elles sont cuites & bien colorées sucrez les & les glacez avec la pelle rouge; dressez-les dans un plat, & servez chaudement pour Entremets ou garniture.

ROUELLE, tranche de quelques viandes ou d'autres mets. La rouëlle de veau est la partie charnue de la cuisse de veau, qui est vers le jarret; c'est un excellent manger lorsqu'elle est bien apprêtée.

Manière d'apprêter les rouëlles de veau.

Prenez des rouëlles un peu épaisses, piquez-les de beaucoup de lardons; saupoudrez de sel, poivre & autres épices fines; garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard, sur lesquelles vous arrangerez les rouëlles. Ne donnez d'abord à ce ragoût qu'un feu médiocre afin que la viande rende son suc; ce suc rendu, augmentez un peu le feu pour faire prendre des deux côtés cou-

leur à ces rouëlles, ce qui se fait en les blanchissant avec un peu de farine ; faites-les ensuite rouffir dans du lard fondu que vous ôterez après pour mettre un peu de bouillon. Lorsque les rouëlles ont suffisamment rouffes , laissez-les cuire doucement en ajoutant aux assaisonnemens un peu de persil & de ciboule ; quand elles sont cuites , liez la sausse avec des jaunes d'œufs & du verjus , & servez ce ragoût.

Autre façon.

Après que ces rouëlles ont été bien piquées de lard & passées à la poêle , mettez-les dans une terrine bien assaisonnées d'épiceries , & fermez exactement la terrine. Laissez-les cuire à petit feu dans leur jus seulement ; quand elles sont cuites , & que la sausse est presque réduite à rien , mettez-y un jus de citron , & servez.

Rouëlles de veau à la coëne.

Piquez vos tranches de lard ; assaisonnez de sel , gros poivre , persil , ciboule , échalote , une pointe d'ail, le tout haché ; coupez par morceaux de la coëne de lard nouveau qui ne sente rien ; mettez dans une terrine un lit de tranches de veau , & un lit de coëne ensuite ; continuez de même jusqu'à la fin ; mettez-y un demi verre d'eau , & autant d'eau-de-vie ; faites cuire sur des cendres chaudes pendant quatre ou cinq heures , & servez comme du bœuf à la mode.

Hachis de rouëlles de veau.

Hachez votre veau avec du lard , après en avoir ôté la peau ; mêlez - y champignons , persil & mie de pain , deux œufs durs , & deux autres jaunes d'œufs pour faire une espèce de liaison du tout ; mettez ce hachis dans une tourtiere , au fond de laquelle vous aurez eu soin d'arranger des bardes de lard ; & laissez cuire ainsi ; & comme en cuisant à la braise seulement , il se forme dessus une espèce de crou-

te , faites un trou dessus pour lui laisser prendre vent. Lorsqu'il sera tems de le tirer , mettez-y un suc de gigot ; mêlez avec un peu de verjus dans lequel vous aurez battu un jaune d'œuf , & servez.

Pâté de rouëlle de veau , chaud.

Coupez une rouëlle de veau en trois ; lardez-la de moyen lard bien assaisonné ; dressez-la dans une pâte fine sur un bon godiveau ; garnissez de pointes d'asperges , champignons , ris de veau , morilles , truffes , culs d'artichaux , lard pilé , avec sel , poivre , fines herbes & fines épices ; couvrez votre pâté de la même pâte , & faites cuire pendant deux heures ; quand il est cuit , découvrez-le & le dégraissez ; mettez-y un coulis clair de veau & de Jambon ; (Voyez au mot *Jambon* , la manière de faire ce coulis , & servez pour Entrée.)

Pâté froid de rouëlle de veau.

Lardez-la de gros lard ; assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices , & la faites mariner dans du vinaigre bien assaisonné ; faites une abaisse de pâte ordinaire que vous jetterez sur du gros papier beurré ; dressez-y votre veau mariné , avec lard pilé , bardes de lard , feuilles de laurier , & assaisonnemens nécessaires ; couvrez votre pâté d'une autre abaisse , façonnez-le proprement & le faites cuire pendant environ trois heures ; quand il est cuit mettez-y une gouffe d'ail ou d'échalote écrasée par le soupirail , & servez froid.

La rouëlle de veau sert encore à plusieurs autres usages ; il en est parlé dans plusieurs endroits de cet ouvrage.

Rouëllés de bœuf.

A l'égard des rouëllés de bœuf , on s'en sert pour faire des hachis , dans lesquels on mêle de l'oignon , de la ciboule , du sel , du poivre , du

clou de girofle , le tout cuit ensemble sur un fourneau ou un réchaud ; & lorsqu'il est cuit , on y met du verjus , puis on le tire.

Ces pièces sont encore propres pour faire du bœuf à la mode. (Voyez cet article au mot *Bœuf*.)

ROUGE , oiseau qui n'est pas si gros que le canard sauvage ; il a les pates rouges , il est fort délicat ; on le fait cuire comme le canard sauvage. (Voyez cet article au mot *Canard*.) Quand il est cuit , mettez dans une bonne essence quelques zests d'orange , avec le jus de deux oranges & gros poivre ; faites chauffer la sausse sans bouillir , & servez sur les rouges.

Rouges a la sausse à l'orange.

Faites cuire les rouges , comme on l'a dit ; mettez dans une casserole quatre pains de beurre dont un manié avec de la farine , deux anchois hachés , quelques zests d'orange , le jus de deux oranges , sel & gros poivre ; mouilliez avec du jus ; faites lier la sausse sur le feu sans qu'elle bouille , & servez avec les rouges.

ROUGET , *Rubellio* ; Petit poisson armé sur le dos de plusieurs pointes piquantes ; il vit de petites écrevisses , & d'autres petits poissons ; il est plus estimé en hiver qu'en été , soit parce qu'en hiver il nage en pleine mer , au lieu qu'en été il approche du rivage , ce qui fait qu'en ces deux saisons il se nourrit d'alimens différens ; soit parce que pendant l'été , comme plusieurs le pensent , il fait ses petits.

La chair du rouget nourrit beaucoup & restaure , par le secours de ses parties huileuses & balsamiques & de ses sels volatils ; elle se digere facilement , parce qu'elle est peu chargée de suc grossiers. Si elle arrête le cours de ventre , comme on le prétend , c'est parce que ses principes huileux calment la fougue des humeurs

âcres

âeres & picotantes qui caufoient cette incommodité.

Le rouget convient, principalement en hiver à toutes fortes d'âge & de tempérament ; il doit être choifi tendre , récent , bien nourri & d'un bon goût.

On remarque dit M. Andry , que le rouget convient dans le cours de ventre , dans la toux & dans la plupart des maladies qui viennent d'âcretés d'humeurs ; quelques-uns prétendent que l'ufage fréquent de ce poiffon eft contraire à la chafteré ; mais c'eft une imagination qui n'eft fondée ni en raifon ni en expérience.

Rougets en cafferoles.

Vuidez les rougets ; coupez-en les têtes, froitez un plat ou une tourtiere de beurre affaifonné de fel, poivre haché, fines épices, persil, ciboules entieres ; arrangez-y vos rougets ; affaifonnez dessus comme dessous ; arrosez-les de beurre fondu , pannez-les d'une mie de pain bien fine , mettez les cuire au four ou fous un couvercle ; faites une fauffe hachée avec ciboule , persil, champignons & truffes , que vous mettez dans une cafferoles quand le beurre eft fondu , avec fel & poivre ; mouillez d'un peu de bouillon de poiffon & laissez mitonner à petit feu ; quand la fauffe eft courte , liez-la d'un coulis d'écreviffes , mettez-la dans un plat ; arrangez vos filets autour du plat , & les fervez chaudement ; pour Entrée.

Rougets en ragoût.

Après avoir bien habillé vos rougets , mettez-les dans une cafferoles avec beurre paitri de farine , fel , poivre bouquet de fines herbes , champignons , persil , bouillon de poiffon ou purée claire ; laissez bien mitonner le tout ensemble ; quand le ragoût eft cuit , fervez pour Entrée , garni de ce que vous voudrez.

Rougets aux capres.

Otez-leur les ouïes, vuidez-les, ne les écaillez point, lavez-les, faites-les cuire dans un court bouillon avec vin blanc, un morceau de beurre, racines, oignons coupés en tranches, un bouquet, ail, clous de girofle; faites faire quelques bouillons avant de mettre vos rougets; quand le court-bouillon a pris du goût, faites-y cuire les rougets; quand ils sont cuits, ôtez les écailles, dressez-les dans un plat, & servez dessus une sausse aux capres. (Voyez au mot *Saussé* la manière de le faire.)

Rougets grillés à la sausse à l'anchois.

Les rougets étant vuידés coupez - en les têtes, trempez-les dans du beurre fondu & du sel, faites-les griller à petit feu; quand ils sont grillés, dressez-les dans un plat; faites une sausse blanche avec beurre frais une pincée de farine, une ciboule entiere, sel, poivre, muscade, un peu d'eau & de vinaigre, & deux anchois; quand la sausse est liée, jettez-la sur les rougets & servez chaudement.

Rougets grillés au coulis d'écrevisses.

Les rougets étant grillés comme on vient de le dire, faites une sausse de cette manière; mettez dans une casserole un peu de beurre frais, une pincée de farine, sel, poivre, muscade, ciboule entiere, un peu d'eau & de vinaigre, une demi-cuillerée de coulis d'écrevisses & quelques capres. (Voyez au mot *Ecrevisse* la manière de faire ce coulis.) Quand la sausse est liée, jettez-la sur les rougets & servez chaudement pour Entrée.

Rougets au coulis & queuès d'écrevisses.

Vos rougets cuits au court bouillon, comme les rougets aux capres, faites un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse*, la manière de le faire.) Faites cuire les queuès d'écrevisses

avec du bouillon & du sel. Arrangez vos rougets dans un plat après les avoir égouttés de leur court-bouillon, les queues d'écrevisses sur les rougets, le coulis par-dessus, & servez chaudement.

Rougets en marinade.

Vuidez vos rougets ; coupez-en la tête, levez-en les filets ; mettez-les mariner pendant une ou deux heures dans une casserole avec tranches d'oignons, ciboules entières, quelques feuilles de laurier, sel, poivre, jus de citron ou bien un peu de vinaigre ; tirez-les de leur marinade & après les avoir bien essuyés, farinez-les & les faites frire dans du beurre affiné. Quand ils sont frits de belle couleur, servez-les sur une serviette pliée dans un plat pour Entremets.

Rougets en filets avec un ragoût ou une sausse blanche.

Vos rougets vidés, faites-les griller ; levez-en les filets, arrangez-les dans un plat & servez avec un petit ragoût d'écrevisses ou d'huitres, ou bien avec une sausse blanche. (Voyez au mot *Ecrevisse* & *huitre*, la manière de faire ces ragoûts.)

Filets de rougets aux fines herbes.

Vuidez les rougets ; coupez-en la tête ; levez-en les filets ; mettez-les dans une casserole avec un peu de fines herbes hachées ; mettez-y beurre fondu, sel, poivre, persil & ciboule hachée. Laissez-les prendre goût dans leur assaisonnement pendant une heure ; mettez-les ensuite sur des cendres chaudes afin que le beurre se fonde ; pannez-les de mie de pain bien fine & les faites griller.

Faites une rémolade avec de bonne huile, quelques capres, du persil haché, un peu de ciboule, un anchois, poivre, sel, un peu de moutarde & un jus de citron ; le tout mêlé

ensemble mettez cette saûsse dans une saûssiére au milieu d'un plat , les filets grillés autour du plat , & servez chaudement pour Entremets.

Terrine de rougets.

Vuidez-les & les ratissez ; coupez-en les têtes ; levez-les en grand filets ; frotez une terrine de beurre ; assaisonnez de sel , poivre , un peu de fines épices & de persil haché. Arrangez vos filets dans la terrine ; assaisonnez dessus comme dessous , & y mettez du beurre frais. Couvrez bien exactement la terrine de son couvercle , & la mettez cuire à petit feu. Quand elle est cuite dégraissez-la bien ; jetez dedans un ragoût de mousserons ou un ragoût de truffes vertes & servez chaudement. (Voyez aux mots *Mousseron* & *Truffe* , la manière de faire ces ragoûts.)

Potage de rougets.

Le potage de rougets se fait comme le potage de barbotes. (Voyez cet article au mot *Barbote.*)

Tourte de rougets.

Vuidez les rougets ; lavez-les & les essuyez ; faites fondre un peu de beurre dans une casserole avec un peu de sel & de poivre ; frotez vos rougets dedans & les mettez sur le gril. Levez-en les filets , & les mettez dans un ragoût d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisses* , la manière de faire ce ragoût.) Faites une abaisse d'un demi feuilletage. (Voyez au mot *Pâte* , la manière de la faire.) Foncez une tourtière , mettez-y les filets avec le ragoût ; couvrez d'une abaisse de même pâte ; faites une bordure autour ; frotez d'un œuf battu , & faites cuire au four ou sous un couvercle. Quand la tourte est cuite dressez la dans un plat ; découvrez-la , & mettez-y un peu de coulis d'écrevisses. (Voyez

au mot *Ecreviffe*, la manière de le faire.) Recouvrez & servez chaudement.

Pâté de rougets.

Vuidez vos rougets ; gardez-en les foies ; coupez-leur la tête ; dressez votre pâté à l'ordinaire ; garnissez-en le fond de beurre frais ; faites un godiveau de la chair de deux rougets , avec champignons , truffes , persil , ciboules , beurre frais , sel , poivre , fines herbes , fines épices , le tout haché ensemble. Mettez de ce godiveau au fond du pâté ; arrangez vos rougets dessus, du godiveau entre deux ; assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices , & couvrez de beurre , & ensuite d'une abaisse & faites cuire au four.

Pilez les foies de vos rougets avec un anchois & les délayez dans un coulis d'écrevisses que vous passerez à l'étamine ; donnez-lui un peu de pointe & le tenez chaudement sur les cendres. Quand le pâté est cuit , ouvrez-le ; dégraissez-le bien , jetez dedans le coulis d'écrevisses , & servez chaudement pour Entrée.

Voyez sous les articles *Ragoût* , *Pâté* , *Régime* , *Friture* , *Rôti* , les différens effets que peut produire la chair du rouget , suivant ces différens apprêts.

ROULADE , tranche de bœuf , de veau ; de mouton ou autre viande aplatie & roulée avec une farce & assaisonnemens ordinaires.

Roulades de bœuf.

Coupez des tranches de bœuf , applatissez-les ; faites une farce de chair de chapon , d'un morceau de cuisse de veau , lard , moëlle de bœuf , jambon cuit , persil , ciboules , ris de veau , truffes , champignons , le tout bien haché avec fines herbes & fines épices ; étendez cette farce sur les tranches de bœuf que vous roulerez ensuite, enforte qu'elles soient bien fermes & d'une

belle grosseur ; vos tranches ainsi roulées , faites-les cuire dans une bonne braïse avec tranches de bœuf battues , & bardes de lard dessus & dessous , sel , poivre , fines herbes , fines épices , oignons , carotes & panais ; quand les roulades sont cuites , égouttez leur graïsse , coupez les en deux , arrangez-les dans un plat avec un coulis par-dessus ou bien quelque petit ragoût , comme de ris de veau , & de crêtes ou autres.

Autre roulade de bœuf.

Prenez un flanchet , battez-le bien , étendez-le sur une table ; arrangez dessus des lardons de lard & de jambon , des lardons de langue de bœuf , des œufs durs , des pistaches , avec fines herbes , poivre & sel , un peu de rocambole ; dorez le tout avec des œufs , & soudez bien le tout avec un peu de farine ; ensuite séparez bien dans une serviette ; attachez les deux bouts & ficellez ; faites cuire dans une braïse ; mouillez de vin blanc & de bouillon , & servez froid pour Entremets.

Roulades de veau en cannetons au céleri glacées.

Coupez des tranches de veau de la largeur de la main , & de la longueur du doigt ; étendez-les bien minces , mettez dessus une farce fine , roulez-les & les tressez à l'ordinaire. Quand elles sont cuites égouttez-les ; faites cuire du céleri en même tems avec les tranches , ou séparément ; quand il est cuit & égoutté , glacez-le avec une glace ordinaire de veau ; dressez vos roulades , un pié de céleri entre , une sausse verte dessous ou une autre sausse si vous voulez , & servez. (Voyez au mot *Saussé* la manière de faire la sausse verte.)

On fait de même des roulades de poulets ; poulardes , cannetons & autres viandes.

Roulades de mouton en hatelettes à l'échalote.

Levez le filet d'un carré de mouton mortifié ,

Coupez-le par tranches bien minces , & le faites mariner avec huile fine , sel , gros poivre , persil , ciboule , ail , échalote. Quand les tranches sont suffisamment marinées , étendez sur chacune un peu de farce fine , roulez ensuite chaque morceau , passez-les dans des hatelettes & les faites cuire à la broche envelopés de lard & de papier ; arrosez-les de leur marinade en cuisant. Vos roulades étant cuites , servez-les avec une fausse à l'échalote.

Roulades à l'anguille.

Prenez une volaille grosse , flambez-la , fendez-la par le milieu , désossez-la , étendez dessus une farce bien fine ; couvrez cette farce de lardons de jambon & d'anguille ; roulez ensuite votre volaille de son long ; ficelez-la , & la faites cuire dans une bonne braise avec tranches de veau , bardes de lard , un bouquet , un verre de vin de Champagne ; faites cuire dans la même braise des morceaux d'anguille piquée ; glacez-les ensuite ; dressez les roulades dans un plat , un morceau d'anguille dans le milieu , les autres à côté ; pour fausse servez vous de la braise réduite , dégraissée & passée au tamis , un jus de citron , & servez chaudement.

Roulades de veau à la Bavoise.

Laissez mortifier un cuisseau de veau le plus que vous pourrez ; levez-en toutes les noix , dégraissez-les bien , ôtez toutes les peaux & coupez le maigre par tranches le plus mince que vous pourrez ; battez ces tranches avec un couperet ; étendez ensuite sur une table une crépine de veau trempée dans l'eau fraîche ; étendez dessus vos tranches de veau que vous couvrez de lard rapé & de jambon pilé , cuit avec sel , poivre , girofle , canelle , muscade battue , coriandre aussi battue , persil , ciboule , échalote , ail , rocambole , thim , basilic , sarriette ,

champignons, tétine de veau en filets, ris de veau & bon beurre; roulez ensuite le tout comme une andouille. Attachez la roulade par les deux bouts & la ficeliez bien vers le milieu afin qu'elle ne se lâche point; enfitez-la ensuite dans une hachelette; attachez-la à une broche, enveloppée de papier beurré; faites cuire à petit feu, en l'arrosant de tems en tems; quand elle est cuite, ôtez la barde, laissez-lui prendre couleur comme un beignet; dressez-la dans un plat, & servez pour Entrée avec du coulis de veau, une pointe d'ail, & poivre concassé.

ROULEAU, *Radius*, morceau de bois court, de figure ronde dont on se sert pour étendre de la pâte sur un tour ou sur une table, afin d'en faire une abaisse ou autre chose.

S.

SABOT AU SANG; coupez une noix de veau de la largeur d'une assiette, piquez-la de menu lard; étendez dans une casserole des tranches de bœuf battus & des bardes de lard; renversez dessus la noix de veau, le lard en dessous; mettez dessus une crépine de cochon que vous plisserez & ficelerez comme une bourse tout autour avec une aiguille; coupez de la panne de cochon en petits dés; faites-la dégourdir dans une casserole sur le feu; mettez-y ensuite une chopine de sang de cochon; assaisonnez cela de sel, poivre, & fines épices; faites-le épaisir en le remuant sur le feu; mettez-le ensuite dans votre crépine; serrez-la avec sa ficelle; recouvrez le tout de tranches de bœuf & de bardes de lard, & faites cuire dans le four ou entre deux braises; tirez la noix de la casserole, dressez-la dans un plat, déficelez la

crépine

crépine, mettez ce qui est dedans tout autour, jetez dessus une essence de jambon & servez pour Entrée. (Voyez au mot *Jambon* l'article *Essence de Jambon*.)

SAFRAN, *Crocus*. Le safran est un assemblage de petits filamens rouges qui naissent en manière de houe, au milieu d'une fleur bleue, mêlée de rouge & de purpurin, composée de six feuilles, & portée par une plante basse qu'on appelle de même nom; on coupe cette houe avant le lever du Soleil & on la fait sécher; quelques jours après il en vient une autre semblable sur la même plante; on la ramasse de même que la première pour la faire sécher; ces filamens quand on les a fait sécher sont mous, odorans, doux au toucher, d'un goût & d'une odeur fort agréables.

Le safran du Levant est fort estimé: il en vient d'aussi bon en plusieurs endroits de France, comme en Gatinois, en Languedoc, vers Toulouse, vers Orange, à Angoulême, en Normandie; mais le meilleur est celui de Boissne & de Bois-commun en Gatinois; le moins bon est celui de Normandie.

Le propre du safran dont l'usage est si commun en plusieurs pays où l'on en mêle dans presque tous les mets, est d'être bon à l'estomac & aux poumons, de réjouir le cerveau, de lever les obstructions, de procurer le sommeil; il facilite la respiration, & les asthmatiques se trouvent soulagés d'en prendre un peu dans du vin chaud; mais il faut prendre garde d'en abuser, car il peut produire des effets dangereux. On a vu un homme qui en faisoit trafic, qui pour en avoir trop mêlé parmi ses viandes tomba dans un excès de rire qui pensa lui coûter la vie; pris avec excès il jette aussi dans des assoupissemens dangereux; & on a même trouvé des personnes

portés sur des sacs de safran pour s'y être endormies pendant la nuit.

Le safran contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel volatil acide & urinaire; il convient en tout tems, à toutes sortes d'âge & de tempérament, pourvu que l'on en use modérément.

SAIN-DOUX, graille de cochon, dont on fait assez d'usage dans les cuisines surtout pour les fritures. (Voyez au mot *Graisse* les propriétés du sain-doux.)

Manière de faire le Sain-doux.

Après avoir épluché la panne, c'est-à-dire ôté les peaux qui s'y trouvent, coupez-la par petits morceaux, mettez-la dans un chaudron avec un demi-setier d'eau, un oignon piqué de clous de girofle; faites-la fondre à très-petit feu jusqu'à ce que les morceaux qui ne se fondent point commencent à se colorer; retirez-le alors de dessus le feu, laissez-le refroidir, & le passez ensuite dans un vaisseau de terre pour le mettre au froid.

Pour conserver long tems le sain-doux, il faut en le fondant y mettre un peu de bon verjus, & quand le sain-doux commence à bouillir, ajoutez encore du verjus, environ une chopine sur trois livres de sain-doux.

SALADE, *Acetaria*. Composé de différentes plantes potagères, qu'on mange ordinairement crus; on les assaisonne avec du sel, du vinaigre & de l'huile; c'est ainsi qu'on fait un mélange de laitues pommées ou non pommées avec des fournitures, par exemple, de baume, d'estragon, de cerfeuil, de pimprenelle, pourpier, &c. Il y a des salades cuites, comme celles qu'on fait avec des betteraves; il y en a de confites dans du sel & du vinaigre, telles que sont celles qu'on fait avec de petits concombres, autrement dit cornichons, des capucines,

des capres, des cotons de pourpier, &c. On fait aussi des salades de plusieurs poisons. On trouvera sous les articles particuliers les différentes propriétés des choses qui entrent dans les salades avec les effets qu'elles peuvent produire. La manière de faire les salades est connue de tout le monde.

Salade de viande mêlée.

Prenez telle viande de volaille ou de gibier que vous voudrez cuite à la broche ; coupez vos viandes par filets, arrangez-les proprement par desseins sur un plat avec une saignée hachée que vous mettez dans le fond, la viande dessus, & faites des desseins avec de la fourniture de salade ; si vous ne voulez point mettre de salade, hachez du persil & de la ciboule très-fin ; arrangez par desseins ces fines herbes avec les filets de viande, & servez assaisonné de sel, gros poivre, huile & vinaigre.

SALAMI ou saucisson d'Italie. (Voyez cet article au mot *Saucisson.*)

SALE', *Caro porcina sale condita.* Chair de cochon qu'on sale. Tous les endroits du cochon sont bons pour faire du petit salé. Le filet est estimé le meilleur. Coupez les morceaux de la grosseur que vous le jugerez à propos. Pour quinze livres de viande prenez une livre de sel pilé ; frottez-en votre viande par-tout ; mettez-la à mesure dans un vaisseau, & quand il est plein bouchez-le bien. Vous pouvez vous en servir au bout de cinq ou six jours. Si vous voulez le garder plus long-tems, mettez-y un peu plus de sel. Plus le salé est nouveau, meilleur il est. Il vous sert ensuite soit pour manger avec la purée de pois, ou un ragoût de choux, ragoût de légumes, purée de lentilles, purée de navets. Si le salé avoit pris trop de sel,

faites-le tremper dans de l'eau tiède avant de le faire cuire, jusqu'à ce qu'il soit au degré de sel que vous voulez. Voyez au mot *Cochon*, les qualités & les propriétés de la chair de cet animal.

SALMI, espèce de ragoût qu'on fait avec des viandes déjà cuites, & rôties à la broche, auxquelles on fait une sausse après les avoir dépecées. On fait du salmi de bécasses, de dindons & autres volailles. (Voyez sous les articles particuliers la manière de faire ces différens salmis.) Voici ce qu'on peut faire en général.

Manière de faire toutes sortes de salmis.

Mettez une tranche de jambon dans une casserole; faites-la suer & attacher; mouillez-la avec un demi-setier de vin blanc, un peu de coulis; ajoutez un bouquet & clous de girofle. Faites bouillir une heure, & passez ensuite la sausse au tamis. Coupez par membres, lapreau, levreau, perdreau, bécasse, n'importe, pourvu qu'ils soient cuits à la broche; mettez-les dans la sausse avec de l'échalote hachée, sel, gros poivre; faites-les chauffer sans bouillir & servez. Vous pouvez garnir les salmis de croûtons frits. On coupe les levreaux en filets. On écrase & on délaye dans la sausse ce que la bécasse a dans le corps. On peut aussi écraser les foies des lapreaux.

SALPICON, ragoût que l'on fait à de grandes pièces de bœuf, de veau, & de mouton que l'on veut servir rôties pour principales Entrées. Pour cela, pelez des concombres, coupez-les par la moitié; ôtez-en la graine; coupez-les ensuite en dés, & les mettez mariner avec oignon coupé par petites tranches, poivre, sel & vinaigre; coupez du jambon en dés, champignons, truffes, filets de poularde, foies gras, ris de veau, mousserons; pressez les concombres; passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu; mouillez-les de

jus & les laissez mitonner à petit feu ; mettez dans une autre casserole avec du lard fondu, le jambon coupé en dés, un peu de ciboule & de persil, les truffes, les moufferons, les champignons & les ris de veau hachés. Ayant passé le tout, mouillez de jus, assaisonnez de poivre, sel, un bouquet ; laissez mitonner & dégraissez le ragoût. Quand il est presque cuit, mettez-y les foies gras & les filets de poularde coupés en dés ; liez d'un coulis de veau & de jambon, & d'une essence de jambon. Les concombres étant cuits, liez les du même coulis que le salpicon & mettez le tout ensemble. Faites un trou à l'aloyau, au quartier de veau ou de mouton, sur la cuisse ; à la place de la viande que vous ôterez, mettez le ragoût de salpicon & servez.

On peut aussi servir le salpicon séparément.

SANG, *Sanguis*. Le sang des animaux est quelquefois en usage ; cependant de quelque manière qu'on le prépare ; car on ne l'emploie pas seul, & tel qu'il sort des veines & des artères ; il est toujours difficile à digérer, il se coagule aisément & fournit quantité d'humeurs grossières.

Le sang dont nous nous servons le plus ordinairement est celui de cochon dont on fait du boudin. Le sang de lièvre est encore assez agréable. On se sert encore du sang de quelques autres animaux, comme on peut le voir aux articles particuliers.

SANGLIER, *Cochon sauvage*, *Aper*. On l'appelle porc, ou cochon sauvage, parce qu'il a la figure & la grosseur d'un cochon domestique, & qu'il habite les bois.

Le sanglier doit être choisi jeune, gras, & d'une chair tendre & ferme. Celui qui a été pris

à la chasse, qui a été fortement agité n'en vaut que mieux pour le goût & pour la santé.

Le sanglier est d'un tempérament beaucoup moins humide que le cochon ordinaire par rapport à l'exercice & aux alimens dont il use. c'est ce qui fait que sa chair est aussi moins visqueuse, plus agréable, & plus aisée à digérer. Elle nourrit beaucoup, parce qu'elle abonde en suc huileux & balsamiques.

La chair du sanglier convient, principalement en hiver, aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux, à ceux qui ont un bon estomac & aux personnes qui fatiguent beaucoup, parce qu'étant compacte & serrée en ses parties, elle a besoin d'un estomac qui soit fort pour la digérer; d'ailleurs comme les personnes accoutumées à un grand exercice de corps, perdent beaucoup de leur propre substance, il leur faut un aliment grossier, qui demeure long-tems attaché aux parties, & qui se dissipe difficilement; pour les personnes oisives & délicates elles doivent s'en abstenir.

La chair de tout sanglier n'est pas également bonne; ceux qui sont renfermés dans des parcs ne sont pas si bons que ceux qui ont la liberté de courir partout, & qui vivent de racines, de truffes, de froment & de tous les fruits qu'ils trouvent sur la terre.

On fait grand cas des jeunes sangliers qu'on appelle marcaffins; on les met à la broche piqués par tout le corps à la réserve du cou & de la tête, des piés & de la queue qu'il faut laisser avec leur soie, tout comme ils sont ordinairement. Quand ils sont cuits on les sert pour rôti.

Hure de sanglier pour Entremets.

Faites-la bien brûler à feu clair, frottez-la ensuite avec un morceau de brique à force de bras pour en ôter tout le poil; achevez de la

fatifier avec le couteau , & la nettoyez comme il faut ; desoffez-la ensuite , ôtant les deux machoires & le museau ; fendez-la en dessous , de maniere que les deux parties demeurent attachées par la peau ; piquez-la de gros lard bien assaisonné de sel , de poivre , de clous pilés , de coriandre , de macis , de ciboules & de persil haché ; quand elle est bien piquée , mettez un peu de poivre long dans quelques trous où sont les lardons ; assaisonnez-la fortement de sel , poivre , clou , muscade , macis , coriandre pilée , feuilles de laurier , basilic , marjolaine , un peu de romarin , oignons , ciboule , persil , carotes , panais , citron verd ; couvrez-la de bonnes bardes de lard ; enveloppez-la d'une serviette , ficellez-la bien , mettez-la dans une marmite que vous remplirez moitié vin & moitié eau ; faites cuire à petit feu ; quand elle est cuite , laissez-la refroidir dans son bouillon , afin qu'elle prenne du goût ; retirez-la , nettoyez-la bien proprement , & la servez sur une serviette blanche garnie de persil verd , pour Entremets.

Quartiers de devant.

Faites-les mariner avec sel , poivre , vinaigre , ail , & toutes sortes de fines herbes ; faites-les cuire ensuite à la broche , & servez avec une sauce piquante. (Voyez au mot *Saussé* , la manière de la faire.)

Quartiers de derriere.

Piquez-les de gros lard , faites-les mariner & cuire ensuite à la broche ; vous pouvez encore les faire cuire à la daube ou en bœuf à la mode. (Voyez au mot *Daube* , & au mot *Bœuf* , l'article bœuf à la mode.)

Filets de sanglier.

Les filets & les épaules peuvent se servir comme les quartiers de devant , ou bien à la daube

& en filets. (Voyez ces articles sous leurs lettres.)

Piés de sanglier.

Les piés se mettent à la sainte Menehould ; comme les piés de cochon, (Voyez cet article au mot *Piés.*)

Sang de sanglier.

On emploie le sang de sanglier à faire du boudin de la même manière que celui de cochon. (Voyez cet article au mot *Boudin.*)

Pâté de sanglier.

Quand il est mortifié & mariné, lardez-le de gros lard assaisonné de sel , poivre , fines herbes & fines épices ; faites une pâte bisé avec de la farine de seigle , avec du sel & un peu de beurre : dressez votre pâté ; mettez au fond lard pilé , bardes de lard , laurier & assaisonnemens ordinaires ; dorez - le avec des jaunes d'œufs , & mettez au four ; il faut le percer de peur qu'il ne creve. Quand il est cuit , bouchez-le.

Pâté de hure de sanglier.

Brûlez le poil de la hure , nettoyez-la bien ; coupez les machoires & les autres os ; ôtez le crin en incisant le haut de la hure sans le défigurer : ôtez aussi la cervelle , & lardez la hure de gros lard ; faites une pâte bien dure avec eau chaude & un peu de beurre fondu ; dressez votre pâté un peu épais ; mettez-y la hure de sanglier ; assaisonnez de poivre , muscade , clous , canelle pilée , fines herbes hachées bien menu , laurier , une livre & demie de beurre frais ou de moëlle de bœuf hachée ; remplissez les vuides du dedans du pâté de tranches de bœuf ; couvrez de la même pâte ; n'oubliez pas d'y mettre du sel & un peu de poivre long pilé menu ; faites cuire votre pâté ; quand il est à demi cuit , mettez-y un demi-setier de vin clair et par le soupail.

Jambon de sanglier.

On accommode les jambons de sanglier comme ceux de cochon. (Voyez cet article au mot *Jambon.*)

Saucissons de sanglier.

On fait aussi des saucissons. (Voyez au mot *Saucisson.*)

SARCELLE, *Querquedula* ; oiseau aquatique qui est mis au nombre des canards sauvages , dont il fait une espèce particulière ; il y en a de deux sortes , une petite & une plus grande. La petite qui est plus en usage parmi les alimens ressemble assez en tout au canard ordinaire , excepté qu'elle n'est pas si grande ; mais d'un goût plus agréable , & qu'elle se digère plus facilement. Voyez les propriétés du canard à son article.

Sarcelles en ragoût.

Trouffez vos sarcelles ; lardez les de gros lard ; passez-les à la casserole avec lard fondu , un peu de farine pour la liaison ; ou bien faites-les rôtir à moitié à la broche , & les empotez avec bon bouillon , sel , poivre , épicerie , fines herbes en paquet ; laissez cuire doucement le tout ; à moitié de cuisson , mettez-y des navets coupés par tranches & passés au roux , environ un bon verre de vin. Lorsque le ragoût sera cuit & la sauce suffisamment liée , servez chaudement pour Entrée.

Autrement.

Faites rôtir entièrement les sarcelles ; pendant qu'elles rôtissent préparez un ragoût de ris de veau , arrichaus , champignons , sel , poivre , fines herbes en bouquet ; votre ragoût cuit , jetez-le sur vos sarcelles après lui avoir donné une pointe de vinaigre ; garnissez votre plat de fricandeaux , & servez pour Entrée.

Autre façon.

Il y en a qui font des hachis avec ris de veau, champignons, chair de farcelles, ciboules, persil, sel & poivre, le tout haché menu & cuit dans la casserole, & qui après cela en farcissent les farcelles & les font ainsi rôtir à la broche. Quand elles sont rôties on les sert avec un coulis de champignons, ou bien on fait une sausse avec deux verres de bon vin, deux ou trois tranches d'oignon, du clou de girofle, un peu de poivre. On fait bouillir le tout dans une casserole, jusqu'à ce que la sausse soit réduite à moitié; on la passe au tamis; on y met un jus de bœuf, on la passe sur le feu dans la casserole, on la verse ensuite sur les farcelles que l'on sert ainsi chaudement.

On apprête & l'on sert de même les canards sauvages, les poules d'eau, les bécasses.

Sarcelles aux choux-fleurs.

Flambez vos farcelles & les vuidez; trouffez les pates & les faites cuire à la broche; épluchez des choux-fleurs; faites-les blanchir, & les faites cuire dans un blanc de farine avec de l'eau, du sel & un morceau de beurre; quand ils sont cuits mettez les égoutter; mettez dans une bonne essence du beurre frais avec du gros poivre; faites lier la sausse sur le feu; dressez les farcelles dans un plat, les choux-fleurs autour, la sausse sur les choux-fleurs, & servez chaudement.

Sarcelles aux navets.

Faites les cuire à la broche comme on vient de le dire, ou bien les ayant lardées de gros lard assaisonné, garnissez une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf avec oignons, carotes, persil, tranches de citron, fines herbes, poivre, sel, clous; mettez-y vos farcelles, mê-

me chose dessus que dessous, & faites cuire à la braïse.

Coupez des navets en dés, ou bien tournez-les en olives; passez-les dans un peu de saindoux pour leur faire prendre couleur; égouttez-les ensuite, & les mettez mitonner dans une casserole avec un bon jus, & les liez d'un bon coulis; dressez vos farcelles dans un plat, le ragoût de navets par-dessus, & servez chaudement.

Sarcelles aux montans.

Faites cuire vos farcelles comme dans l'article précédent, à la broche à la braïse; faites cuire un peu plus qu'à demi des montans de cardons d'Espagne dans de l'eau avec un morceau de beurre, une pincée de farine & du sel; ne mettez les montans dans cette eau blanchie que quand elle commence à bouillir; vos montans à demi-cuits, mettez-les égoutter, & achevez de les faire cuire dans une casserole avec un petit coulis clair de veau & de jambon; ou bien faites-leur faire quelques bouillons dans une bonne essence claire pour leur donner du goût, & servez autour des farcelles.

Sarcelles aux huitres.

Faites cuire vos farcelles à l'ordinaire; faites blanchir des huitres dans leur eau, jetez-les après dans l'eau fraîche, & les mettez égoutter sur un tamis; faites suer une tranche de jambon dans une casserole; quand elle est un peu attachée mouillez-la de bouillon & de coulis; faites lui faire quelques bouillons, dégraissez cette essence & la passez au tamis; hachez deux anchois bien lavés & un peu dessalés, délayez-les dans l'essence; mettez-y ensuite vos huitres blanchies & un peu de gros poivre, & servez ce ragoût avec les farcelles.

Ou bien passez deux ou trois champignons

& autant de truffes avec un peu de lard fondu & les mouillez de jus ; liez-les ensuite d'un bon coulis de veau & de jambon ; ouvrez les huitres, mettez-les sur un fourneau dans leur eau ; faites-leur faire deux ou trois trous, & après les avoir bien nettoyées, jetez-les dans votre ragoût ; ne les faites point bouillir parce qu'en bouillant elles se racornissent ; dressez vos farcelles dans un plat, le ragoût par-dessus & servez chaudement.

Sarcelles aux olives.

Faites-les refaire dans de la graisse & les mettez ensuite cuire à la broche ; vous pouvez aussi les faire cuire à la braise. Tournez des olives & les mettez à mesure dans l'eau fraîche ; quand elles sont égouttées mettez-les dans une bonne essence & servez dessous les farcelles.

Autrement.

Passer deux ou trois petits champignons dans une casserole ; mouillez-les de bon jus ; quand ils sont cuits, liez-les d'un petit coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon* la manière de le faire.) Ôtez le noyau de vos olives en les tournant & les jetez dans l'eau bouillante ; tirez-les ensuite ; & quand elles sont égouttées, mettez-les dans votre ragoût ; faites-lui faire un bouillon ; dressez vos farcelles dans un plat, le ragoût par-dessus & servez chaudement.

Sarcelles à la rocambole.

Faites-les cuire à la broche ; faites suer une tranche de jambon dans une casserole ; quand elle commence à s'attacher, mouillez de bouillon & de coulis ; faites bouillir & dégraissez ; passez ensuite cette sausse au tamis ; écrasez quelques rocamboles, mettez-les dans l'essence & servez avec les farcelles.

Sarcelles aux truffes.

Faites cuire vos sarcelles à la broche , avec une farce légère dans le corps , & quelques truffes , & servez avec un ragoût de truffes.

Potage de sarcelles aux navets.

Vuidez vos sarcelles , trouffez - les proprement , faites-les refaire ; piquez-les de gros lard assaisonné , faites-les cuire à demi à la broche ; empotez-les ensuite dans une marmite avec trois ou quatre oignons , panais & carottes ; mouillez de bon bouillon & faites cuire ; ratifiez des navets , coupez-les en dés ou en long ; farinez-les un peu ; faites - les frire de belle couleur dans du sain-doux ; égouttez-les ensuite ; mettez-les dans une petite marmite avec de bon bouillon & faites cuire ; mitonnez vos croûtes de bon bouillon ; servez-vous du bouillon où ont cuit vos sarcelles ; après l'avoir dégraissé , dressez vos sarcelles au milieu du potage ; garnissez les bords de navets , le bouillon des navets par-dessus , avec un jus de veau , & servez chaudement.

Si vous voulez servir le potage de navets , liez le bouillon des navets avec un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon* la manière de faire ce coulis.)

Potage de sarcelles aux lentilles.

Piquez-les de gros lard bien assaisonné comme dans l'article précédent ; faites-les cuire à demi à la broche ; empotez-les ensuite dans une marmite avec du petit lard coupé par tranches ; mettez-y des lentilles avec du bouillon & faites cuire ; garnissez le fond d'une casserole de tranches de veau & de jambon , avec oignons , panais & carottes , & faites suer sur un fourneau ; mouillez de bouillon & laissez mijonner à petit feu : assaisonnez de quelques clous , ciboule entière , persil , champignons ,

deux rocamboles ; ajoutez-y une croûte de pain ; quand le veau est cuit , ôtez-le de la casserole , mettez les lentilles qui sont cuites dans ce jus-là ; laissez-les mitonner un moment , & les passez ensuite à l'étamine ; mitonnez des croûtes de bon bouillon ; garnissez le bord du plat de votre potage des tranches de petit salé qui a cuit avec les lentilles ; dressez vos farcelles au milieu du potage avec quelques lentilles par-dessus : jetez le coulis sur le potage & servez chaudement.

Potage de Sarcelles aux truffes & aux champignons.

Piquez de gros sel bien assaisonné ; faites-les cuire à demi à la broche , & ensuite dans une marmite avec de bon bouillon ; passez des truffes dans une casserole avec un peu de lard fondu ; mouillez-les d'un jus de veau ; laissez-les mitonner à petit feu ; faites un coulis d'une farcelle cuite à la broche ; pilez-la dans un mortier ; garnissez le fond d'une casserole de tranches de veau & de jambon , oignons par tranches , panais & carotes ; couvrez la casserole & la faites suer à petit feu. Quand le veau est attaché poudrez-le tant soit peu d'une pincée de farine ; mouillez de moitié jus & moitié bouillon ; assaisonnez de champignons , truffes , un peu de persil , une ciboule entière , quelques clous de girofle , un peu de basilic & des croûtes. Laissez mitonner le tout ensemble pendant une demi-heure. Tirez les tranches de veau de la casserole , délayez-y la farcelle pilée ; passez le tout à l'étamine ; vuidez ce coulis dans la casserole où est le ragoût de truffes ; mitonnez des croûtes moitié jus & moitié bouillon ; dressez les farcelles sur le potage , le coulis par-dessus & servez chaudement.

Autre potage de farcelles aux champignons.

Faites-les cuire à moitié à la broche, comme on l'a dit, & les mettez ensuite dans une marmite avec de bon bouillon, sel, poivre, un bouquet de fines herbes; épluchez des champignons, & les coupez en dés; passez-les dans du lard fondu, avec deux bonnes pincées de farine; vos farcelles à moitié cuites, mettez vos champignons ainsi passés dans la marmite & laissez bien bouillir le tout ensemble. Quand le bouillon est consommé à propos, mitonnez des croûtes, dressez vos farcelles dessus; avant de servir, mettez-y un jus de mouton & de citron; garnissez le bord du plat de champignons frits; faites les amortir dans la casserole avec du bouillon; assaisonnez de sel & de poivre. Quand ils sont égouttés, faites-les frire dans du sain-doux, & servez.

Terrine de farcelles aux Pentilles.

Vuidez & trouvez vos farcelles; faites-les refaire; piquez-les de gros lard & de jambon assaisonné, & les faites cuire à la braise.

Coupez par tranches une livre & demie de veau & un peu de jambon; garnissez-en le fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches, panais & carotes; couvrez la casserole & faites suer. Quand les tranches sont attachées, mouillez les, moitié bouillon & moitié jus; mettez-y quelques champignons, deux ciboules entières, un peu de persil, deux ou trois clous, quelques croûtes de pain; laissez mitonner le tout ensemble; achevez le coulis de farcelles, comme on l'a dit ci-devant. Quand les farcelles sont cuites, tirez-les de leur braise; dressez-les dans la terrine; jetez le coulis sur les farcelles & servez chaudement.

Pâté de farcelles.

Ecrasez vos farcelles ; faites-leur trois ou quatre taillades sur l'estomac , lardez-les de moyen lard , assaisonnez-les de sel , poivre , muscade , clous pilés , canelle pilée , lard pilé , laurier , bardes de lard , fines herbes , persil & ciboules ; faites une abaïsse de pâte ordinaire ; couvrez & façonnez proprement votre pâté ; donnez-le avec des jaunes d'œufs , & faites cuire.

Pâté de farcelles desossées

Fendez-les par le dos , ôtez en tous les os excepté ceux des cuisses ; lardez - les de moyen lard ; assaisonnez-les comme on vient de le dire ; arrangez-les sur une abaïsse de pâte ordinaire , & finissez comme dans l'article précédent.

Voyez au mot *Canard* , les propriétés des farcelles.

SARDINE , *Sarda* ou *Sardina* , petit poisson de mer qui ressemble beaucoup à l'anchois ; mais elle est plus grande & plus épaisse que lui. On la trouve communément dans la Méditerranée ; elle se nourrit d'ordures qu'elle trouve dans la mer. Les sardines courent de côté & d'autre en grandes troupes ; tantôt elles se trouvent au milieu de la mer , tantôt vers le rivage , tantôt vers les rochers & les pierres.

La sardine doit être choisie jeune , tendre & bien nourrie , récente , & qui ait été prise dans les mois de Mars & d'Avril ; elle nourrit médiocrement ; elle lâche un peu le ventre , elle produit un assez bon suc quand elle est salée , elle échauffe beaucoup , elle excite la soif , elle rend les humeurs âcres & picotantes.

La sardine contient beaucoup d'huile & de sel volatil ; quand elle est fraîche elle convient en tems froid à toutes sortes d'âge & de tempérament ; mais quand elle a été salée , on en doit user avec plus de modération , & principalement

les jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux ; elle produit dans cet état à peu près les mêmes inconveniens que le hareng salé ; mais elle est d'un goût beaucoup plus relevé & plus agréable que lui. Les buveurs s'en servent même comme d'un mets excellent , parce qu'elle leur fait trouver le vin bon , & qu'elle les excite à boire. On la peut mettre au nombre des alimens qui sont plus agréables qu'utiles & salutaires.

On mange ordinairement la sardine grillée ou frite ; elle est plus saine sur le gril.

Sardine en caisse.

Prenez des sardines fraîches ; coupez-leur la tête & le bout de la queue ; mettez de la farce de poisson au fond d'une caisse ; arrangez les sardines dessus ; couvrez-les de même farce ; unissez avec un œuf battu ; saupoudrez de mie de pain ; couvrez d'une feuille de papier ; faites cuire au four ; égouttez la graisse ; servez par-dessus un coulis maigre qui soit clair.

SARRASIN , *Fagopyrum* , espèce de blé. On s'en sert dans plusieurs endroits pour faire du blé ; le pain de sarrasin ou blé noir approche de celui de seigle ; mais il est un peu plus nourrissant ; il se digère assez facilement ; il est de beaucoup inférieur au pain de froment. Ce blé contient beaucoup d'huile , & peu de sel essentiel.

SARRIETTE , *Satureia* ; plante que l'on emploie comme le thim dans les sausses ; elle a un goût piquant & agréable , & une odeur approchante de celle du thim ; mais plus foible ; elle a aussi les mêmes vertus que le thim & contient les mêmes principes ; elle fortifie le cerveau , elle atténue & rarefie les humeurs visqueuses ; elle excite l'appetit , aide à la digestion , chasse les vents ; elle contient beaucoup d'huile exaltée

& de sel volatil ; elle convient dans les tems froids aux vieillards , aux phlegmatiques & à ceux qui ont un estomac foible & débile. L'usage trop fréquent qu'on en fait , met les humeurs dans une forte agitation.

SAUSSE, *Embamma*. Liqueur dans laquelle on fait cuire toutes sortes de mets. On en fait de plusieurs sortes , & selon la nature des ragoûts. Voici les plus ordinaires.

Sausse-Robert en gras.

Passez des oignons coupés par tranches ou en petit dés dans une casserole , avec un peu de lard fondu , ou bien avec un morceau de beurre ; quand ils sont à demi roux mouillez - les de jus & blond de veau , un peu de sel & poivre ; égouttez la graisse ; assaisonnez de poivre & de sel ; quand les oignons sont cuits vous pouvez lier la sausse d'un coulis de veau & de jambon ; mettez - y un peu de moutarde , donnez - lui de la pointe , & servez - vous - en pour ce que vous aurez besoin.

Si c'est pour quelqu'un qui n'aime point l'oignon , vous pouvez passer la sausse au tamis avant de mettre la moutarde.

Sausse-Robert en maigre.

Passez votre oignon coupé comme on l'a dit , au beurre ; quand il est à moitié coloré , mettez - y du coulis maigre ; faites bouillir la sausse , dégraissez - la & l'assaisonnez de bon goût ; avant de servir mettez - y de la moutarde.

Si vous n'avez point de coulis maigre , après avoir passé l'oignon , mettez - y une pincée de farine que vous remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit assez colorée ; mettez - y après du bouillon , du vin rouge , un bouquet avec quelques clous , une pointe d'ail , & finissez comme on l'a dit.

Saufse au jambon.

Garnissez une casserole de tranches de jambon battues, faites-les suer sur un fourneau; quand elles sont attachées poudrez-les d'une pincée de farine, en remuant toujours; mouillez de jus; assaisonnez de poivre & d'un bouquet, & laissez mijonner à petit feu; si elle n'est pas assez liée; mettez-y un peu de coulis de veau & de jambon, qu'elle ait un peu de pointe; passez-la au travers d'un tamis, & vous en servez pour toutes sortes de rôtis de viande blanche.

Saufse pour les canards.

Prenez du jus de veau, assaisonnez-le de poivre & de sel, mettez-y le jus de deux oranges, & vous en servez pour les canards & les farcelles.

Saufse pour les bécasses.

Vos bécasses étant cuites à la broche, mettez le ventre & les foies dans une casserole avec poivre & sel; écrasez-les; mouillez-les d'un peu de vin rouge; coupez vos bécasses dans la sauffe; si elle n'est pas assez liée, mettez-y un peu de coulis de veau & de jambon; faites-la chauffer, pressez-y le jus de deux oranges, & servez chaudement.

Saufse au jus de mouton à l'échalote.

Pelez des échalotes, hachez-les bien menu, mettez-les dans un plat avec du jus de mouton, du sel & du poivre; vous pouvez vous servir de jus de veau au lieu de jus de mouton; servez-vous de cette sauffe pour des élanches de mouton ou des volailles.

Saufse aux capres.

Mettez dans une casserole des capres fines entières, deux anchois bien lavés & hachés, une pincée de farine, de bon beurre, sel, poivre, deux ciboules entières, un peu d'eau; faites-les

la sausse sans qu'elle boiille , & vous en servez pour ce que vous jugerez à propos.

Autrement.

Mettez de l'essence de jambon dans une casserole avec des capres auxquelles vous donnerez trois ou quatre coups de couteau ; assaisonnez votre sausse de poivre & de sel , & servez chaudement. -

Sausse aux anchois.

Lavez vos anchois ; ôtez-en les arêtes , hachez-les & les mettez dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon , poivre & sel ; faites chauffer votre sausse ; donnez-lui de la pointe , servez-vous-en pour le rôti.

Sausse aux truffes.

Pelez vos truffes , lavez-les dans l'eau & les hachez ; mettez-les dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon , sel & poivre ; laissez mitonner à petit feu , & servez chaudement.

Sausse aux champignons & aux mousserons.

La sausse aux champignons & aux mousserons se fait de la même manière que la sausse aux truffes.

Sausse aux oignons.

Vos oignons coupés par tranches , mettez-les dans une casserole avec du jus de veau , sel & poivre ; laissez mitonner à petit feu ; passez la sausse au tamis , mettez-la dans une saussière , & la servez chaudement.

Sausse à la ciboule au roux.

Epluchez votre ciboule & la hachez ; passez-la dans une casserole avec un peu de lard fondu , sel & poivre ; mouillez de jus ; laissez cuire un moment ; liez d'un coulis de veau & de jambon , qu'elle ait de la pointe ; servez chaudement.

Sausse au verjus.

Écrasez le verjus , mettez-le dans une saussière avec du poivre & du sel , & servez cette sausse froide.

Sausse au verjus au roux.

Mettez du coulis clair de veau & de jambon dans une casserole ; quand il est chaud , mettez-y le verjus , & servez chaudement.

Sausse aux moufférons nouveaux.

Vos moufférons épluchés , hachez-les avec un peu de ciboule & de persil ; prenez une casserole avec un peu de lard fondu , mettez-la sur un fourneau allumé ; mouillez de jus & laissez mitonner à petit feu ; dégraissez , liez d'un coulis de veau & de jambon ; que la sausse soit d'un bon goût , & servez chaudement.

Sausse au pauvre homme à l'eau.

Mettez dans une saussière de la ciboule hachée avec du poivre , du sel , & de l'eau , & servez cette sausse froide.

Ou bien mettez dans une casserole un peu d'eau , de sel , de gros poivre , de l'échalote hachée très-fin , le jus d'un citron entier ; faites chauffer sans bouillir , & vous en servez pour ce que vous jugerez à propos.

Ou bien prenez un oignon blanc , échalotes , rocamboles , ail , pilez le tout ; un peu d'eau , un verre de vin bouilli , un jus d'orange ; passez le tout à l'étamine , mettez-y gros poivre & servez.

Sausse au pauvre homme à l'huile.

Hachez un peu de ciboule & de persil , mettez-la dans une saussière avec de l'huile , du poivre & du sel ; mettez-y un peu de vinaigre , & servez froide.

Sausse douce.

Mettez dans une casserole une chopine de vin rouge , un morceau de sucre & de la canelle ; fai-

tes bouillir cette fausse, faites-la réduire aux deux tiers, & servez dans une sauffiere.

Sauſſe au fenouil & groſeilles vertes.

Faites fondre un peu de beurre dans une caſſerole ſur un fourneau ; quand il eſt fondu, mettez-y une pincée de farine, & la faites rouſſir ; quand elle eſt rouſſe, ajoutez un peu de ciboule hachée ; mouillez de bouillon de poiſſon ; aſſaiſonnez de poivre & ſel ; quand la fauſſe bout, mettez-y une pincée de fenouil & des groſeilles bien épluchées ; laiſſez mitonner, liez d'un coulis, & ſervez chaudement.

Sauſſe appellée poiवादe.

Mettez du vinaigre dans une caſſerole avec un peu de jus de veau ; une ciboule entiere, un oignon coupé par tranches, une tranche de citron, poivre & ſel ; quand la fauſſe a bouilli, paſſez-la au tamis, & ſervez chaudement dans une ſauſſiere.

Sauſſe rouſſe.

Mettez ce que vous voudrez dans un plat avec vinaigre, ſel & poivre ; faites rouſſir du beurre dans une poêle, & faites frire du perſil dedans ; quand il eſt croquant ſervez ſur ce qui eſt dans le plat.

Sauſſe à l'Allemande.

Mettez dans une caſſerole une tranche de jambon que vous faites ſuer & attacher ; mouillez la avec du bouillon & du coulis ; faites-la bouillir ; quand elle eſt réduite & dégraiſſée, paſſez-la au tamis ; mettez dedans des foies & perſil blanchi ; hachez capres & anchois, deux ciboules entieres & de bon beurre ; faites lier la fauſſe ſur le feu ; & qu'elle ne ſoit pas trop épaiſſe ; ôtez-les ciboules, mettez-y un peu de poivre & le jus d'un citron : ſervez.

Autre façon de ſauſſe à l'Allemande.

Paſſez au beurre perſil, ciboules, champi-

gnons, truffes, une tranche de jambon hachée, une gouffe d'ail, une feuille de laurier, quelques tranches d'oignons; mouillez avec de bon bouillon & laissez réduire; passez le fond de vos poulets dans un tamis bien clair, mettez-le dans la sausse que vous liez avec des jaunes d'œufs; en servant jetez dedans pignons & pistaches blanchis, & servez avec vos poulets à l'Allemande.

Sausse à l'Angloise.

Hachez sur une nappe quatre jaunes d'œufs durs; mettez dans une essence claire câpres, anchois hachés, deux ciboules entières, & de bon beurre: faites lier la sausse sur le feu; mettez de cette sausse au fond du plat que vous devez servir, des jaunes d'œufs durs hachés dessus, ensuite ce que vous avez à servir; le reste de la sausse par dessus, ensuite des œufs hachés & servez.

Sausse à l'Angloise pour les cochons de lait.

Prenez de la mie de pain bien fine, la quantité que vous jugerez à propos; mouillez-la de bouillon & l'affaïsonnez de poivre & de raisins de Corinthe; faites-la mitonner, & servez cette sausse dans une sauffiere. On fait la même sausse pour les perdrix en n'y mettant ni sucre, ni raisin, mais seulement du sel & du beurre avec un oignon piqué de clous de girofle.

Sausse à l'Espagnole.

Mettez dans une casserole deux tranches de jambon, quelques tranches de veau, deux racines & deux oignons en tranches; faites suer sur le feu; mouillez avec de bon bouillon, du coulis, une demi-bouteille de vin de Champagne que vous ferez bouillir auparavant; mettez aussi une poignée de coriandre, une gouffe d'ail, un bouquet de persil, ciboule, girofle, une demi-feuille de laurier, deux cuillerées

d'huile fine ; faites bouillir cette sausse deux ou trois heures à petit feu ; dégraissez-la & la faites réduire ; passez-la au tamis , & vous en servez pour ce que vous jugerez à propos.

Ou bien foncez une casserole de deux noix de veau , de tranches de jambon , deux perdrix ou perdreaux , un bouquet ; faites suer le tout & attacher légèrement ; mouillez de coulis ordinaire , vin de Champagne , huile , & assaisonnemens ordinaires , un peu de coriandre , trois tranches de citron ; quand elle est cuite de bon goût , servez-vous-en.

Sausse hachée en gras.

Mettez une tranche de jambon dans une casserole ; faites-la suer & attacher un peu ; mettez-y ensuite un morceau de beurre , des champignons hachés , une pointe d'ail , un bouquet de persil , ciboule , clous de girofle ; passez le tout ensemble & mouillez de bouillon & de coulis ; après quelques bouillons , dégraissez la sausse , & vous en servez pour ce que vous voudrez.

Sausse hachée en maigre.

Passez des champignons hachés , une petite pointe d'ail , un bouquet , clous de girofle , avec un peu de beurre dans une casserole mouillée de coulis maigre ; de bouillon maigre & d'un verre de vin blanc. Faites bouillir la sausse & la dégraissez ; quand elle est assez réduite , servez-vous-en si vous n'avez point de coulis ; mettez-y un peu de sausse d'étuvée de carpe , ou bien faites un petit roux de beurre & de farine que vous mettez dans la sausse pour la lier. Dans ce cas-là , il faut la laisser bouillir plus long-tems.

Sausse à la Hollandoise.

Faites blanchir du persil & le hachez tres-fin ; mettez-le dans une casserole , avec de bon
beurre

beurre dont le tiers manié dans de la farine, un peu de bouillon, le jus d'un citron entier, sel, gros poivre, un anchois haché; faites lier la sausse sur le feu, & vous en servez pour ce que vous jugerez à propos.

Sausse à l'Italienne en gras.

Faites suer une tranche de jambon dans une casserole; quand elle est un peu attachée, mettez y des champignons hachés, un bouquet, une pointe d'ail, quelques clous de girofle, de l'huile fine; passez avec les champignons, & les mouillez avec un verre de vin de Champagne & du coulis; après quelques bouillons, dégraissez la sausse, assaisonnez-la de bon goût, mettez-y un peu de gros poivre, un jus de citron, & servez avec ce que vous voudrez.

Sausse à l'Italienne en maigre.

Passez des champignons hachés très-fin avec de l'huile, un bouquet, clous de girofle, une pointe d'ail; mouillez avec un verre de vin blanc & du coulis; si vous n'avez point de coulis maigre, mettez dans la sausse à l'Italienne un peu de sausse d'étruvée de carpe; passez au tamis; après quelques bouillons, dégraissez la sausse; ôtez le bouquet; servez-vous-en pour ce que vous voudrez.

Autre sausse à l'Italienne blanche claire.

Passez à l'huile, persil, ciboules, échalotes, champignons, quelques truffes hachées, gouffe d'ail entière, une demi-feuille de laurier; mouillez de bouillon & de réduction, & laissez réduire cette sausse autant que vous le jugerez à propos; mettez-y deux tranches de citron, après l'avoir dégraissée avec un verre de vin de Champagne, & vous en servez pour toutes sortes de viandes blanches & noires, & même sous la viande de Boucherie.

Sausse rousse à l'Italienne

La fausse rousse à l'Italienne se fait de même, au lieu de bouillon vous la mouillez d'essence claire & de vin.

Sausse à l'orange en gras.

Faites suer une tranche de jambon dans une casserole ; quand elle est un peu attachée, mouillez-la avec un peu de bouillon & du coulis ; faites bouillir à petit feu ; passez le jus autamis ; mettez dedans de la pelure d'orange coupée en zests ; pressez-y le jus de deux oranges ; mettez-y de bon beurre ; faites lier la fausse sur le feu , & vous en servez.

Sausse à l'orange en maigre.

Mettez de bon beurre dans une casserole avec quelques zests & le jus de deux oranges , sel & poivre ; faites lier la fausse sur le feu sans qu'elle bouille. Si vous n'avez point de coulis maigre , mettez de bon beurre , dont un quart manié de farine , du jus maigre , quelques anchois hachés , sel , gros poivre , des zests d'orange , & le jus de deux oranges. Faites lier la fausse sur le feu & vous en servez.

Sausse à la ravigote.

Faites suer une tranche de jambon dans une casserole ; quand elle est un peu attachée, mouillez-la de bouillon & de coulis , & faites bouillir. Quand la fausse est assez réduite, passez-la au tamis , mettez dedans toutes sortes de fines herbes hachées , comme baume , pimprenelle , cerfeuil , civette , corne de cerf , estragon blanchi ; ajoutez y de bon beurre , un jus de citron , sel & gros poivre ; faites lier la fausse & servez chaudement avec ce que vous voudrez.

Autre ravigote chaude.

Faites chauffer de l'huile dégraissée dans une casserole. Quand elle est chaude , passez-y du persil , de la ciboule , des fines herbes , une gouffe

d'ail, le tout haché ; mouillez d'un peu de jus & de coulis & dégraissez ; mettez-y ensuite un filet de vinaigre & de la moutarde ; vous pouvez ajouter des capres , quelques anchois hachés , gros poivre & jus de citron. On sert cette fausse avec tout ce que doit avoir un peu de haut goût.

Pour dégraisser l'huile, on la fait chauffer dans une terrine ; on y met le feu comme à de l'eau-de-vie, & on l'éteint tout de suite. D'autres pour la dégraisser la font bien chauffer, la versent ensuite dans un peu d'eau froide , & la fouettent pour s'en servir.

Sausse ou ravigote chaude d'une autre manière.

Mettez dans une casserole un demi fetier de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile dégraisée ; bon bouillon ; faites bouillir & réduire le tout à un bon verre ; mettez-y ensuite du persil , de la ciboule , de l'échalote , le tout haché , avec sel & poivre. Vous pouvez y ajouter corne de cerf, cresson à la noix, estragon, tripe-madame , le tout haché. Faites bjoillir le tout ; que la fausse soit courte.

Cette fausse se sert sur des poulets ou pigeons rôtis, avec un jus de citron. Cela s'appelle poulets , pigeons au vin de Champagne. En servant , on peut y mettre jus & coulis , & même une gouffe d'ail que l'on retire en servant.

Sausse piquante.

Mettez dans une casserole une tranche de jambon , trois racines , trois ou quatre oignons coupés en filets , un morceau de beurre , un bouquet de persil , ciboule , une gouffe d'ail , cinq ou six clous de girofle , une demi-feuille de laurier. Passez le tout ensemble à petit feu & long-tems ; mouillez après avec du vinaigre , du coulis , un peu de bouillon ; faites bouillir

la sausse & la dégraissez ; passez-la au tamis , & vous en servez.

Autre façon.

Mettez dans une casserole une chopine de vin blanc , une cuillerée d'huile fine affinée ; faites bouillir ensemble jusqu'à moitié ; mettez-y un peu de jus , persil , ciboule , une pointe d'ail , cresson à la noix , une pincée d'estragon , cerfeuil , échalote , le tout haché très-fin , sel , gros poivre ; faites faire un bouillon dans la sausse à toute cette fourniture & servez.

Sausse piquante verte.

Lavez cerfeuil , cresson à la noix , pimprenelle , pourpier , corne de cerf , estragon , un peu de baume , civette , de chacun suivant sa force. Pilez ces herbes dans un mortier ; assaisonnez ensuite avec de la rocambole hachée , de l'huile , sel , gros poivre , une cuillerée de moutarde , le tout bien délayé. Si la sausse est trop épaisse , mettez-y un peu d'eau , & la servez froide dans un saussière.

Sausse verte à l'oseille.

Pilez une poignée d'oseille dans un mortier : pressez-en le jus que vous passez au tamis , mettez dedans de bon beurre manié de farine , sel , gros poivre ; faites lier la sausse sur le feu , & vous en servez pour ce que vous voudrez en gras & en maigre.

Sausse verte.

Pilez du blé verd dans un mortier avec une croûte de pain ; tirez le blé qui est pilé & le mettez dans une étamine , assaisonné de poivre & de sel , mouillez d'un peu de jus de veau & de vinaigre ; passez au tamis , & servez cette sausse froide avec de l'agneau.

Sausse verte chaude.

Faites suer une tranche de veau & de jambon , mouillez de vin de Champagne & de bouil-

lon ; ayez une fourniture de petites herbes comme estragon , cerfeuil , baume , civette ; pilez le tout avec persil en branches ; pressez le tout avec l'étamine pour en tirer le verd ; délayez quatre jaunes d'œufs dans ce verd , comme une liaison ; liez-en votre sausse passée au clair , le citron si l'on veut dedans ; servez-vous-en pour toutes sortes de viandes blanches & de boucherie ; vous pouvez faire blanchir les petites herbes.

Sausse à la rémolade.

Hachez très-fin persil , ciboule , capres , anchois , une pointe d'ail ; mettez le tout dans une casserole avec une cuillerée de moutarde , sel fin , poivre concassé ; délayez avec de l'huile & du vinaigre ; que rien ne domine dans cette sausse : servez-la froide dans une sauffiere.

Sausse à la rémolade chaude.

Mettez dans une casserole persil , ciboule ; champignons , une pointe d'ail , le tout haché ; passez-les sur le feu avec une cuillerée d'huile , & mouillez après avec du coulis & un peu de vinaigre ; après quelques bouillons dégraissez la sausse & l'assaisonnez de bon goût ; avant de servir mettez-y une cuillerée de moutarde. Faites servir la sausse sans bouillir , & vous en servez pour tout ce qui a besoin de haut goût.

Sausse à la Czarienne.

Ayez une essence faite exprès de belle couleur dans laquelle vous mettez un peu avant de servir deux pains de beurre de Vambres , raisin de Corinthe , poivre long qui se trouve dans les cornichons , cornichons verts , deux tranches de citron ; faites chauffer , & servez sur votre Entrée.

Vous pouvez la faire au blanc de même sans lier avec de la réduction ; mais y mettre un peu

de beurre , poivre long , & cornichons bien blanchis.

Saufse à la Damois.

Coupez une poularde par quartier , mettez-la dans un plat avec des tranches de jambon , deux champignons , un petit bouquet , deux gouffes d'ail ; faites suer le tout à demi attaché ; mouillez d'un verre de vin de Champagne & bouillon ; laissez cuire le tout bien dégraissé ; passez au tamis cette sauffe , & vous en servez pour mettre sous d'autres volailles , au clair , ou liée à demi d'une essence de jambon.

Saufse à la Demoiselle.

C'est le fond de la sauffe au persil avec lequel vous passez à travers de l'étamine , ail , laitue blanchie , avec deux jaunes d'œufs durs , le tout bien pilé ; vous y mettez ensuite deux pains de beurre de Vambres , & gros poivre ; vous la faites comme une sauffe blanche relevée de bon goût.

Saufse à la marotte.

Passez à l'huile , veau , jambon en dés , deux gouffes d'ail , un bouquet , deux champignons ; mouillez ensuite d'une essence claire & les finissez ; prêt à servir mettez dedans pistaches & rocamboles entières , verd de ciboules hachées en gros bien blanchi ; marquez-en ce que vous voulez.

Saufse à l'ivoire.

Passez à l'huile & au lard fondu tranches de veau & de jambon , avec tranches d'oignon , une gouffe d'ail , quatre champignons ; mouillez avec vin de Champagne & bouillon , mettez dedans une mie de pain mitonnée , peu de pain , & de la crème qui ait bouilli ; retirez le veau & le jambon quand ils sont cuits ; passez le reste à l'étamine avec quatre jaunes d'œufs durs ; servez-vous-en pour ce que vous voudrez , com-

m^e poulers , veau , & autres viandes , blanches & noires.

Saufse à la Mansienne.

Prenez des foies de perdreaux , un foie gras , un peu de moëlle de bœuf , un peu de beurre , quelques champignons , persil , échalotes , rocamboles ; pilez le tout ensemble ; remplissez de cette farce le corps d'une poularde , & la faites cuire à la broche ; quand la poularde est cuite , prenez la farce qui est dedans , délayez-la dans une casserole avec un verre de vin de Champagne , deux cuillerées de coulis & de bon beurre ; tournez cela comme une sauffe blanche. Ajoutez un verre de réduction au lieu de coulis , & servez.

Saufse à la moruë.

Passes des champignons en tranches , un bouquet , de bon beurre , deux gouffes d'ail ; le tout passé , mettez-y une pincée de farine que vous délayez avec une chopine de crème ; tournez jusqu'à ce que votre sauffe soit faite ; passez-la dans une étamine ; mettez-y ensuite une pincée de persil blanchi bien haché , & servez pour toutes sortes de choses en filets , ou pièces entières , un verre de réduction dedans.

Saufse à la Martine

C'est le fond de la sauffe des réductions ; mettez dedans de petits oignons blancs , pistaches , jambon en dés , & des carotes en dés aussi ; cette sauffe vous sert à ce que vous voulez.

Saufse à la Nefse.

C'est le fond de la sauffe à la Noé finie au blanc ; elle vous sert à toutes les petites sauffes , comme verte , jaune , rouge , blanche , à l'Angloise , à l'Italienne blanche , aux petits œufs & à tout ce que vous jugez à propos ; il se fait un consommé qui sert à masquer à la fin des Entrées.

Sauſſe à la Noé.

Prenez une noix de veau, un morceau de jambon, un poulet, le tout coupé en dés, deux gouffes d'ail, trois rocamboles, trois échalotes, quatre champignons, un bouquet, deux tranches de citron; faites ſuer le tout enſemble ſans attacher; mouillez de deux verres de vin de Champagne bouilli, & de deux verres de bouillon; faites réduire le tout & dégraiſſez la ſauſſe; paſſez-la au tamis; mettez-y enſuite un peu de perſil haché bien menu, en ſervant pour y donner du goût; ajoutez eſtragon, cerfeuil, truffes, cornichons en tranches ou hachés, des jaunes d'œufs hachés & des échalotes; enfin tout ce que vous voulez; cette ſauſſe ſert pour le gibier, la volaille, & la groſſe viande.

Sauſſe à la Provençale blanche.

Paſſez dans une caſſerole avec de l'huile; tranches de champignons, perſil en branches, tranches d'oignon, trois gouffes d'ail, un peu de baſilic; mouillez enſuite d'un verre de vin de Champagne, & de la petite ſauſſe à la Noé; dégraiſſez; mettez-y une liaiſon de jaunes d'œufs; ſervez-vous-en à ce que vous voudrez; vous la faites brune en y mettant du coulis, ou verte ou autrement.

Sauſſe au ſinge verd.

Prenez un fond de ſauſſe à la Noé au blanc toute claire; mettez-en dans une caſſerole ce qu'il vous en faut, pilez du cerfeuil cru, tirez-en le ſuc à travers d'une ſerviette; délayez deux jaunes d'œufs avec ce verd; liez-en votre ſauſſe, & vous en ſervez. Vous pouvez tirer toute ſorte de verd de cette façon, comme perſil, eſtragon, creſſon Alenois, & vous pouvez faire blanchir ces herbes, ſi elles ſont trop fortes crus.

Sauſſe à l'Ivernoiſe blanche.

Faites bouillir un verre de vin de Champagne réduit au quart avec une gouſſe d'ail piquée d'un clou; après quelques bouillons, mettez-y un verre de réduction, une feuille de baume, quelques feuilles de pimprenelle, quatre feuilles d'eſtragon. Quand votre ſauſſe eſt faite, ajoutez cinq ou ſix zeſts de bigarade, qu'ils ne bouillent point, un peu de poivre concasſé, jus de ſaiſon, & ſervez.

Sauſſe à l'aſpic.

Mettez dans une caſſerole tranches de veau & de jambon, ail, échalote, un bouquet piqué d'un clou, un peu de coriandre, du macis, du gingembre, de la canelle, un peu de baume, de l'huile, deux tranches de citron, un verre de vin de Champagne, deux verres de bouillon; faites bouillir le tout doucement & réduire à une petite ſauſſe; mettez-y enſuite un verre de vinaigre blanc, & quand votre ſauſſe à ſuffiſamment bouilli, paſſez-la au clair & ſervez; vous pouvez la lier à demi bien dégraiſſée.

Sauſſe au laurier.

Paſſez champignons entiers, branches de perſil, ſix feuilles de laurier dans une caſſerole avec huile, deux gouſſes d'ail; mouillez d'un demi verre de vin blanc, eſſence, jus de citron, ſervez-vous-en pour ce que vous voudrez. La ſauſſe au romarin, à la ſauge, de même, ou eau claire avec de la réduction.

Sauſſe à la veſtale.

Faites mitonner gros comme un œuf de mie de pain mollet dans du conſommé ou bouillon clair, enſuite du blanc de volaille pilé, & deux jaunes d'œufs durs, de l'oignon cuit à la cendre, deux amandes ameres, ſel, poivre, le tout pilé & paſſé à l'éramine. Faites chauffer ſans bouillir, & ſervez un peu relevé.

Sausse perlée.

Prenez rocamboles, ail, anchois pilés, un verre de vinaigre blanc, un verre de vin de Champagne, un demi verre d'huile, un jus de citron, ou d'orange, faites bouillir le tout ensemble & le laissez infuser; quand la sausse est froide, passez-la au tamis & servez pour ce que vous voudrez avec sel & gros poivre; cette sausse est bonne pour les viandes insipides & autres, un verre de réduction en bouillon.

Sausse aux fines herbes.

Mettez dans une casserole deux verres de vin de Champagne, un peu d'huile, une tranche de citron, un bouquet; faites cuire sur les cendres chaudes; quand cela est réduit, mettez-y deux cuillerées de réduction, une pincée de persil blanchi, concassée en gros; servez-vous de votre sausse.

Sausse bachique.

Mettez dans une casserole une demi-bouteille de vin de Bourgogne, sucre, canelle, girofle, écorce de citron verd, muscade, coriandre; quand cela est réduit à une petite sausse à demi liée, passez-la au tamis dans une casserole, & y mettez ce que vous jugerez à propos; comme levreau, lapreau & autres.

Sausse aigre.

Mettez dans une casserole trois ou quatre jaunes d'œufs, un peu de fleur de muscade, un verre de vinaigre, un peu d'eau, un morceau de beurre, sel, poivre; faites cuire votre sausse en la remuant avec une cuiller de bois & prenez garde qu'elle ne tourne; vous pouvez aussi y mettre un morceau de beurre manié; cela la soutiendra mieux, une autre fois des anchois; cette sausse sert ordinairement pour des perches ou autres poissons; on la sert dans une saussière ou sur le poisson.

Sausse à la Hussarde.

Prenez trois cuillerées de bouillon, un peu de réduction, un verre de vin de Champagne, la moitié d'un pied de céleri coupé en morceaux, quelques feuilles d'estragon, deux gouffes d'ail, thim, basilic, laurier, une tranche de jambon, persil, ciboules, la moitié d'un citron en tranches, sel, poivre; faites bouillir le tout à petit feu jusqu'à ce que la sausse soit assez réduite, passez-la au tamis; servez-vous-en pour sausse piquante à ce que vous voudrez.

Sausse à la Princesse.

Mettez dans une casserole un peu de beurre une tranche de jambon, une feuille de laurier persil, ciboules, truffes, champignons, le tout haché très-fin; mouillez avec de bon bouillon un peu de réduction, un demi verre de vin de Champagne, sel, gros poivre; faites cuire cette sausse à petit feu une demi-heure; retirez ensuite les tranches de jambon & la feuille de laurier; liez cette sausse avec trois jaunes d'œufs délayée avec un peu de réduction; servez-vous en pour ce que vous voudrez.

Sausse à la pimbeche.

Prenez la moitié d'une noix de veau, un tranche de jambon que vous coupez en dés un bouquet de persil, ciboule, ail, trois clous de girofle, un peu de muscade, une demi-feuille de laurier, trois ou quatre champignons; passez le tout avec de l'huile; mouillez avec un peu de réduction & du bouillon; faites cuire cette sausse pendant une demi-heure, dégraissez-la, passez-la au tamis, & avant de servir mettez dedans quelques pistaches, & quelques rocamboles entières avec du verd de ciboules blanchi & haché.

Sausse à la Reine.

Mettez dans une casserole la moitié d'une noix

de veau , deux tranches de jambon , deux oignons , quelques champignons , le tout coupé en dés , une gouffe d'ail ; passez le tout avec de l'huile ; mouillez de bon bouillon , un verre de vin de Champagne ; faites cuire cette fausse pendant une heure ; dégraissez la , retirez le veau & le jambon ; mettez-y une mie de pain rempé dans de la crème ; passez-la à l'étamine ; beurrez-la avec une cuiller de bois & l'arrosez avec de la crème pour que rien ne reste ; faites-la chauffer au bain-marie , & vous en servez pour ce que vous voudrez.

Sausse au réveil-matin.

Passez du veau & du jambon coupés en dés avec de l'huile fine dans une casserole ; mettez-y après ail , échalote , rocamboles , un bouquet , un oignon piqué de clous de girofle , macis , gingembre , canelle , un peu de baume , une tranche de citron , un verre de vin de Champagne , de bon bouillon , un verre de vinaigre blanc , faites cuire le tout ensemble à petit feu ; à moitié de cuisson , ajoutez-y une cuillerée de coulis & dégraissez la fausse ; quand elle est réduite à une petite sausse , passez la au tamis , servez vous-en pour la venaison ou pour ce que vous jugerez à propos.

Sausse simple.

Faites suer tranche de veau & de jambon ; mouillez avec un verre de vin de Champagne , un bouillon , un peu de réduction ; faites bouillir le tout ensemble à petit feu ; quand la fausse est réduite , faites blanchir toutes sortes de petites herbes , comme cerfeuil , pimprenelle , estragon , romarin , tume , civette ; mettez-les après dans l'eau fraîche , pressez-les pour en ôter l'eau , pilez les à très-fin ; mettez-les ensuite dans la fausse pour les passer à l'étamine ; mettez-y un jus de citron , sel , gros poivre ; servez chaud.

Sauſſe à la Romaine.

Foncez une caſſerole de veau & de jambon avec deux gouſſes d'ail, un oignon coupé en tranches, une racine en zelts, quelques champignons, faites ſuer ſur le feu; quand le veau a rendu ſon jus, pouſſez-le ſur le feu juſqu'à ce qu'il ſoit prêt à ſ'attacher; mouillez avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile fine, faites bouillir à petit feu pendant une heure; paſſez la ſauſſe au tamis; mettez-y ſel, gros poivre, un morceau de bon beurre, du perſil blanchi haché; faites lier la ſauſſe ſur le feu, un jus de citron, & ſervez à ce que vous voudrez.

Sauſſe à la jardiniere.

Garniſſez une caſſerole de veau & de jambon, carotes, panais, deux gouſſes d'ail, un bouquet de perſil, ciboules, & faites ſuer; mouillez avec deux verres de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile fine, bon bouillon; faites bouillir votre ſauſſe pendant une heure; dégraiſſez-la & la paſſez au tamis; faites-la réduire en petite ſauſſe; ſi elle ne l'eſt pas aſſez, mettez-y gros comme une noiſette de beurre manié de farine, du cerfeuil blanchi haché; faites lier la ſauſſe ſur le feu, & ſervez.

Sauſſe à la montme.

Mettez dans un peu de réduction ſel, gros poivre, bon beurre, un peu de citron verd rapé fin, des cornichons blanchis & hachés à moitié, faites lier la ſauſſe ſur le feu; drefſez ſur ce que vous voudrez.

Sauſſe à la Saint Clou.

Faites blanchir une poignée de perſil, & deux laitües; mettez-les enſuite dans l'eau fraîche, preſſez-les bien & les pilez; faites-les cuire enſuite avec un peu de réduction & de bouillon, une gouſſe d'ail; paſſez au tamis; mettez enſuite

cette sauffe dans une casserole avec bon beurre; quatre jaunes d'œufs hachés très-fin ; faites lier la sauffe sans bouillir, passez-y un jus de citron & servez.

Toutes ces sauffes uniquement inventées pour relever le goût des viandes ou pour aiguïser l'appétit ne peuvent pour l'ordinaire, produire que de mauvais effets ; les assaisonnemens, les épices & les autres ingrédiens les rendent malfaisantes, comme on l'a dit en plusieurs endroits ; un autre inconvénient, c'est que ces sauffes en excitant l'appétit, font manger beaucoup plus que l'on ne mangeroit sans cela ; par-là l'estomac se trouve surchargé de nourriture, d'où peuvent naître quantité d'accidens que nous avons détaillés ailleurs.

SAUCISSE, *Botulus*. Mets faits de viande hachée & enfermée dans un boyau comme un boudin. Les saucisses sont fort pèsantes sur l'estomac & indigestes ; les vieillards, les personnes délicates, qui digèrent mal, ou qui sont peu d'exercice doivent s'en interdire l'usage ; celles de veau sont meilleures & plus saines que celles de cochon.

Saucisses de porc.

Prenez de la chair de porc des meilleurs endroits, des filets par exemple & de la panne, autant de l'un que de l'autre ; pour les rendre plus délicates vous pouvez y mettre quelques estomacs de chapons ou de gros poulets, ou bien un peu de veau ; hachez le tout ensemble avec tant soit peu d'échalotes, sel, poivre, fines épices, fines herbes, un peu de mie de pain bien fine ; prenez ensuite de petits boyaux de cochon ou de mouton ; nettoyez-les bien, remplissez les de votre chair hachée avec un cordonnet de fer blanc appelé entonnoir, en la faisant entrer avec le doigt ; piquez de tems en

tems le boyau avec une épingle pour faire sortir le vent & remplir plus facilement le boyau. Quand il est plein, unissez-le avec la main; formez vos saucisses de la longueur que vous les voudrez : après cela on les fait griller sur du papier ou bien on les sert passées à la poêle avec lard & un peu de vin, pour Hors-d'œuvre ou pour Garniture.

Vous pouvez aussi envelopper votre viande hachée avec des crépines & les faire cuire dans une tourtière ou à la poêle.

Saucisses de veau.

Elles se font de la même manière que les précédentes ; au lieu de chair de cochon prenez de la rouëlle de veau avec moitié autant de lard, ou de la panne ; assaisonnez-les & les faites cuire de même. On les sert comme les autres avec la moutarde, si on veut.

Saucisses de perdrix.

On fait aussi des saucisses avec de la chair de perdrix rôties qu'on hache bien menu avec de la panne de porc, & assaisonnement comme le Boudin.

Saucisses aux choux.

Coupez un chou en quatre, lavez-le & le faites blanchir ; mettez-le dans l'eau fraîche, pressez-le bien & le faites blanchir ; coupez-le ensuite en filets ; faites suer & attacher une tranche de jambon dans une casserole ; mettez-y ensuite le chou & du lard fondu ; passez-les & les mouillez de jus, & de bouillon, sel & poivre ; faites-les cuire. Quand ils sont cuits, mettez-y du coulis & dégraissez ; le ragoût fini, ôtez la tranche de jambon, dressez les choux dans un plat, des saucisses grillées dessus, & servez chaudement.

Saucisses au Parmesan.

Prenez de petites saucisses de la longueur du

pouce, faites-les blanchir dans l'eau, & leur faites jeter leur graisse; mettez-les ensuite mijonner dans une essence de jambon; faites un petit gratin d'essence réduite dans un plat, dans lequel vous devez les servir; arrangez-les sauciffes dedans; pannez-les de parmesan en les humectant de leur sauffe; donnez-leur couleur au four, & servez à sec. Vous pouvez mettre des truffes entre si vous voulez.

Sauciffes au vin de Champagne.

Faites-les cuire dans une petite braise légère; mouillez avec de l'huile & du vin de Champagne, avec légers assaisonnemens, & faites cuire doucement; égouttez-les, passez la cuisson que vous faites réduire; mettez-y un peu de blond de veau, dégraissez & servez avec le jus d'un citron.

Sauciffes en matelote.

Faites cuire de l'oignon, mouillez-le ensuite avec du vin rouge, un peu d'eau, sel, poivre, deux feuilles de laurier; jetez-y des sauciffes plates; faites cuire le tout; en finissant une pincée de capres hachées bien menu avec un anchois, des croûtons de pain, une pointe de vinaigre; servez à courte sauffe.

Sauciffes aux truffes.

Prenez des sauciffes de veau; foncez une casserole de bardes de lard, par-dessus un lit de tranches de truffes, ensuite un lit de sauciffes plates, puis des truffes, & enfin quelques bardes; assaisonnez légèrement; faites cuire sur des cendres chaudes; égouttez les truffes & les sauciffes; dégraissez le fond de la cuisson, mettez-y un peu de blond de veau; jetez sur les sauciffes & sur les truffes, & servez le tout pour Hors-d'œuvre.

SAUCISSON, *Lucanica*. Grosse saucisse faite de viande hachée avec bonnes épices. On estime
me

me surtout les saucissons de Boulogne. On fait encore grand cas de ceux de Pontaudemer en Normandie. Voici la manière de faire un saucisson très-délicat.

Saucisson Royal.

Prenez de la chair de perdrix cruë , de la chair de poularde & de chapon cruë , un peu de jambon cru , cuisse de veau & lard , persil , ciboules , champignons , truffes , sel , poivre , épices fines , une pointe d'ail , deux œufs entiers , trois ou quatre jaunes , un peu de crème ; le tout haché fort menu & bien mêlé ; roulez cette farce en gros morceaux selon la quantité que vous en aurez ; & pour les faire cuire sans que la farce se defasse , coupez des tranches bien minces de rouëlle de veau ; applatissez-les sur la table ; enfermez-en votre farce , qu'elle soit de la grosseur du bras , pour le moins & d'une longueur raisonnable.

Les ayant ainsi accommodés , foncez une casserole ovale de beaucoup de bardes de lard ; rangez les saucissons dans la casserole , qu'ils soient bien enfermés ; couvrez-les de tranches de bœuf & de bardes de lard , & les faites cuire à la braise ; prenez garde que le feu ne soit trop ardent ; laissez-les cuire environ huit ou dix heures.

Quand ils sont cuits , laissez-les refroidir dans la même casserole , & avant de servir , dégraissez-les ; prenez garde de les rompre en les tirant ; ôtez toute la viande qui est autour ; coupez ensuite vos saucissons par tranches que vous rangerez proprement dans un plat , & servez froid.

Saucisson de Boulogne.

Prenez de la chair de pourceau grasse & maigre que vous hacherez bien menu , & sur le poids de vingt-cinq livres , ajoutez une livre de sel ,

quatre onces de poivre entier avec une pinte de vin blanc & une livre de sang de la bête. Paillez ensuite & mêlez bien le tout ensemble pendant un quart-d'heure ; remplissez-en des boyaux que vous entourrez d'une serviette de peur qu'en pressant la viande, les boyaux ne viennent à crever. Faites les séparations de la longueur que bon vous semblera & les nouez avec une ficelle. Pendez-les ensuite à l'air ou à la fumée pour les faire sécher. Quand ils sont secs, coupez la peau qui sépare un saucisson de l'autre ; car les vers s'y peuvent mettre. Frottez-les avec un peu d'huile d'olive après avoir ôté la poussière qui est dessus ; mettez-les dans une terrine vernie que vous couvrirez de son couvercle. On peut ainsi les conserver pendant fort long-tems sans qu'ils se gâtent.

Saucisson de sanglier.

Prenez douze livres de chair de sanglier, arrosez-la d'un peu de vin muscat, & la mettez dans un linge blanc entre-deux planches chargées de pierres. Deux jours après, prenez six livres de panne, hachez la chair & la panne ensemble un peu gros ; prenez une once de macis en poudre, une once de girofle écrasé ; assaisonnez la viande de douze onces de sel ; mêlez le tout ensemble ; arrosez de vin muscat & laissez dans une terrine douze heures ; mettez-y un peu de salpêtre pour rougir. Entonnez ensuite dans des boyaux de porc des plus grands, le tout avec des oreilles coupées en filets, que vous mêlez dans les boyaux ; quand ils sont pleins, mettez-les égoutter pendant deux jours, & ensuite fumer, jusqu'à ce qu'ils soient bien secs, & vous en servez. Les saucissons de porc peuvent se faire de la même manière.

SAUGE, *Salvia*, plante qu'on distingue en deux espèces, la domestique ou la cultivée &

la sauvage. La sauge des jardins est encore distinguée en grande & en petite. La petite diffère de la grande en ce que ses feuilles sont plus petites, plus blanches, d'une odeur & d'un goût plus fort & plus aromatique.

Les tiges de la sauge cultivée sont ligneuses & d'un verd blanchâtre; ses feuilles sont oblongues, larges, épaisses, cotoneuses, d'une odeur forte, mais agréable; d'un goût aromatique, amer & d'une couleur blanchâtre; ses fleurs naissent en épis, à la sommité des branches. Elles sont en gueule, ou en tuyau découpé par le haut en deux lèvres. Elles ont de l'odeur, & une couleur bleue, tirant sur le purpurin. Ses semences sont rondes, & enfermées dans une capsule. La petite sauge est plus estimée que la grande, elle a un très grand nombre de propriétés.

Elle est bonne contre toutes les humeurs phlegmatiques, d'usage partout où il faut fortifier & dessécher. Elle a une vertu singulière pour conforter les nerfs, pour exciter l'appétit, & nettoyer l'estomac plein de ses mauvaises humeurs.

On prend la sauge à la manière du thé, tant pour les maladies du cerveau que pour ranimer le mouvement des liqueurs & la circulation du sang, pour chasser les vents, fortifier l'estomac, guérir les indigestions, pour pousser les urines & lever les obstructions du poumon.

On fait usage de sauge dans les potages & dans les sausses.

SAUMON, *Salmo*, poisson couvert d'une infinité de petites écailles, marbrées de taches rouges ou jaunes. Il est ordinairement long de deux ou trois pieds, quelquefois plus, & fort épais. Quoique ce soit un poisson de mer, il remonte cependant les rivières au commen-

gement du printems , & l'on remarque que c'est la saison où il est le plus gras ; mais quand il a séjourné plus d'un an dans une rivière , il devient pâle , sec , maigre , & a mauvais goût.

Le meilleur saumon est celui qui est bien nourri , gros , entre deux âges , court , rougeâtre , & pêché dans l'eau claire & courante.

Il a la chair tendre , courte & savoneuse ; il abonde en sels volatils , & en principes huileux & balsamiques , qui le rendent nourrissant , corroboratif & restaurant. Il est bon pour la poitrine ; mais lorsqu'il est fort gras , si l'on en mange trop , il cause des envies de vomir & des indigestions ; & s'il est vieux , sa chair est sèche , dure & lourde sur l'estomac.

On le mange frais ou salé ; frais il est agréable au goût : mais il se corrompt plus vite.

Il y a une autre espèce de poisson tout semblable au saumon ; mais plus petit , nommé en latin *Salmerinus* ou *Salmero*. On le trouve dans les rivières & dans les lacs. Il a quelque chose de la truite , & au moins d'aussi bon goût que ce poisson , & que le saumon ordinaire. Il a la chair tendre , délicieuse & courte , & n'est point du tout visqueux. Il est même si facile à digérer , qu'il y a des Médecins qui le permettent aux malades. Il se corrompt promptement quand il n'est point salé , & produit à peu près les mêmes effets que le saumon.

Le meilleur endroit du saumon est la hare. On estime ensuite le ventre ; mais comme cet endroit est fort gras , il n'est pas si sain. Nous avons déjà dit qu'il n'y avoit point de graisse plus mal-saine que celle de poisson.

On mange le saumon à l'étuyée ou au court-bouillon , en salade. &c. Il est assez sain ap-

prété de ces façons. Quelques-uns l'aime frit avec du beurre & mitonné ensuite dans une sauce douce faite avec le vin rouge, le sucre, la cannelle, le sel, le poivre, le clou de girofle & le citron vert; mais il n'est nullement sain de cette manière; car outre la friture qui ne lui communique rien de bon, le sucre & le citron joints aux autres assaisonnemens de la sauce où on le met, font un mélange bizarre plus propre à allumer la bile & à exciter des fermentations vicieuses dans le sang qu'à procurer au corps une nourriture salutaire.

Les Saumons du Rhin, de la Garonne ou de l'Allier sont excellens.

Saumon au court-bouillon.

Vuidez votre saumon, nettoyez-le proprement, cifelez-le au milieu afin qu'il prenne plus de goût; assaisonnez-le de sel, poivre, clou, muscade, oignons, ciboules, persil, tranches de citron vert, feuilles de laurier; mettez dans le saumon une livre de bon beurre manié de farine, pliez-le dans une serviette, ficellez-le, & le mettez dans une poissioniere avec du vin, de l'eau & du vinaigre; faites-le cuire à grand feu. Quand il est cuit, mettez-le mitonner sur de la braise; s'il n'y a point assez de sel, mettez-en dans le court-bouillon; tirez ensuite le saumon, dressez-le dans un plat sur une serviette pliée, & servez pour un plat de rôti garni de persil vert.

Saumon au coulis & queues d'écrevisses.

Faites cuire un morceau de saumon dans une bonne braise de veau & de jambon, racines, oignons, un bouquet, une pointe d'ail, clous de girofle, vin blanc; quand il est cuit, servez-le avec un ragoût de queues d'écrevisses, & un coulis d'écrevisses. Si c'est en maigre faites cuire le saumon dans un court-bouillon avec vin

rouge, & le servez avec le même ragoût & le même coulis en maigre. (Voyez au mot *Ecreviffe*, la manière de faire ce ragoût & ce coulis en gras & en maigre.)

Saumon au four.

Faites fondre du beurre dans un plat; mettez dedans persil, ciboule, champignons hachés, sel & poivre, le saumon par-dessus avec beurre, persil, ciboule, champignons, sel, poivre, comme dessous; pannez-le de mie de pain, & le faites cuire au four ou sous un couvercle, & servez avec une sausse hachée très-claire. (Voyez au mot *Saussé*, la manière de la faire.)

Hure de Saumon à la braïse en gras.

Vuidez la hure de saumon, piquez-la de gros lard bien assaisonné & de lardons de jambon, & la ficelez; garnissez le fond d'une casserole de tranches de veau & de bardes de lard; couvrez & faites suer; quand le veau est attaché poudrez-le d'une pincée de farine, remuez sept ou huit tours sur le fourneau, mouillez de bouillon & de quelques cuillerées de jus; mettez le saumon dans une casserole ovale, vuidez-y la braïse mouillée, les tranches de veau dessus; mettez dedans une bouteille de vin de Champagne ou d'autre vin blanc; assaisonnez de poivre, sel, fines épices, fines herbes, oignons, ciboules, persil, tranches de citron verd; mettez un morceau de beurre & quelques bardes de lard dessus, & faites cuire à petit feu. Quand elle est cuite, laissez-la pendant deux heures dans la braïse; tirez-la ensuite, & quand elle est égoutée dressez-la dans un plat, un ragoût d'écrevisses en gras par-dessus, ou bien un ragoût de ris de veau & de crêtes, & toutes sortes de garnitures, & servez chaudement. (Voyez au

mot *Ris de veau & Ecreviffe*, la manière de faire ces ragoûts.)

Les tronçons de saumon & la queue s'apprentent de la même manière.

Hure de saumon à la braïse en maigre.

Après l'avoir vidée, piquez-la de lardons d'anguilles & d'anchois, ficelez-la ensuite & la mettez dans une casserole ovale ou poissonniere; faites fondre du beurre dans une casserole sur un fourneau, mettez-y une poignée de farine, & quand il est roux, mouillez de bouillon de poisson, & vuidez dans la poissonniere où est le saumon; mettez-y une bouteille de vin de Champagne ou d'autre vin blanc; assaisonnez de poivre, sel, fines herbes, fines épices, oignons, ciboules, persil, tranches de citron vert; & faites cuire à petit feu. Quand la hure est cuite laissez-la dans sa braïse pendant deux heures pour y prendre du goût; tirez-la ensuite, laissez-la égoutter, dressez-la dans un plat, & par-dessus un ragoût de laitances, champignons, truffes & mouffierons, ou bien un ragoût de queues d'écrevisses & sa garniture, & servez chaudement. (Voyez aux articles *Laitances & Ecrevisses*, la manière de faire ces ragoûts.)

*Saumon aux champignons garni de douze écrevisses
& de douze ailerons de dindons glacés.*

Votre saumon écaillé, vidé & lavé, mettez-le dans le ventre un gros morceau de beurre; enveloppez-le de bardes de lard & d'une serviette: ficelez-le; foncez une poissonniere de tranches de veau & de jambon, avec sel, poivre, clous de girofle, fines herbes, une gouffe d'ail, racines & oignons; mettez le saumon dessus; faites-le fuer à la braïse & le mouillez après de deux bouteilles de vin de Champagne, & de bon bouillon; faites cuire à petit feu pendant

deux heures. Quand il est cuit , dressez-le dans un plat , garnissez-le autour de douze ailérons de dindons glacés , & de douze belles écrevisses cuites dans du vin de Champagne ; mettez par-dessus le saumon un bon salpicon de ris de veau , jambon , champignons , cornichons , & servez chaudement.

Saumon glacé.

Piquez un morceau de saumon d'un côté avec du petit - lard ; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon ; mettez le saumon dessus , faites-le suer , & mouillez de vin blanc ; assaisonnez de sel , poivre , clous de girofle , un bouquet , fines herbes , oignons & racines , & faites cuire à petit feu à la braise. Ayez une glace marquée dans une casserole avec du veau , & mouillez de bon bouillon ; quand elle est passée au tamis affinée , glacez le saumon avec le dos d'une cuiller ; finissez la sausse en mettant du coulis dans la casserole où vous avez fait la glace ; détachez tout ce qui reste , & servez avec un jus de citron.

Tranches de saumon grillées , avec une sausse blanche.

Faites fondre du beurre dans une casserole avec un peu de sel ; trempez-y les tranches de saumon & les mettez griller à petit feu ; faites une sausse blanche ; mettez dans une casserole du beurre frais , une pincée de farine , deux anchois hachés , quelques capres fines , une ciboule entiere , poivre , sel , muscade ; tournez cette sausse sur le fourneau , quand elle est liée à propos , mettez-la dans un plat ; ôtez la ciboule , les tranches de saumon dessus , & servez chaudement.

Tranches de saumon grillées au coulis d'écrevisses.

Faites griller les tranches de saumon comme on vient de le dire ; mettez un morceau de beur-

re

re dans une casserole avec une pincée de farine, une ciboule entiere, un anchois, sel, poivre & muscade; mouillez d'un peu d'eau & de vinaigre, & tournez cette sausse sur le fourneau; quand elle est liée, mettez-y du coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisses*, la manière de le faire.) Remettez-la sur le fourneau afin qu'elle chauffe, dressez-la dans un plat, les tranches de saumon dessus, & servez chaudement.

Tranches de saumon grillées aux champignons.

Les tranches de saumon grillées comme on l'a dit, dressez-les dans un plat, entieres ou en filets, un ragoût de champignons par-dessus, & servez chaudement. (Voyez au mot *Champignon*, la manière de faire ce ragoût.)

On les sert aussi avec un ragoût de truffes ou bien avec un ragoût de morilles. (Voyez aux articles *Trufe* & *Morille*, la manière de faire ces ragoûts.)

Tranches de saumon grillées à la sausse rousse.

Faites griller vos tranches de saumon comme ci-dessus; faites fondre un petit morceau de beurre dans une casserole; mettez-y une pincée de farine; remuez jusqu'à ce qu'il soit roux, mouillez de bouillon de poisson, mettez un verre de vin blanc, assaisonnez de poivre, sel, oignon piqué de clous, d'un bouquet, & persil haché. Quand la sausse bout, mettez-y les tranches de saumon mitonner à petit feu. La sausse étant diminuée, dressez les tranches dans un plat; liez votre sausse avec un jaune d'œuf délayé dans un peu de verjus; jetez-la sur les tranches de saumon & servez chaudement.

Harelettes de saumon.

Coupez des tranches de saumon en petits dés; passez les dans une casserole avec un peu de beurre, persil, ciboules, champignons, quel-

ques truffes , le tout haché , sel , gros poivre. Faites chauffer le tout un moment & liez la sausse de quatre jaunes d'œufs. Laissez-les refroidir ; enfilez ensuite dans de petites hatelettes ou brochettes ; faites-y tenir la sausse qui doit être très-épaisse ; pannez-les de mie de pain ; faites-les griller à petit feu , & servez pour garnir quelque grosse Entrée ; ou pour Hors-d'œuvre , avec une rémolade dans une saussiere.

Poupeton de saumon.

Coupez des tranches de saumon ; otez-en la peau & l'arête du milieu ; mettez la chair sur une table avec quelques champignons & moufferons , persil & ciboule hachée , sel , poivre , tant soit peu de fines herbes & de fines épices ; hachez le tout ensemble & le pilez dans un mortier ; mettez-y du beurre ce qu'il en faut , quatre ou cinq jaunes d'œufs crus ; mettez un peu de mie de pain dans une casserole avec de la crème & du lait , & faites cuire sur un fourneau comme une crème. Quand elle est liée , mettez-y deux jaunes d'œufs , & quand elle est cuite , ôtez-la de dessus le feu ; laissez-la refroidir ; mettez cette crème de pain dans le mortier & la pilez avec le reste.

Frotez une poupetonniere de beurre ; garnissez le fond de papier comme si c'étoit des bardes de lard ; garnissez le fond & les bords de cette poupetonniere avec votre farce ; unifiez-la avec des œufs battus.

Faites un ragoût de filets de saumon ; frotez des tranches de saumon de beurre fondu & les faites griller ; mettez un morceau de beurre dans une casserole , & quand il est fondu une pincée de farine , & faites roussir ; quand il est roux , mettez-y des champignons & des moufferons ; faites-leur faire deux ou trois tours ;

mouillez de bouillon de poisson ; assaisonnez de poivre , sel , un bouquet.

Les tranches de saumon étant grillées , ôtez-en la peau ; coupez-les en filets , mettez-les dans la casserole où sont les champignons & les mousserons avec des queues d'écrevisses & des pointes d'asperges blanchies ; laissez les mijoter à petit feu. Quand le ragoût est cuit , dégraissez-le ; achevez de le lier d'un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisses* , la manière de le faire.) Laissez refroidir votre ragoût. Quand il est froid , mettez-le dans la poupetonniere où le poupeton est dressé ; couvrez-le de la même farce qui est dessous , & y passez avec un couteau de l'œuf battu & un peu de beurre fondu ; faites cuire au four ou sous un couvercle , feu dessus & dessous. Quand le poupeton est cuit , renversez - le sens dessus dessous dans un plat ; ôtez-en le papier ; faites-y un trou pour mettre dedans du coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse* , la manière de le faire.) & servez chaudement pour Entrée.

Tranches de saumon farcies.

Coupez deux ou trois tranches de saumon de l'épaisseur d'un doigt ; ôtez-en la peau ; farcissez - les dessus d'une même farce que celle du poupeton de l'article précédent ; mettez un peu de beurre au fond d'un plat ou d'une tourtiere avec sel, poivre , fines herbes , fines épices , quelques ciboules entières , persil haché ; arrangez dessus vos tranches de saumon farcies , & faites cuire au four. Quand elles sont cuites & de belle couleur , dressez-les dans un plat sur un petit ragoût , tel que vous jugerez à propos , & servez chaudement.

Saumon à la sausse douce.

Coupez-le par tranches & l'ayant fariné , faites-

le frire dans du beurre affiné, faites-le mitonner ensuite dans une sausse faite avec vin rouge, sucre canelle, sel, poivre, clou de girofle & citron verd. Quand il est cuit, servez.

Filets de saumon au vin de Champagne. Voyez au mot Filet.

Filets de saumon aux fines herbes. Voyez au mot Filet.

Saumon mariné

Coupez des tranches de saumon en filets ; mettez-les dans une marinade faite avec sel, poivre, une feuille de laurier, un peu de basilic, un oignon coupé par tranches, ciboules entieres, un peu de persil, une demi-douzaine de clous, le jus de deux citrons, ou bien un peu de vinaigre ; remuez le tout ensemble, & les laissez mariner deux heures : vous pouvez aussi faire tiédir la même marinade à laquelle vous ajouterez un peu de beurre manié de farine, vinaigre & eau, & les y laisser mariner le même tems que dans l'autre.

Vos filets étant marinez, essayés-les entre deux linges, farinez-les bien, faites-les frire dans du beurre affiné ou bien dans de l'huile, & servez garnis de persil frit.

Saumon à la maître d'hôtel.

Faites mariner une tranche de saumon avec un peu d'huile, sel & poivre ; faites-la griller ensuite mettez-la dans un plat avec sel poivre, persil, ciboule hachée, un morceau de beurre, un peu de bouillon : après quelques bouillons, passez-y un jus de citron, & servez chaudement.

Saumon à la sausse aux capres.

Faites mariner vos tranches de saumon comme les précédentes ; faites-les griller de même à petit feu, & les servez avec une sausse aux capres. (Voyez au mot Capre la manière de faire cette sausse.)

Darne de faumon en caisse.

Faites mariner une darne de faumon frais avec huile, sel, poivre, persil, ciboules, champignons, truffes, une pointe d'ail, le tout haché très-fin; faites une caisse de papier que vous frottez partout avec de l'huile; mettez dedans la darne de faumon avec son assaisonnement, faites-la griller dans la caisse à petit feu, ayez soin de la retourner. Quand elle est cuite, pressez-y un jus de citron & servez chaudement avec la caisse.

Darne de faumon en ragoût.

Faites-la cuire dans une bonne braise avec tranches de veau & de jambon, un bouquet, sel, gros poivre; couvrez de bardes de lard & mouillez avec un peu de bouillon. Quand elle est cuite, dressez-la dans un plat avec un ragoût que vous ferez ainsi; coupez en quatre un ris de veau blanchi; passez-les sur le feu avec du beurre, une tranche de jambon, un bouquet, champignons & truffes; mouillez avec du bouillon, un verre de vin de Champagne, un peu de réduction; faites cuire ce ragoût à petit feu & dégraissez. Quand il est cuit, mettez-y une cuillerée de coulis, & servez sur votre faumon.

Darne de faumon à la Bourgeoise.

Mettez-la dans une casserole avec un verre d'huile, deux verres de vin de Champagne, un peu de bouillon, persil, ciboules, champignons, truffes, une gouffe d'ail, le tout haché très-fin. Faites cuire à petit feu; assaisonnez de sel & gros poivre; à moitié de cuisson dégraissez la sausse, mettez-y une cuillerée de coulis; pressez-y un jus de citron, & servez.

Hure de faumon à la menime.

Otez-en les oüies, lavez-la bien. Si vous voulez la servir en gras, faites-la cuire dans

une braïse bien nourrie de veau & de jambon & de bardes de lard ; mouillez de vin blanc & de bouïllon : si c'est en maigre , faites la cuire dans un bon court-bouïllon avec vin blanc & bon assaisonnement ; dressez-la ensuite dans un plat & servez dessous une sausse à la monime ; cette sausse sert en gras & en maigre (Voyez au mot sausse la manière de la faire.)

Saumonneaux à l'Allemande.

On a dans le carême de petits saumonneaux qui sont gros comme des goujons ; prenez-en de tous vifs ce qu'il en faut pour faire un plat ; faites un bleu de cette façon ; prenez du vinaigre , de l'eau, tranches d'oignon, branches & racines de persil , sel, poivre , fines herbes, deux gouffes d'ail ; faites bouillir le tout. Vous avez vos saumonneaux tous vifs dans une casserole , jetez votre bleu dessus tout bouillant , couvrez-les d'une feuille de papier ; mettez-les sur des cendres chaudes ; surtout qu'ils ne bouillent point. Quand ils sont cuits arrangez-les sur une serviette avec du persil en branches par-dessus , & servez.

Pour le gros poisson comme carpes, brochet, truite, &c. vous faites un bleu avec vinaigre pur, sel , persil en branches & racines de persil , & masquez le poisson.

Porage de hure ou de queue de saumon.

Nettoyez proprement le saumon , faites le cuire dans une casserole avec une chopine de vin blanc , & bouïllon de poisson ; assaisonnez de toutes sortes de fines herbes , poivre , sel , beurre frais ; faites une farce d'une tranche de saumon ; desossez-la , ôtez-en la peau , mettez-la sur une table avec des champignons , persil , ciboules hachées , sel , poivre , fines herbes , fines épices , du beurre frais , trois ou quatre jaunes d'œufs crus , un peu de mie de pain trempée

dans de la crème ; hachez bien le tout ensemble & le pilez dans un mortier ; faites avec cette farce de petites boules grosses comme un oignon ; frotez une tourtiere de beurre frais ; arrangez dedans ces boules de farce , frottez-les d'un œuf battu , arrosez-les de beurre fondu , pannez-les d'une mie de pain bien fine & les faites cuire au four ou sous un couvercle.

L'on peut faire cuire la hure ou la queuë dans une tourtiere assaisonnée de sel , poivre , fines herbes , fines épices , & l'arroser par-dessus de beurre fondu après en avoir mis dessous ; la paner d'une mie de pain bien fine , & la faire cuire au four ou sous un couvercle.

Mitonnez des croutes de bouillon de poisson ; dressez-la hure ou la queuë de saumon dans le milieu ; garnissez le potage d'une bordure de boules de farce cuites au four ; jetez par-dessus un coulis d'écrevisses à demi roux , & servez chaudement. (Voyez au mot *Ecrevisse* , la manière de faire ce coulis.)

Terrine de saumon en maigre.

Frotez une terrine de beurre frais ; assaisonnez de sel , poivre , d'un peu de fines épices , d'un bouquet & d'un oignon ; arrangez vos tranches de saumon dessus ; assaisonnez dessus comme dessous ; mettez - y un demi verre de vin blanc & du beurre ; couvrez la terrine , mettez de la pâte autour , & faites cuire feu dessus & dessous. Quand elle est cuite , dégraissez-la bien , jetez dedans un ragoût d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse* , la manière de faire ce ragoût,) & servez chaudement.

Terrine de saumon en gras.

Garnissez le fond de la terrine de bardes de lard , & de tranches de jambon ; assaisonnez de sel , poivre , fines épices , un peu de persil haché ; arrangez-y vos tranches de saumon , af-

saïsonnez dessus comme dessous ; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard ; couvrez la terrine de son couvercle ; mettez de la pâte autour , & faites cuire feu dessus & dessous ; Quand elle est cuite , ôtez-en les tranches de veau , & les bardes de lard ; dégraissez-la bien ; jetez dedans un ragoût de ris de veau , crêtes , champignons & moufferons. (Voyez au mot *Ris de veau* , la manière de faire ce ragoût.) & servez chaudement.

Tourte de saumon.

Coupez des tranches de saumon , ôtez-en la peau , coupez-les par filets , faites une abaisse d'une pâte fine brisée. (Voyez au mot *Pâte* , la manière de la faire.) Foncez-en une tourtiere ; faites une farce avec un morceau de saumon , champignons , une truffe verte , persil , ciboule hachée , du beurre à proportion , le tout haché & pilé dans le mortier ; mettez cette farce sur votre abaisse & l'affaïsonnez de sel , poivre , fines épices , un peu de fines herbes ; arrangez-y ensuite les filets de saumon avec quelques petits champignons ; affaïsonnez dessus comme dessous ; mettez du beurre dessus , un bouquet dans le milieu ; couvrez d'une abaisse de même pâte , une bordure autour , frotez d'un œuf battu , & mettez cuire au four ou sous un couvercle. Quand la tourte est cuite , dressez-la dans un plat , dégraissez-la ; jetez-y un ragoût d'écrevilles. (Voyez au mot *Ecrevisse* , la manière de le faire , recouvrez la tourte , & servez chaudement.)

Pâté de saumon en maigre.

Prenez des tranches de saumon de l'épaisseur de trois doigts , & les piquez d'anchois ; dressez un pâté de pâte fine ; (Voyez au mot *Pâte* , la manière de la faire ;) garnissez-en le fond de beurre frais ; affaïsonnez de sel , poivre , fines

herbes & fines épices ; mettez-y vos tranches de saumon ; assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de beurre frais , & ensuite d'une abaisse , & faites cuire au four. Quand le pâté est cuit , dégraissez-le bien , jetez-y un coulis d'écrevisses qui soit un peu piquant , (Voyez au mot *Ecrevisse* , la manière de le faire , & servez chaudement pour Entrée.

Pâté d'une hure de saumon en gras.

Coupez la hure jusqu'aux nageoires , vuidez-la & la ciselez , piquez-la de gros lard bien assaisonné & de lardons de jambon ; dressez un pâté d'une pâte commune ovale ; mettez au fond un lit de lard pilé , & l'assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices ; mettez-y la hure de saumon , avec même assaisonnement dessus que dessous , couvrez de lard pilé , beurre frais & de bardes de lard ; couvrez d'une autre abaisse ; dorez & mettez au four pendant quatre ou cinq heures ; quand il est à demi cuit , tirez-le , & avec un entonnoir , mettez-y environ une chopine de coulis clair de veau & de jambon ; remettez au four pour achever de cuire. Quand il est cuit tirez-le , & si vous voulez le servir pour Entremets , laissez-le refroidir , & le servez sur une serviette.

Si vous voulez le manger chaud , aussi-tôt qu'il est tiré , dégraissez-le , jetez dedans un ragoût de foies gras , champignons , ris de veau ; truffes , moufférons ; que le coulis soit un peu ample.

Vous pouvez aussi le servir avec un ragoût de queues d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse* , la manière de le faire.)

Saumonneaux à l'Allemande.

Mettez dans une casserole , eau , vinaigre , oignons , persil & racines de persil , sel , poivre , fines herbes , deux gouffes d'ail ; faites bouillir

le tout, & y jetez vos faumonceaux tout en vie; mettez-les sur des cendres chaudes sans les faire bouillir, servez-les sur une serviette avec du persil verd, ou une petite sauffe.

SAUPIQUET, sauffe accommodée avec oignon frit au beurre ou au lard, vin, sel, & poivre. On laisse bien bouillir le tout; puis quand cette sauffe est réduite au tiers, on la dresse sur le porc frais rôti ou autres viandes aussi rôties.

SCORSONNAIRE, voyez cercifix d'Espagne, au mot *Cercifix*.

SÈCHE, espèce de poulpe ou polipe qui a un bec comme celui d'un perroquet, le dessus du corps couvert d'un os léger, grand comme la main, épais d'un pouce au milieu, mince vers les côtés, dur par-dessus, tendre, friable, & très-blanc dans tout le reste de sa substance; une vessie près de l'estomac remplie d'une liqueur fort noire que ce poisson répand quand il est poursuivi; deux manières de bras attachés vers la tête, desquels il se sert pour nager, & outre cela huit pates, six petites & deux plus grandes. Il se nourrit de petits poissons, mais il n'en est pas meilleur pour cela, étant fort dur, coriace, d'assez mauvais goût, & fort difficile à digérer.

On n'en mange point à Paris; mais il est fort commun à Lyon, à Bordeaux, à Nantes & en plusieurs autres Villes du Royaume. On fait bouillir ce poisson dans de l'eau, puis on le coupe par morceaux pour l'appréter avec du beurre, de l'oignon, des ciboules, du persil, un peu de poivre, & sur la fin quelques gouttes de vinaigre. Il faut avant cela qu'il ait été attendri dans de l'eau salée, mêlée de chaux vive & de cendres, moyennant quoi les bons estomacs peuvent s'en accommoder. On le prépare à Lyon avec de la cendre gravelée.

Il nourrit beaucoup quand on le peut digérer ; mais comme l'a marqué Hyppocrate, il resserre le ventre, il produit un sang épais & grossier qui apesantit la tête, & qui charge les yeux. Le boïillon de ce poisson est néanmoins laxatif.

SEIGLE ou segle, *Secale*, espèce de froment. Il y en a deux espèces qui ne sont différentes qu'en ce qu'on sème, l'une au Printems & qu'elle est plus petite que l'autre qu'on sème au commencement de l'hyver.

Le seigle pousse plusieurs tiges qui croissent à la hauteur de cinq ou six pieds ; ses feuilles sont longues, étroites & en petite quantité ; ses fleurs sont des étamines jaunes qui naissent par paquets rangées en épics aux sommités des tiges ; les épics sont plus longs que ceux de froment & garnis de plus longues herbes. Les grains de seigle sont longs & maigres.

Les Montagnars & les peuples septentrionaux se servent ordinairement du seigle pour faire du pain ; on l'employe aussi dans la plûpart de nos Provinces. On en mêle aussi quelquefois avec le froment pour donner au pain un certain goût qui plaît à plusieurs personnes ; il ne nourrit pas tant que le bled, & il lâche un peu le ventre. (Voyez au mot *Pain.*)

Le seigle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

SEL, *Sal* ; nous ne parlerons ici que du sel commun & que l'on mange.

Le sel dont on a coutume d'assaisonner les alimens est un sel qui en se cristallisant, prend toujours la figure cubique, qu'il garde même dans ses plus petites parties ; il y en a de deux sortes ; le *Focile*, qu'on tire des mines, & l'artificiel que l'on fait par l'évaporation de l'eau de la mer, de l'eau salée des fontaines & des puits, & que l'on appelle sel marin, Il y a des mines

de sel dans bien des endroits, il est inutile d'en détailler ici les particularités ; le sel fossile qu'on en tire a à peu-près les propriétés du sel marin.

Ce qu'il y a de plus remarquable dans ces lieux souterrains, ce sont les fleurs de sel qui croissent comme la barbe de bouc, avec cette seule différence qu'elles sont plus blanches & plus fines. On ne peut assez admirer ces productions ; il semble que ce soit une végétation ; cependant on n'en trouve ni en tout tems, ni partout où l'on a miné ; elles paroissent & croissent selon la température des saisons qui sont fort irrégulières dans ces lieux ; ces espèces de plumes de sel sont fort fragiles ; elles se fondent à l'humidité, & se dissolvent dans l'huile ; c'est le sel le plus pur, le plus fin, le plus actif, le plus blanc & le plus beau, en sorte que ce n'est pas sans raison qu'on a donné à ces excroissances le nom de fleurs de sel. Il y a à Neusol une statuë de sel de grandeur naturelle, qui est comme le barometre de la ville ; lorsqu'elle suë, ou se couvre d'humidité, elle annonce le mauvais tems & la pluie, & l'on peut compter sur le beau tems lorsqu'elle est sèche.

Le sel commun artificiel se fait avec l'eau de la mer, des fontaines & des puits salés que l'on fait évaporer à l'ardeur du Soleil, ou par la chaleur du feu.

Le sel qui a plus de faveur est celui qui se forme de l'eau de la mer par les rayons du Soleil dans les marais salés ; il est d'un goût salé assez connu, de couleur grise, à cause de la terre qui y est mêlée. Si on le dissout & qu'on le cristallise à une chaleur légère, il se forme de petits grains blancs & cubiques ; celui que l'on fait par la chaleur du feu avec de l'eau de la mer ou des fontaines salées pique la langue plus for-

tement , parce qu'il est mêlé avec une plus grande quantité de sel alcali minéral ; c'est aussi ce qui fait qu'il se fond plus promptement ; il est blanc , mais ses grains n'ont pas une figure exactement cubique , à cause du mélange de différens sels.

Le meilleur de tous , & celui qu'on préfère dans les cuisines , est le sel marin qui est formé par les rayons du soleil.

Ce sel empêche la trop grande fermentation des alimens dans l'estomac , & empêche le bouillonnement violent des autres liqueurs ; d'ailleurs s'unissant facilement aux sels volatils urinaires , & faisant par-là un sel ammoniac , il tempère l'âcreté des humeurs & les fait couler par les urines ; enfin irritant légèrement par ses petites pointes les parties solides , & leur servant d'aiguillon , il rend les oscillations des fibres plus vives ; par-là les fonctions du corps se font mieux ; c'est de-là que viennent toutes ces belles qualités que l'on attribue au sel commun , comme la vertu d'échauffer , de dessécher , de digérer , d'ouvrir , d'inciser , d'exciter l'appétit & l'amour , & de résister à la pourriture & au poison.

Il faut bien se donner de garde de faire un usage immodéré du sel , car c'est un puissant dessiccatif ; il augmente la soif & corrompt le sang ; si on ne l'emploie que pour conserver les mets ou en relever le goût , son usage est salutaire. Il excite modérément l'appétit , il dessèche & épuise le trop d'humidité.

Le sel , dit M. Andry , est un suc acide & minéral très-pénétrant & très-vif , d'abord travaillé dans la terre où il se corporifie , & ensuite transmis dans l'eau d'où on le tire par évaporation ou par cristallisation.

Cet assaisonnement est le plus nécessaire &

le plus naturel de tous. On peut aisément se passer des autres, & on ne peut se passer de celui-ci ; rien ne donne aux alimens un goût plus salutaire, rien ne contribue plus efficacement à la digestion des viandes. Le sel est composé de parties fines actives, mais solides, qui en s'unissant avec la salive qu'elles détachent de la bouche arment pour ainsi dire ce dissolvant, tout-puissant qu'il est déjà, & lui donnent une nouvelle force pour pénétrer les alimens & en séparer les différens principes.

Quand on veut extraire les soutes d'une plante, on mêle un peu de sel avec la plante, sans quoi l'on en tire beaucoup moins de soute : si tout de même on veut que les alimens se digèrent bien dans l'estomac, ce qui ne se fait que par la désunion de leurs principes, il est nécessaire de les assaisonner d'un peu de sel, afin que plus aisés à diviser, ils résistent moins à l'action des levains qui les doivent dissoudre.

Le sel ne contribue pas seulement à la digestion des viandes ; ces mêmes parties fines & pénétrantes qui le composent, aident encore à la distribution des sucs nourriciers, & l'on a vu des personnes tomber dans d'excessives maigreurs, pour avoir absolument abandonné l'usage du sel, & guérir ensuite parfaitement en se remettant au même usage.

Le sel contribuant, comme il fait, à la digestion des alimens & à la distribution des sucs, favorise en même tems toutes les fonctions. Aussi remarque-t-on que la plupart de ceux qui n'usent jamais de sel ont l'esprit moins pénétrant, l'imagination moins vive, la vue moins forte, le corps moins robuste, & pour tout dire ce qui en est, la fécondité est beaucoup plus rare parmi eux. C'est ce qu'observe Mundius dans son excellent traité des alimens.

De la vénération des Anciens pour le sel.

Mais si le sel est si salutaire au corps, ce n'est qu'autant qu'on en sçait user. Ces parties fines & pénétrantes dont il est composé, quand il est pris en trop grande quantité, étant d'elles-mêmes corrosives peuvent produire plusieurs effets dangereux. Le premier c'est de ronger l'estomac & les intestins, le second de rendre le sang âcre & brûlant, le troisième de consumer l'humeur balsamique du corps. Il s'ensuit donc que le sel pris avec excès est aussi pernicieux que ce même sel pris avec modération peut être salutaire.

Il y a même des per'õnes qui sans faire excès de sel peuvent s'en trouver incommodées; celles qui sont naturellement maigres & sèches, les nourrices qui n'ont pas assez de lait, les femmes grosses, les mélancoliques, les scorbutiques, ceux qui sont sujets à des inflammations, ceux qui ont des dartres ou d'autres maladies semblables, produites par une sérosité piquante & corrosive, toutes ces personnes & beaucoup d'autres, ont à craindre des parties âcres & brûlantes du sel, & ne doivent se proposer autre chose en salant leurs alimens que d'en corriger un peu la trop grande infipidité.

Comme dans tout le cours de cet Ouvrage en assignant les principes des alimens, ou en expliquant leurs propriétés, on fait souvent mention des différens sels qu'on trouve, il est à propos de donner ici une idée générale de la signification de ces termes, qui peut-être ne seroient pas entendus de tout le monde.

Les Chimistes définissent le sel, de quelques-unes de ses propriétés, un corps foible au feu, congelable de nouveau par le froid, en des corpuscules friables ou des cristaux dans l'eau, non

malleable, & laissant sur la langue une sensation d'âcrimonie. Les sels naturels sont.

1°. Le sel Marin & le sel Gemme qui sont de la même nature, le premier étant selon toute apparence, une solution du second dans l'eau de la mer. Ce sont deux sels parfaits, fixes & inaltérables dans le corps; on ne trouve jamais les autres sels dans l'urine des animaux qui les ont avalés; mais le sel marin s'y découvre toujours dans ceux qui l'ont pris.

2°. Le Nitre & le Salpêtre qui se dissout plus aisément par le feu, & moins aisément dans l'eau, qu'aucun autre sel, il est froid, & fait sur la langue une impression de glace salée; il paroît être de nature moyenne entre le sel fossile & l'animal, pouvant être produit des excremens des animaux mêlés des sels végétaux.

3°. Le sel Ammoniac, composé d'un sel fossile, d'un animal & d'un végétal; ce sel refroidit l'eau, il se fixe à un feu doux, & se sublime à un grand feu; son goût ressemble à celui de l'urine, est plus pénétrant que celui du sel commun.

4°. Le Borax, sel fossile, d'un goût douceâtre; il aide la fusion des métaux.

5°. L'Alun qui quoiqu'il ne soit point un sel pur, a la plupart des propriétés des sels, étant soluble dans l'eau, &c.

Les sels se divisent en acides & en alcalins; le goût seul donne une idée de l'acide, l'aigreur ou l'acidité étant une de ces idées simples qu'on ne sauroit décrire plus clairement; ce qui mêlé avec un acide, cause une effervescence, est appelé alcali. Ce mot *effervescence*, dans le sens des Chimistes signifie un mouvement intestin produit par le mélange de deux corps accompagné quelquefois de sifflement, d'écume & d'ébullition; par exemple, plaçons dans la première

classe, les acides, comme le vin aigre, le jus de limon, celui d'orange, l'esprit de nitre, celui d'alun. Dans la seconde classe, les autres substances salines tirées des animaux & des végétaux par la distillation, la putréfaction, la calcination, comme l'esprit d'urine, l'esprit de corne de cerf, le sel de tartre; dans ce cas l'effervescence excitée par le mélange des substances de la seconde classe, avec celle de la première leur fait donner le nom d'alcalis.

Il y a une troisième classe de substances communément appellées absorbantes, comme les différentes espèces de coquillages, la craie, les yeux d'écrevisses, &c. qui mêlées avec celles de la première classe produisent aussi une effervescence, d'où elles sont nommées alcalines, quoiqu'improprement car elles ne sont point des sels & n'ont rien, de commun avec la seconde classe.

Le changement de couleur que les acides & les alcalis produisent dans quelques corps est une autre preuve de leur existence; par exemple les liqueurs qui versées sur le syrop de violette, le rougissent, sont regardées comme acides, & celles qui le changent en verd, comme alcalines; ainsi l'huile de vitriol rougit le syrop de violette, & l'huile de tartre le rend verd.

Le mot alcali vient d'une plante appellée Kali par les Egyptiens; ils brûloient cette plante, en faisoient bouillir les cendres dans l'eau, & appelloient le sel blanc qui restoit au fond du vaisseau, après l'évaporation du sel Kali ou Alkali. Il est corrosif, produisant la putréfaction des parties animales, où il est appliqué.

Il y a d'autres substances qui ne sont ni parfaitement acides, ni parfaitement alcalines; mais dont la disposition ou la nature est de s'ai-

grir ou de s'alcaliser ; ces qualités ne sont point purement imaginaires , elles produisent des effets contraires & très-différens dans le corps humain.

Les sels qui ne sont ni acides , ni alcalis , sont appellés neutres ; tels sont le sel ammoniac , le sel marin , le sel gemme , le borax , l'alun , le nitre qui ne sont ni acides ni alcalins ; mais les substances qu'ils donnent tous , par la Chimie , excepté le sel ammoniac , sont généralement acides.

Les sels fixes sont ceux qui résistent au feu sans être enlevés.

Les sels volatiles sont ceux qui s'élevent à la moindre chaleur & répandent une odeur urineuse ; il y a des alcalis fixes & des alcalis volatiles.

Les sels essentiels des plantes sont ceux qui par le séjour se détachent de leur suc , & se collent aux côtés du vaisseau.

Ce qui dégoutte dans les distillations le long des côtés du récipient est appellé *Huile* , s'il ne se mêle point avec l'eau ; & *Esprit* , s'il s'y mêle ; les esprits sont inflammables ou non inflammables ; ces derniers sont acides , ou alcalins. Les esprits alcalins sont des liqueurs subtiles , volatiles qui découlent , en veines , le long des côtés du récipient dans la distillation , qui ne s'enflamment point , mêlés avec l'eau , & qui contiennent quelque sel alcalin , tel est l'esprit de corne de cerf. Ces esprits se tirent de toutes les parties des animaux ainsi que de toutes les plantes , par la putréfaction , & de celles qui sont piquantes , comme la moutarde , les raiforts , & sans cette opération.

Les esprits acides sont des liqueurs subtiles non inflammables , miscibles avec l'eau qu'on tire des végétaux & des fossiles par la distillation.

Les esprits inflammables sont des liqueurs subtiles, volatiles, miscibles avec l'eau, & entièrement combustibles. On les tire des plantes fermentées, & non sans cela.

On entend par l'esprit d'une plante ou d'un animal cette huile pure & affinée qui s'exhale d'elle-même à cause de son extrême volatilité dans laquelle consiste l'odeur du mixte.

Le savon est un mélange de sel alcalin & d'huile; ses qualités ordinaires sont de déterger, de pénétrer, d'atténuer, & de resoudre. Tout mélange d'une substance huileuse avec du sel, peut être appelé savon. Les corps qui participent de cette nature sont nommés savonneux.

Semelles à la Dauphine.

Formez des abaisses de pâte à la Dauphine; coupez-les de la forme de semelles de soulier; faites-les cuire à moitié dans le four; glacez-les avec du sucre cuit à la plume froid. Remettez-les au four; faites-les cuire à petit feu, servez chaud.

SERVICE, *Supellex*, se dit d'un assortiment de meubles, qui sert à la table, soit vaisselle, soit linge.

SERVICE, *Fercula*, se dit aussi des plats qu'on sert sur la table tout à la fois pour la couvrir. On dit une table servie à quatre services. Le premier sont les Entrées, le second le rôt, le troisième l'Entremets, & le quatrième, le Fruit, autrement appelé Dessert.

SIROP, *Syrupus*, c'est une composition à laquelle on donne une consistance un peu épaisse, & qui est faite avec des eaux, de suc, ou teintures de fruits, de fleurs ou d'autres mixtes. Il y a des sirops de plusieurs sortes. Nous ne parlons ici que de ceux qui sont bons à boire.

On trouvera la façon de faire les différens sirops sous les articles particuliers.

Quand on clarifie le sucre qui doit servir à faire le sirop, il n'en faut prendre que trois ou quatre onces qu'on laisse refroidir dans la bassine ou dans le plat de terre vernissé pour empêcher que le blanc d'œuf ne se cuise, ce qui arriveroit si la liqueur étoit chaude. Ensuite on bat le blanc d'œuf avec des verges de bouleau & cette partie de la liqueur jusqu'à ce que le tout soit converti en crème ; alors on met le sucre & le reste de la liqueur, & l'on fait prendre quelques bouillons au mélange afin que le blanc d'œuf qui est gluant, se charge de la crasse & se sépare aux côtés du bassin. ôtent cette crasse ou cette écume avec une cuiller, ensuite on coule le sirop, & on le fait cuire en l'écumant encore, s'il est nécessaire. Si l'on emploie plus de trois livres de sucre, il faut plus d'un blanc d'œuf pour le clarifier, Il en faut mettre d'avantage à proportion d'une plus grande quantité de sucre.

On connoit que le sirop est cuit lorsqu'en le versant doucement avec une cuiller, il forme des gouttes grosses sur la fin, & un filet court.

Les sirops acides, comme ceux de verjus ne veulent qu'une légère coction. On fait cuire les autres d'avantage afin de les mieux conserver. Il faut pourtant bien prendre garde de ne les pas trop faire cuire, parce qu'ils se candiroient en refroidissant.

Pour empêcher le sirop de se candir, il faut y mêler environ une demi-once de bon miel blanc pour chaque livre de sucre, le remuer encore avec une cuiller ou autre instrument quand il est refroidi.

Il ne faut jamais boucher les bouteilles où l'on veut garder le sirop, qu'il ne soit entièrement refroidi.

SOLE, *Solea*. Il y a peu de poissons qui aient un aussi bon goût, & qui soient en même tems d'une qualité si saine que la sole. Elle contient beaucoup d'huile & de sel volatil. Elle a une chair tendre, courte & ferme, n'a que peu de suc visqueux & grossiers, & contient un mélange bien proportionné de particules huileuses, & de salines volatiles qui la rendent fort agréable au goût, nourrissante, propre à produire de bons suc & facile à digérer. Elle ne produit point de mauvais effets, à moins qu'on n'en mange excessivement.

La sole, appelée autrement perdrix de mer; à cause de son bon goût, est beaucoup meilleure transportée que sur les lieux; ce qui vient de ce qu'elle renferme une petite viscosité qui se dissipe par le transport; c'est pourquoi elle est plus excellente à Paris ou à Lyon que sur le bord de la mer. Henri III. en faisoit son mets favori les jours maigres.

Ce poisson s'apprête de plusieurs façons différentes, & quoiqu'à parler en général, les fritures ne soient pas bien saines, on remarque que la sole frite n'a rien de mal-faisant; ce qui vient de ce qu'ayant la chair fort ferrée, elle prend moins de friture que la carpe & plusieurs autres poissons.

On fait des potages avec les soles desossées & farcies: on prépare des soles en marinade, des soles en ragoût, des soles en pâte; on fait des salades de filets de soles, &c. mais le goût est plus consulté en tout cela que la santé.

Les soles frites, soit avec du beurre, soit avec d'excellente huile, ou simplement accom-

modées à la sausse blanche, sont les plus saines. Ce poisson, selon la remarque d'Horstius, convient aux malades qui sont en état de manger, & on le leur conseille, parce qu'il produit un bon sang, que la nourriture qu'il fournit fait peu d'excremens, & qu'il est outre cela fort agréable au goût.

Soles frites.

Vuidez-les par le côté de la tête, & après les avoir ecaillées & lavées, farinez-les; fendez les sur le dos auprès de l'arête; faites-les frire dans du beurre affiné, bien chaud, & à feu clair, afin que votre poisson ne soit point molasse; quand les soles sont frites, & de belle couleur, égouttez-les, & servez sur une serviette pour un plat de rôti, avec du persil frit.

Soles au coulis roux.

Quand elles sont frites, comme on vient de le dire, coupez-leur la tête & le bout de la queue; faites fondre un petit morceau de beurre dans une casserole; mettez y un peu de ciboule hachée & du persil; quand il est un peu frit, mouillez de bouillon de poisson; assaisonnez de sel & poivre, & laissez mitonner; mettez-y quelques capres fines; liez la sausse d'un coulis au roux. (Voyez au mot *coulis* la manière de le faire.) Mettez-y les soles mitonner un peu; dressez-les ensuite dans un plat, la sausse par-dessus, & servez chaudement.

Soles aux concombres.

Coupez-en la tête & la queue, farinez-les, & les faites frire; pelez des concombres, coupez-les par la moitié, ôtez-en le dedans, coupez-les par dés, mettez les mariner avec un oignon coupé par tranches, sel, poivre, un peu de vinaigre; laissez-les dans la marinade pendant deux heures, pressez-les ensuite dans

un linge ; faites fondre du beurre dans une casserole , mettez-y vos concombres ; quand ils sont roux , mouillez-les d'un bouillon de poisson , laissez mitonner à petit feu ; dégraissez-les , & les liez d'un coulis au roux , ou bien d'un roux de farine cuite ; mettez vos soles frites mitonner un moment dans le ragoût de concombres , dressez-les dans un plat , le ragoût par-dessus , & servez chaudement.

Soles farcies à la sausse hachée.

Ouvrez-les par le dos pour en ôter l'arête ; mettez à la place une farce faite avec carpe ou brochet cuit , persil , ciboule , champignons , un peu de mie de pain passée avec de la crème , un morceau de beurre , sel , poivre , jaunes d'œufs , le tout haché & bien mêlé ; vos soles farcies , cousez-les , farinez-les ensuite ; faites-les frire dans de l'huile ; & les servez avec une sausse hachée. (Voyez au mot sausse la manière de la faire.)

Soles à la Bourguignone.

Faites-les frire , coupez-les ensuite par filets ; faites une sausse avec bon vin , un peu d'ail , sel , poivre , thîm , une feuille de laurier , un peu de beurre ; mettez vos soles mitonner doucement dans cette sausse , & servez chaudement.

Soles au vin de Champagne.

Vos soles vidées , écaillées & bien lavées ; coupez-en la tête , la queue & le tour des nageoires ; arrangez-les dans une casserole avec sel , poivre , un oignon piqué de clous , un bouquet de fines herbes , quelques ciboules entières , persil haché , une tranche de citron ; mouillez d'une demie bouteille de vin de Champagne & d'un peu de bouillon de poisson ; mettez-y un morceau de beurre frais , & un peu de râpüre de pain bien fine ; faites cuire le tout

ensemble sur un fourneau bien allumé ; liez d'un coulis au roux. (Voyez au mot *coulis* la manière de le faire) ou bien d'un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecreviffe*) Dressez les soles dans un plat, la sausse par-dessus, & servez chaudement.

Autrement.

Vos soles écaillées & vidées, lavez-les bien ; fendez-les sur l'arête en dessous, poudrez-les de farine & les faites frire ; quand elles sont froides, ouvrez-les par-dessous sans les défigurer, ôtez-en l'arête, mettez à la place persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, câpres, anchois, sel, gros poivre, bon beurre ; mettez-les dans un plat, & les faites cuire avec un verre de vin de Champagne ; quand elles sont cuites, servez dans le même plat à courte sausse.

Soles en fricandeaux.

Habillez-les proprement, coupez la tête, la queue & le tour des nageoires ; ôtez la peau, piquez-les bien de menu lard, farinez-les un peu ; mettez du lard fondre dans une casserole ; & quand il est chaud, mettez-y les fricandeaux de soles un à un ; faites - leur prendre couleur, & les tirez. Hachez bien menu une truffe verte ou bien des moufferons ; mettez-les dans un plat avec un peu de gros poivre, moitié coulis clair de veau & de jambon, & moitié essence de jambon ; arrangez-y vos fricandeaux de soles, le lard en dessous ; couvrez d'un autre plat, & laissez mitonner à petit feu ; quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat, le coulis dessous, & servez chaudement.

Autrement.

Laissez vos soles entières ou levez les filets ; si vous voulez ; piquez-les de petit lard, faites-

Les cuire avec du veau & du vin blanc ; mettez dans une casserole des tranches de veau , quelques racines , oignons ; faites sùer la braisè , mouillez avec du vin blanc , mettez-y un bouquet ; après quelques bouillons mettez les soles cuire dans cette braisè ; faites une glace avec veau & jambon , glacez-en vos soles avec une cuiller que vous trempez dedans ; mettez du coulis dans la casserole où vous avez fait la glace , pour détacher ce qui est attaché au fond ; passez au tamis , & servez dessous les soles avec un jus de citron.

Soles farcies au sec.

Apprêtées comme on l'a dit , coupez-leur le bout de la tête & la queue ; fendez-les sur le dos , ôtez-en l'arête ; desossez une petite sole , hachez-en la chair avec persil , ciboule hachée , champignons , sel , poivre , fines herbes , fines épices , beurre frais , trois ou quatre jaunes d'œufs , un peu de mie de pain trempée dans de la crème ; pilez le tout ensemble , farcissez-en vos soles.

Frotez un plat ou une tourtière de beurre frais avec sel , poivre , fines herbes , persil haché , deux ou trois ciboules entières ; renversez les soles dessus , assaisonnez-les en dessus de poivre , sel , muscade ; arrosez-les de beurre fondu , pannez-les légèrement de mie de pain bien fine , & faites cuire au four ou sous un couvercle ; quand elles sont cuites , servez-les chaudement sur une serviette pliée sur un plat pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres.

Soles farcies aux écrevisses.

Farcissez-les & les faites cuire comme dans l'article précédent ; quand elles sont cuites , arrangez-les proprement dans un plat , & jetez dessus un ragoût d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse* la manière de le faire.)

Vous pouvez aussi les servir avec un ragoût d'huitres , de mousserons ou de truffes. (Voyez

sous les articles particuliers la manière de faire ces différens ragoûts.)

Soles farcies à la fausse à l'anchois.

Farcies & cuites comme on l'a dit, faites une fausse blanche de cette manière; mettez du beurre frais dans une casserole avec une pincée de farine, sel, poivre, un peu de muscade; mouillez d'un peu d'eau & d'un peu de vinaigre; mettez dans cette fausse deux anchois bien hachés, une ciboule entiere, une tranche de citron, quand la fausse est liée, mettez-y un peu de coulis roux, ou bien un coulis d'ecrevisse. (Voyez au mot *Coulis* la manière de faire le premier, & au mot *Ecrevisse*, la manière de faire le second) Mettez cette fausse dans un plat, vos soles dessus, & servez chaudement.

Soles à la Sultane.

Ecaillez, vuidez & lavez vos soles; faites-les mariner avec sel, gros poivre, huile, persil, ciboule, ail, thim, laurier, basilic en poudre; laissez dans la marinade pendant une heure; pannez-les de mie de pain, faites-les griller en les arrosant de tems en tems avec leur marinade. Quand elles sont cuites & de belle couleur, servez-les avec une fausse à la Sultane. (Voyez au mot *Sausse* la manière de la faire.)

Soles à la Martine.

Faites-les frire, coupez le bout de la tête & de la queue; passez dans une casserole avec un peu d'huile fine, persil, ciboules, champignons, truffes, une pointe d'ail, le tout haché; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec du jus, un peu de bouillon maigre, un demi verre de vin de Champagne; faites bouillir à petit feu; dégraissez cette fausse; mettez dedans vos soles pour y prendre du goût; assaisonnez de sel & gros poivre; un jus de citron, & servez chaudement.

Soles au basilic ou à la sainte Menchould, frites.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, une chopine de lait, thim, laurier, basilic, persil, ciboules, ail, clous de girofle, sel, poivre; faites bouillir votre lait avec tout ce qui est dedans: tournez avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'il bouille: faites cuire vos soles dedans. Quand elles sont cuites, retirez-les, laissez-les refroidir, trempez-les dans des œufs battus, pannez-les de mie de pain; faites-les frire de belle couleur, & servez avec persil frit.

Filets de soles à la sainte Menchould.

Coupez vos soles en filets; faites-les cuire comme on vient de le dire, pannez-les de même, faites-les griller, & servez de la même façon, ou bien avec une rémolade dans une saussière. (Voyez au mot *Rémolade*.) Vous pouvez aussi faire griller vos soles à la sainte Menchould, & les servir comme les précédentes.

Soles au fenouil.

Après les avoir vidées, ratiffées, & essuyées, coupez-leur la tête & le bout de la queue; faites fondre du beurre, mettez-y un peu de sel & de poivre, trempez-y vos soles; arrangez du fenouil sur un gril, mettez-y vos soles & les faites griller à petit feu; faites une sausse avec ciboules & persil haché que vous mettez dans une casserole avec un peu de beurre sur un fourneau; remuez de tems en tems, mouillez d'un peu de bouillon de poisson, mettez-y deux anchois hachés avec quelques capres, & liez d'un coulis roux. (Voyez au mot *Coulis* la manière de le faire.) Mettez cette sausse dans un plat, les soles grillées dessus & servez chaudement.

Soles aux fines herbes.

Mettez des soles frites dans un plat avec persil, ciboule, champignons, un peu de basilic, le tout haché très-fin, un morceau de beurre, sel, gros poivre, une petite cuillerée de jus; faites faire quelques bouillons sur le feu; un jus de citron, & servez chaudement.

Autrement.

Coupez-leur la tête & la queue, fendez-les sur le dos; frottez une tourtière de beurre; assaisonnez de sel & de poivre, un peu de fines herbes, persil haché, ciboules entières; arrangez-y vos soles avec même assaisonnement dessus que dessous; arrosez-les de beurre frais, pannez de mie de pain bien fine, & mettez cuire au four. Quand elles sont cuites, dégraissez-les, mettez dessous un peu de sauffe à l'anchois & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Soles en filets à l'ail.

Faites-les frire; levez chaque sole en quatre filets, ôtez-en les arêtes; mettez du beurre dans un plat avec trois ou quatre petits tas d'anchois hachés; arrangez dessus les filets de soles; ajoutez un peu de bouillon, une pointe d'ail, du gros poivre, un peu de beurre; après quelques bouillons, la moitié d'un jus de citron & servez.

Soles aux cœurs de laitues.

Farcissez-les comme les soles aux écrevisses ci-dessus; faites-les cuire de même; faites blanchir ce que vous voudrez de cœurs de laitues; mettez-les ensuite dans l'eau froide; pressez-les; coupez-les par la moitié; passez-les dans une casserole avec un peu de beurre frais; mouillez de bouillon de poisson, assaisonnez de sel, poivre, un bouquet; laissez mijonner à petit feu; dégraissez le ragoût, & le liez d'un cou-

lis au roux. (Voyez au mot *Coulis* la manière de le faire.) Dresser vos laitues dans un plat , les soles dessus bien colorées , & servez chaudement pour Entrée.

Soles roulées à l'orange.

Ouvrez en deux vos soles , ôtez-en l'arête ; mettez dans le milieu de chaque moitié une bonne farce de poisson ; unissez avec de l'œuf battu , roulez-les & les enveloppez d'un morceau d'étamine ; ficelez-les & les faites cuire dans un court-bouillon avec vin blanc , sel , poivre ; un morceau de beurre , racines , oignons , un bouquet. Quand elles sont cuites , développez-les , prenez garde de les rompre ; servez avec une sausse à l'orange en maigre. (Voyez au mot *Saussé* la manière de faire la sausse à l'orange en maigre.)

Soles en queue de mouton.

Prenez de moyennes soles , autant que vous voudrez faire de queues de mouton ; ratissez , vuidez , ouvrez-les par le dos , pour en ôter l'arête du milieu ; coupez-en les têtes & toutes les petites nageoires, qui sont autour de la sole ; étendez-les sur une serviette blanche ; faites une farce de poisson. (Voyez pour la faire *Carpe farcie.*) Étendez vos soles une à une , mettez-y de la farce , & en formez comme des queues de mouton ; étant bien soudées par les deux bouts , & le long , frotez-les avec un œuf battu , pour qu'elles soient bien collées l'une contre l'autre , en façon de queues de mouton ; ficelez-les de peur qu'elles ne s'ouvrent ; faites-les cuire dans un bon assaisonnement avec du vin blanc à petit feu ; étant cuites , mettez-les égoutter , déficelez-les ; trempez-les une à une dans un œuf battu , pannez proprement avec une mie de pain très-fine ; faites les frire de

belle couleur , & les servez toutes chaudes garnies de persil frit pour Entrée.

Soles piquées cuites pour les glacer.

Ratifiez proprement de belles soles , & les piquez d'un petit-lard quarré ; ayez un plat , ou une tourtiere bien étamée ; arrangez-y des tranches de veau & de jambon , quelques tranches d'oignons , & un peu de fines herbes entières ; arrangez dessus vos soles , & sur chaque sole , mettez une barde de lard , pour conserver le piquage ; faites-les suer & attacher , comme pour tirer un jus ; aussi-tôt qu'elles commencent à être attachées , mouillez-les avec de bon vin blanc , ou de Champagne ; ôtez ensuite les bardes de dessus les soles , & les mettez cuire au four ; étant cuites , si elles ne sont pas assez glacées , glacez-les avec une ame de fagot , que vous mettrez à l'entrée du four ; dressez-les dans un autre plat avec une essence dessous & un jus de citron pour Entrée.

Surtout de soles.

Faites une farce de la chair d'une carpe & d'une anguille ; faites frire deux ou trois soles ; levez - en les filets ; mettez un petit morceau de beurre dans une casserole sur un fourneau , avec une poignée de petits champignons , quelques moufferons , & truffes coupées par tranches ; étant passées , mouillez-les d'un peu de bouillon de poisson , & l'assaisonnez de sel , & de poivre d'un bouquet , & le mettez cuire ; étant cuit dégraissez-le bien , & le liez d'un coulis au roux ou d'un coulis d'écrevisses ; & y mettez dedans les files de soles ; laissez-les mitonner à petit feu. Si le ragoût des filets est bon , retirez-le ; étendez de la farce dans un plat ; faites un rebord de la même farce autour ; le ragoût de filets étant froid vuidez-le dedans & le couvrez par-dessus de la même farce : trempez un couteau dans un conf battu ,

& le passez dessus pour rendre la farine unie ; mettez des tranches de pain autour ; arrosez de beurre fondu ; pannez d'une mie de pain bien fine , & le mettez cuire au four ; étant cuit & de belle couleur , tirez - les & les dégraissez , & essuyez le bord du plat ; servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Soles en poupiettes.

Elles se préparent de même que celles en queue de mouton , excepté qu'elles sont roulées de la queue à la tête , & ficelées en croix. On les fait cuire dans un assaisonnement comme pour un turbot , étant cuites à propos , & à petit feu , on les égoutte & déficelle , & on les sert avec telle sauce qu'on juge à propos pour Entrée

Soles en timbales.

Ratifiez des soles , & les vuidez ; ôtez - et l'arête du milieu , & les petites nageoires ; coupez - les en filets ; coupez ensuite du papier que vous mettrez dans le fond des moules ; timbales ; beurrez ensuite & arrangez vos filets de soles crus , en faisant croiser l'un sur l'autre ; soudez - les avec de l'œuf battu mettez tout autour une farce de poisson ayez un ragoût de filets de soles , un peu lié & froid , que vous mettrez dans le puit de vos timbales ; couvrez le dessus d'un morceau de farce ; faites cuire dans un four , ou sous un couvercle ; étant bien cuites dressez - le le fond en haut ; tâchez de les bien approprier ; dégraissez ; servez avec une petite éponge & jus de citron pour Entrée.

Pâté de soles.

Ecaillez des soles ; faites - les à demi frire & les coupez par filets ; faites une pâte , & dressez le pâté d'une médiocre hauteur ; faites un petit godiveau de chair d'anguille , avec champignons , truffes , fines herbes , beurre frais

assaisonnez de sel & de poivre, fines herbes & fines épices, & le couvrez de beurre frais; & ensuite d'une abaisse, & le dorez d'un œuf, & le mettez au four. Faites un ragoût de truffes; le pâté étant cuit, ouvrez-le, & le dégraissez; s'il est de bon goût, jetez votre ragoût de truffes dedans, & le servez chaudement pour entrée.

Tourte de Soles en maigre.

Vuidez des soles & les ratifiez, essuyez-les bien, farinez-les, & les faites à demi frire; ensuite tirez-les, & les laissez égoutter, & les coupez par filets. Passez dans une casserole avec un peu de beurre frais, des petits champignons, quelques mousserons & truffes, & un bouquet; étant passées, poudrez-les d'une petite pincée de farine, & leur faites faire sept ou huit tours sur le fourneau. Mouillez-les de bouillon de poisson, & les mettez cuire à petit feu; étant cuits, mettez-y des filets de soles, & étant mitonnés, achevez de les lier d'un coulis d'écrevisses, ou bien d'un coulis au roux. S'il est de bon goût, laissez refroidir, garnissez une tourte d'une abaisse d'un demi feuilletage; faites-y au fond un petit lit de beurre frais, & y rangez les filets de soles, & la garniture; couvrez la tourtière d'une abaisse, & y faites une bordure autour; frottez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle; étant cuite, tirez-la, & la pressez dans un plat. Découvrez-la, jetez dedans un peu de coulis d'écrevisses, ou de coulis roux; recouvrez & servez chaudement.

Terrine de soles.

Vuidez des soles & les ratifiez, coupez la tête & la queue, & les coupez par grands filets; frottez une terrine de beurre; assaisonnez de sel & le poivre, tant soit peu de fines épices, un peu le persil haché; arrangez les filets de soles dans

la terrine ; assaisonnez-les dessus comme dessous , mettez-y du beurre frais ; couvrez la terrine de son couvercle , & l'empâtez autour ; mettez-la cuire à petit feu ; étant cuite découvrez-la & la nettoyez proprement ; dégraissez-la bien , jetez-y dedans un ragoût de moufferons , ou un ragoût de truffes vertes ; si elle est d'un bon goût , & qu'elle ait de la pointe , servez-la chaudement.

Terrine de filets de soles en gras.

Coupez les soles par filets , garnissez le fond d'une terrine de tranches de jambon & de bardes de lard ; assaisonnez tant soit peu de sel , de poivre & de fines épices ; mettez-y du persil haché ; arrangez les filets de soles dans la terrine , assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez-les de tranches de veau & de bardes de lard , & du couvercle de la terrine ; empâtez autour , & la mettez cuire à petit feu ; étant cuite , ouvrez-la & la nettoyez proprement ; ôtez les tranches de veau & les bardes de lard , dégraissez-la bien , & y jetez dedans une essence de jambon , ou bien un ragoût de truffes vertes. Voyez qu'elle soit de bon goût , & la servez chaudement.

Potage de soles en maigre.

Prenez des soles qui soient d'une belle qualité & bien fraîches , ratissez-les & les lavez ; si elles sont petites , prenez-en deux pour farcir , ou une si elles sont grandes , pour mettre au milieu du potage. Prenez la sole à farcir du côté de la tête proprement. Il la faut presser au-dessus pour en faire sortir toute l'arête , & la renverser ; prenez un peu de cette chair & de la chair de carpe , quelques champignons , un peu de persil & ciboules hachées ; assaisonnez de sel , de poivre , fines herbes & fines épices , deux à trois jaunes crus , gros comme un œuf de mie de pain trempée dans la crème ; hachez bien le tout en-

semble, pilez-le dans le mortier; étant pilé farcissez-en les soles; frotez une tourtiere ou plat de beurre frais, & assaisonnez de poivre, sel, un peu de persil haché, & tant soit peu de fines herbes; arrangez les soles dans la tourtiere ou le plat, & les arrosez de beurre fondu, assaisonnez dessus comme dessous, & les pannez de mie de pain bien fine. Faites-les cuire au four ou sous un couvercle; qu'elles prennent une belle couleur; faites frire trois à quatre soles, étant frites ôtez-en les filets. Passez des petits champignons, quelques truffes coupées par tranches dans une casserole, avec un peu de beurre frais, & un bouquet de fines herbes; mouillez d'une goutte de bouillon de poisson: laissez-le mitonner à petit feu, dégraissez & liez d'un coulis de soles, dont vous trouverez la manière de le faire ci-après. Mettez-y les filets de soles, faites mitonner le tout ensemble sur des cendres chaudes. Ayez des croûtes mitonnées dans le plat, où vous voulez servir le potage; dressez dessus les soles farcies; garnissez le potage d'une bordure de filets de soles. Si le ragoût & le coulis sont d'un bon goût, & qu'ils ne soient point trop liés, jetez-le par-dessus; il n'en faut pas mettre sur les soles; servez chaudement.

Coulis de soles.

Pour le faire prenez une ou deux soles, faites-les frire; étant frites, coupez-en la tête; pilez dans le mortier une douzaine d'amandes douces, avec une douzaine de coquilles d'écrevisses; mettez-y les soles, & pilez le tout ensemble; prenez un oignon, un peu de carotes & de panais coupés par tranches, mettez-les dans une casserole, avec un peu de beurre frais, passez le tout sur un fourneau; étant roux d'une belle couleur, mouillez-le d'un bouillon de poisson & l'assaisonnez de champignons & truffes;

coupez par tranches , tant soit peu de basilic , persil & ciboule entière , deux ou trois clous , quelques croûtes de pain ; faites mitonner le tout ensemble ; étant mitonné , tirez le coulis de soles qui est dans le mortier ; délayez-le dans la casserole où est le coulis , & le passez dans une étamine ; étant passé , vuidez-le dans une marmite ou terrine ; servez-vous-en pour le potage de soles & ragoût. .

Potage de soles en gras.

Prenez des soles qui soient bien fraîches , ratissez-les & les lavez bien. Si elles sont petites , prenez-en deux pour farcir ; si elles sont grandes , n'en prenez qu'une pour mettre au milieu du potage. Prenez la sole à farcir du côté de la tête proprement ; il la faut presser au-dessus pour en faire sortir toute l'arête , & la renverser : faites une farce d'un blanc de volaille , un peu de lard blanchi , un peu de graisse de bœuf , quelques champignons , persil & ciboules hachées ; assaisonnez de sel , de poivre , fines herbes & fines épices , trois à quatre jaunes d'œufs crus , un peu de jambon cuit , la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crème ; hachez bien le tout ensemble , & le pilez dans le mortier : farcissez de cette farce les soles , ayant détourné la peau ; étant farcies , frotez une tourtière ou un plat de beurre ; assaisonnez de sel , poivre , persil haché , & tant soit peu de fines herbes : mettez les soles par-dessus ; arrosez-les d'un beurre fondu ou de lard fondu ; assaisonnez le dessus de la même manière que le dessous , pannez d'une mie de pain bien fine , faites cuire au four ou sous le couvercle ; qu'ils prennent belle couleur : faites frire trois à quatre soles ; étant frites , ôtez-en les filets , passez de petits champignons , & quelques truies coupées par tranches dans une casserole , avec un

peu de lard fondu; mouillez-les d'un jus de veau, mettez-y un bouquet, faites mitonner à petit feu; étant cuits, dégraissez bien, mettez-y les filets de soles mitonner un moment; liez-les d'un coulis de veau & de jambon clair; mitonnez des croûtes dans le plat où vous voulez servir ce bouillon gras. Le potage étant mitonné, dressez dessus les soles qui sont panées; garnissez le potage d'une bordure de filets de soles: si le ragoût & le coulis sont d'un bon goût, jetez-le sur le potage, prenant garde de n'en point jeter sur les soles, & le servez chaudement.

On peut mettre, lorsque l'on fait le coulis de veau & de jambon, une sole ou deux coupées en morceaux dedans, pour lui donner du goût. Si l'on veut, l'on peut farcir les filets de soles par-dessus, les levant cruds, de la même farce que l'on a farci les soles. Ayant levé les filets, frotez une tourtiere de beurre & assaisonnez de sel, de poivre, de persil, & de tant soit peu de fines herbes. Mettez de la farce sur les filets de soles, & les frotez d'un œuf battu pour les rendre plus unies; arrangez-les dans la tourtiere; arrosez de beurre ou de lard fondu; pannez d'une mie de pain bien fine; faites-les cuire au four ou sous le couvercle, qu'ils prennent une belle couleur, & garnissez-en le potage.

SORBEC, espèce de liqueur faite avec du jus de veau, de l'eau, du vin & du sucre; pour cela, dégraissez une grosse rouelle de veau, battez-la bien, mettez-la dans un pot bien net avec trois pintes d'eau & un peu de vin blanc; faites-la réduire à chopine ou à trois demi-setiers; ce jus dégraissé & passé au tamis, mettez-le dans un poëlon avec deux livres de beau sucre; faites bien bouillir le tout ensemble, & après

l'avoir écumé, mettez-y de la canelle en bâton, trois clous de girofle, un peu d'écorce de citron, & du sucre, ce que vous jugerez à propos; faites-le cuire au grand perlé; ferrez-le dans une bouteille bien bouchée pour vous en servir au besoin.

SOUCE, espèce de ragoût qui se fait ainsi: faites cuire à l'ordinaire des oreilles & des pieds de cochon; quand ils sont cuits, tirez-les & les laissez refroidir; coupez-les ensuite par petites tranches bien menus, ôtez-en tous les os; après cela prenez une casserole, de bon vinaigre, du sucre à proportion de ce que vous avez de chair; faites bouillir le vinaigre & le sucre avec de la canelle en bâton, trois ou quatre clous de girofle, un peu de poivre & de sel, & deux ou trois tranches de citron.

Le tout étant bien cuit, passez-le à l'étamine; mettez-y ensuite vos viandes coupées en menus droits; faites bouillir le tout ensemble jusqu'à ce que la sausse soit bien liée; tirez alors la casserole du feu; dégraissez votre ragoût; ayez de petites boîtes étamées, de telle grandeur que vous voudrez, mettez-en dans vos boîtes, & des petits lardons parmi ceux qui sont un peu longs; vos boîtes remplies, ne les couvrez point que le tout ne soit bien pris; couvrez-les ensuite avec du papier. Cette sausse se garde quatre ou cinq mois; elle est meilleure quand elle est fraîche; ce n'est jamais un mets bien sain. On la sert par tranches bien minces rangées proprement dans un plat.

SOUPE, *Panis jurulentus*. Plusieurs tranches de pain imbibées de bouillon & le plus souvent mitonnées ensemble; on fait des soupes grasses & des soupes maigres. (Voyez au mot *Potage*.) En voici quelques-unes dont il n'a point été parlé à cet article.

Soupe de nuit.

Prenez six livres du meilleur endroit de trumeau de bœuf, un bout saigneux de mouton, un quasi de veau, trois abatis de dindon, deux vieilles perdrix; faites écumer ces viandes dans une marmite, mettez-y ensuite un bouquet, carotes, panais, oignons, une racine de persil, une poignée de cerfeuil, un litron de gravance; (sorte de pois qui viennent en Espagne; une bonne pincée d'épices, composée de canelle, fleurs de muscade, coriandre, girofle, poivre blanc entier, un morceau de sucre, six pieds de céleri, trois têtes de choux de Savoye, une douzaine de navets; il faut que la marmite tienne dix pintes; laissez bouillir pendant dix heures; ayez soin de la bien boucher avec un papier empâté, & la mettez sur un feu modéré; que le bouillon soit court; servez votre potage à l'ordinaire.

Ce potage se peut servir dans un pot à ouïlle; on peut en servir dans un plat, y mettre un peu de cerfeuil haché; on peut le colorer d'un jus de veau; servez chaudement.

Soupe à la Royale.

Prenez le blanc d'un faisan crud, un morceau de moëlle, un morceau de graisse de bœuf, un morceau de lard cuit, autant de l'un que de l'autre; hachez & pilez le tout avec persil, un peu de ciboule, & de mie de pain, des fines herbes; mais bien peu, trois jaunes d'œufs; cette farce bien pilée, faites-en de petites boulettes, rangez-les dans une casserole, jetez dessus du bouillon bouillant pour qu'elles restent entières, & quand elles ont bouilli un quart d'heure; mettez-les égoutter sur un tamis pour qu'elles jettent leur graisse; faites ensuite bouillir du bouillon dans une casserole avec un peu de jus de veau; mettez vos boulettes dedans; dressez-les dans un plat, & servez toutes bouillantes.

On en peut faire aussi de toutes sortes de volailles, même de veau, pourvu qu'il soit rôti. On en fait encore de perdrix.

Soupe à l'oignon à la Paysanne.

Coupez des oignons en deux ; mettez - les dans une casserole avec de bon beurre frais , sur un feu lent , parce qu'il faut que les oignons soient deux heures dessus. Quand ils sont presque jaunes , mettez-y du gros sel & des croûtes de pain ; passez le tout , mouillez avec de la purée claire , un peu de poivre , un oignon piqué ; ou bien quand vos croûtes sont mouillées & mitonnées , mettez-les dans un plat , faites-les attacher légèrement ; mettez un chapon de pain dessus ; soufflez le beurre qui se trouve dessus ; mettez-y une cuillerée de bon bouillon maigre , & servez chaudement.

Il faut prendre garde de noircir l'oignon en le cuisant.

SOUPER, *Cena*, repas qui se prend le soir ; les soupers bourgeois sont plus ou moins amples ; les soupers de conséquence sont servis à quatre services, quelquefois à cinq. Dans les grands soupers on y sert des potages gras ou maigres. Nous avons dit au mot *Repas* pourquoi il étoit mieux pour la santé de manger peu le soir , & de faire un diner plus ample.

STROUILLE A L'ITALIENNE ; hachez des oignons bien menus en dés , passez-les au beurre ; quand ils sont presque cuits mettez-y de la mie de pain bien fine , du parmesan rapé , quelques œufs pour lier , le tout assaisonné de bon goût , & laissez refroidir ; étendez une nape sur une table , saupoudrez-la de farine , étendez dessus une pâte aux rissoles. (Voyez au mot *Rissole* .) Jetez votre farce dessus , & l'étendez le plus mince que vous pourrez avec un couteau ; roulez ensuite la pâte comme un boudin en long & la retournez en rond ; enveloppez-

la dans un torchon bien ficelé ; mettez-la cuire à l'eau bouillante avec un peu de sel pendant une heure. Quand elle est cuite , coupez - les par tronçons , arrangez-les dans un plat , du parmesan rapé dessus , avec du beurre frais fondu ; servez.

On en fait de même aux choux , aux épinars ; à l'oseille , & à la moëlle de bœuf & fromage.

Autrement.

Beurrez bien votre pâte avec du beurre que vous faites fondre ; étendez sur cette pâte un mélange de filets de pommes , citrons verts & confits , raisins de Corinthe , amandes douces & ameres , pistaches , pignons , toutes sortes d'ingrédients d'office ; roulez ensuite votre pâte , en la beurrant de tems en tems ; roulez-la sur une tourtiere comme un limaçon ; mettez-la cuire au four une heure & demie ; frotez - la trois ou quatre fois de beurre pendant qu'elle cuit ; quand elle est cuite glacez-la & la servez pour un plat.

SUCRE , *Sacchar* , *Saccharum*. On peut dire en général que le sucre est chaud , émollient , resolutif , propre à résister à la corruption. Il est bon pour l'estomac , pour la poitrine & pour les poumons. Il guérit la toux , il facilite l'expectoration , il empêche toutes les substances corrosives , d'agir sur les parties internes.

Les personnes d'un tempérament chaud , doivent en user peu , à cause qu'il se convertit sur le champ en bile. On le croit aussi contraire aux scorbutiques , aux hypocondriaques , aux cachectiques , & aux fébricitans qui en prennent une quantité considérable , parce que se convertissant aisément en bile , il ne peut qu'augmenter la fièvre & ses symptômes. Simon Pauli dit , que les Anglois ne sont si sujets aux maladies

maladies de consommation, qu'à cause du grand usage qu'ils font du sucre.

Le sucre est le sel essentiel de la canne à sucre. Voici les différentes espèces.

La Moscovade est le premier sucre qu'on tire du suc des roseaux.

La Cassonnade est la moscovade purifiée par le moyen du blanc d'œuf & de l'eau de chaux, &c. Comme elle est plus huileuse que le sucre raffiné, on la préfère pour les usages internes. Elle est aussi plus propre pour les confitures & les sirops, parce qu'elle n'est pas si sujette à se candir.

Le sucre en pain est une cassonnade encore plus raffinée & plus clarifiée. Il possède les mêmes qualités que la moscovade, mais dans un moindre degré pour les usages internes. Tous deux incisent les phlegmes, facilitent l'expectoration & animent le sang; mais ils causent des vapeurs & des maux de dents. Ceux qui mangent beaucoup de sucre sont sujets aux fièvres & à avoir les dents gâtées.

Le sucre candi, n'est autre chose que des cristaux de sucre qui sont blancs, jaunes, ou rouges; ce sont les trois premières sortes dont nous venons de parler, auxquelles on a donné une consistance convenable par l'ébullition. Le sucre candi blanc se fait avec le sucre fin; le jaune avec la cassonnade, & le rouge avec la moscovade. On use de ces sucres dans les froids, parce qu'ils se fondent lentement, que la salive a le tems de s'en impropner, & qu'il émousse ainsi l'acrimonie du phlegme.

On estime beaucoup le sucre d'Erable qu'on nous apporte du Canada, & de la nouvelle Angleterre. Les Habitans de ces Contrées font une incision sur la fin de l'hiver à *Lacer montanum candidum*, espèce d'Erable; ils en recoivent le sucre qu'ils font cuire & dont ils tirent un

sucre qui n'est pas différent de celui des cannes. Il n'y a aucune espèce de sucre qui soit préférable à celui-ci pour l'intérieur, tant il est onctueux. Le fameux sirop de capillaire de Canada en est composé. Lorsqu'on nous l'apporte il est grisâtre & a le goût de l'autre sucre.

SUCRE - D'ORGE, *Saccharum hordeatum*;

Le sucre d'orge se fait avec du sucre cuit sur un feu modéré dans une décoction d'orge, mêlée avec des blancs d'œufs bien battus, & qu'on écume avec soin. On passe ensuite tout par la chauffe; on le remet sur le feu jusqu'à ce qu'il se fasse de larges bulles, & qu'il ne s'attache point à la dent quand on le mange. On le verse ensuite à sur une table de marbre frotée d'huile d'amandes douces, sur laquelle on le laisse jusqu'à ce que les bulles commencent à cesser, & que les extrémités de la masse fassent efforts pour s'y réunir, lorsqu'on veut le faire couler. On frotte ses mains avec de l'empois, ensuite on met cette masse en bâtons sur quelque chose de plat, & on les laisse se refroidir & se durcir.

On donne le sucre d'orge pour la toux, pour les maladies de gorge & de poitrine.

On doit le choisir blanc, spongieux, en gros bâtons, cassant, d'un goût doux & agréable, nouveau fait, sec, transparent, & demeurant quelque tems à se fondre dans la bouche.

Le sucre étant un sel tempéré ami de la nature, & capable de s'unir intimement avec l'eau, & d'introduire la même union entre les parties aqueuses, & les parties grasses & oléagineuses, il n'est pas difficile de concevoir pourquoi la plupart des Anciens & des Modernes font mêler le miel, le sucre, les figues & les raisins secs, dans les nouritures que l'on donne aux animaux âgés pour les engraisser. Les

parties grasses des alimens qui constituent le lait & le chile, en s'unissant intimement avec les parties aqueuses, font par ce moyen plus promptement dissoutes, unies aux parties aqueués, & transformées en une grande quantité de chile qui se distribue avec le sang dans tous les membres.

On voit encore de-là, pourquoi le miel ou le sucre mêlés avec le lait l'empêchent de donner du beurre. Le sucre unit plus étroitement aux phlegmes les particules oléagineuses de la crème ; au lieu que pour la formation du beurre, il faut que ces parties se séparent les unes des autres.

D'où il s'ensuit de plus que le sucre n'est pas aussi contraire au mélange salutaire des fluides vitaux, qu'on le pense communément, puisqu'il ne produit aucune altération dans le sang, dans le lait ou dans la sérosité, quand on le mêle avec les substances, & que tout son effet se réduit à stimuler les fibres des intestins, & à faciliter l'excrétion des selles par les selles. Comme il facilite l'union intime des parties oléagineuses des alimens avec leurs parties aqueuses, il est bien vraisemblable qu'il contribue beaucoup à la formation d'une grande quantité de chile ; c'est pour cela qu'on peut rendre raison de la manière ordinaire d'engraïsser les chapons & les oies, en mêlant un peu de sucre, de miel, ou de sel avec la farine d'orge ou de froment dont on les nourrit. Hoffmann. *Obj. Chym. l. 1. Chf. 7.*

Il seroit à souhaiter pour la santé des hommes, dit M. Andry, que le sucre ne se fût pas introduit sur les tables où il est devenu si fréquent qu'il n'y a presque plus de mets où il n'entre. On ne se contente pas même d'uter de sucre dans les repas, on porte sur soi des sucreries

de toutes sortes pour en manger à toutes heures ; on y accoutume même les enfans , & on expose par-là leurs corps tendres & délicats à une infinité de maladies.

Il n'y a que de bons effets à attendre du sucre quand on en sçait faire usage. Le sucre par un soufre balsamique qu'il renferme est merveilleux pour conserver le baume du sang ; & garantir les vieillards de plusieurs indispositions ordinaires à leur âge ; étant composé de sel essentiel acide & d'huile , il adoucit les âcretés de la poitrine , calme la toux , dissout la pî-tuite épaisse , & fait cracher ; mais comme ce mixte ne laisse pas d'être inflammable par sa partie sulfureuse , il allume la bile quand on en use avec excès , il dessèche les visceres , & épaisit le sang. L'acide même qu'il contient venant à se dégager alors des liens du soufre , agit avec toute sa force , cause des irritations convulsives dans les nerfs , rongé les dents , corrompt les gencives , &c. Jusques-là même que le Sçavant Willis regarde l'excès qu'on fait du sucre , comme une des principales causes du scorbut. Le sucre est donc très-dangereux quand il est pris avec excès , & salutaire quand on en use avec modération ; mais pour cela on ne doit s'en servir que comme d'un assaisonnement.

Le sucre Royal est le meilleur , parce qu'on le prépare avec la chaux , & que la chaux emporte une bonne partie de l'acide corrosif du sucre.

Clarification du sucre.

Outre les clarifications du sucre , dont on a parlé , il y en a encore d'autres que l'on est obligé de faire , lorsque l'on veut employer le sucre dans les liqueurs ou dans les confitures.

Voici comment.

Mettez du sucre ce que vous voudrez dans un grand bassin avec de l'eau, (deux pintes d'eau sur vingt livres de sucre;) remuez le tout ensemble & le mettez sur un feu de charbon. Prenez deux ou trois œufs, (pour vingt livres de sucre;) cassez les sans en ôter les blancs & les coquilles; fouettez-les si long tems qu'ils forment une espèce d'écume.

Quand le sucre commence à bouillir, mettez-y environ un verre d'eau & un peu de ces œufs fouettés; laissez bouillir quelque tems, écumez, & continuez de remettre de l'eau & des œufs: enfin après l'avoir bien écumé, passez-le à la chauffe ou dans un linge blanc. Votre sirop sera cuit à lissé, & c'est la vraie cuisson pour le conserver.

On clarifie ainsi la cassonnade.

Quand on a clarifié le sucre, il y a toujours beaucoup d'écume qui emporte avec elle un peu de sucre, & pour ne le point perdre, on délaye cette écume avec de l'eau dans un poëlon à confiture, & on passe ainsi le tout à la chauffe. On se sert du sucre clarifié qui en provient, comme du premier, sans que cela puisse rien diminuer de la beauté ni de la bonté de la confiture.

Cuissons du sucre.

Outre la clarification du sucre, il y a encore ses différentes cuissons qu'on lui donne, qu'il est nécessaire de sçavoir quand on veut confire quelque chose.

Sucre à lissé.

C'est le premier degré de cuisson qu'on donne au sucre. On connoît que le sucre y est parvenu, lorsque le prenant avec le doigt du milieu & le mettant sur le pouce, il ne coule point, mais y demeure rond comme un petit pois: il y a le

grand & le petit lillé ; bien entendu que le premier est plus fort que l'autre.

Sucre à perlé.

Il y a aussi le petit & le grand perlé. Cette cuisson se connoît parfaite, lorsqu'en prenant de ce sucre avec le doigt & le mettant sur le pouce, puis entr'ouvrant les autres doigts, il s'en forme un petit filet. Lorsque ce filet s'étend tant qu'on peut ouvrir les doigts, cette cuisson s'appelle grand perlé, & lorsqu'il s'étend moins, c'est le petit perlé. On connoît encore cette cuisson lorsque le bouillon forme des espèces de perles rondes & élevées ; c'est le second degré.

Sucre à soufflé.

Cette cuisson qu'on peut aussi appeller cuisson à rosat, est parfaite, lorsque trempant une écumoire dans le sucre & soufflant au travers, on voit ce sucre s'envoler en l'air par feuilles seches. S'il coule, il n'est pas encore cuit. On peut aussi tremper une spatule dans le sucre, & si en la secouant il s'envole en l'air, il est cuit, & c'est le troisième degré.

Sucre à la plume.

L'on connoît que le sucre est cuit à la plume, lorsqu'après quelques bouillons de plus que pour la cuisson précédente, ou soufflant à travers l'écumoire, & que secouant la spatule d'un revers de main, les étincelles ou les boules qui en sortent, sont plus grosses & s'élevent en haut. C'est la petite plume.

Et lorsqu'après avoir essayé plusieurs fois, ces bouteilles paroissent plus grosses & en plus grande quantité, en sorte qu'elles tiennent comme liées les unes aux autres ; c'est la grande plume & le quatrième degré.

Sucre à café.

Trempez votre doigt dans l'eau fraîche,

mettez-le dans le sucre bouillant; retirez-le & le mettez encore dans l'eau fraîche; s'il se casse alors & devient sec dans cette eau, il est cuit à café; mais s'il est gluant, & s'il se manie, il ne l'est pas encore.

Si vous craignez de vous brûler le doigt, faites la même expérience avec un petit bâton. Cette cuisson est le cinquième degré.

Sucre au caramel ou brûlé.

La cuisson au caramel est le sixième & dernier degré que l'on donne au sucre que l'on cuit. On le reconnoît tel lorsque le mettant sous la dent, il ne s'y attache point comme une espèce de gomme, mais qu'il se casse net. Quand on fait le sucre au caramel, il faut être attentif à le prendre au point où il doit être, parce qu'il est à craindre qu'il ne brûle tout-à-fait, ce qui lui donne un goût âcre & désagréable, en sorte que l'on ne peut plus s'en servir, à moins qu'on ne le décuise en y mettant de l'eau.

Ce sucre est propre pour faire des candis.

SURMULET, autrement Mulet ou Barbeau de mer; c'est un poisson un peu long, d'une grandeur médiocre, pesant ordinairement deux livres, & couvert de grandes écailles tendres. Il se nourrit de cadâvres & de petits poissons. il fournit une bonne nourriture; mais il est quelquefois trop gras, & alors cette graisse rebute l'estomac, jusqu'à causer des nausées. Il faut donc le choisir le plus charnu & le moins gras qu'il se peut. Il a une chair ferme, friable, & d'autant plus saine, qu'elle est exempte de toute viscosité, qualité qui se rencontre en très-peu de poissons. Il est bon à l'estomac, agréable au goût, & ne se corrompt pas aisément.

Le foie du surmulet est regardé par quelques-uns comme un bon morceau: anciennement il

étoit très-recherché. On fait avec les œufs de ce poisson, comme avec ceux de l'Eturgeon, du Loup marin & du Thon, la boutargue de Provence, si propre à exciter l'appétit.

Il y a peu de poissons dont on ait fait plus de cas dans l'antiquité, que de celui-ci : il coûtoit si cher qu'un certain Calliodore dont parle Martial dans une de ses Epigrammes, vendit un esclave pour en acheter un.

Le surmulet se mange ou rôti, ou à l'étuvée, ou au court-bouillon ; il est sain de toutes ces manières, pourvu qu'il soit sagement assaisonné. Tous ces apprêts sont ordinaires. Consultez les articles des autres poissons qui s'accoutument de même.

SURTOUT, espèce de ragoût qu'on fait en gras & en maigre. Voici la manière de faire l'un & l'autre.

Surtout en gras.

Faites cuire un chapon bardé à la broche ; quand il est cuit, laissez-le refroidir, ôtez-en la peau & le desosse ; hachez-en la chair avec du lard blanchi, graisse de bœuf, un peu de persil & de ciboule hachée, mousserons, champignons, sel, poivre, fines épices, fines herbes, quatre ou cinq jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crème ; le tout haché, pilez-le dans le mortier. Garnissez de cette farce le fond d'une casserole ; faites un bord autour avec la même farce, mettez-y tel ragoût que vous jugerez à propos, soit de petits pigeons, d'ortolans, de tourterelles, de cailles, de ris de veau, ou autres. (Voyez sous les articles particuliers la manière de faire ces différens ragoûts.) Couvrez de la même farce, unissez avec un couteau trempé dans un œuf battu, arrondissez le surtout, pannez-le d'une mie de pain bien fine, & le faites cuire au four ou sous un couvercle

couvercle ; quand il est cuit & de belle couleur ,
dégraiffez-le , & servez chaudement pour Entrée.

Surtout de poissons.

Faites une farce de la chair de poisson , d'une carpe par exemple & d'une anguille ; hachez-en la chair avec champignons , persil , ciboule , sel , poivre , fines herbes , fines épices . ; le tout haché , mettez-le dans un mortier ; faites une crème de pain ; mettez un peu de mie de pain dans une casserole avec de la crème , & la faites cuire sur le fourneau . Quand elle est à demi liée , mettez-y deux jaunes d'œufs , & les remuez bien ; quand votre crème est cuite , laissez-la refroidir ; la farce étant pilée , mettez-y ce qu'il faut de beurre frais , trois ou quatre jaunes d'œufs crus & la crème de pain . Pilez encore le tout ensemble ; étendez de cette farce au fond d'un plat , faites un rebord de la même farce autour . Faites un ragoût de filets de poisson tel que vous jugerez à propos ; mettez-le sur cette farce , couvrez le ragoût de la même farce , unissez-la avec un couteau trempé dans un œuf battu , mettez autour de petites tranches de pain , arrosez de beurre fondu ; pannez d'une mie de pain bien fine , & mettez cuire au four . Quand le surtout est cuit & de belle couleur dégraiffez-le & servez chaudement pour Entrée .

L'on fait toutes sortes de surtout de poisson de la même manière ; c'est toujours la même farce , il n'y a que le ragoût que l'on met dedans qui en fait la différence & qui en porte le nom . Pour connoître les effets que peuvent produire ces différens mets , voyez les mots *ragoût* & *farce* .



T.

T ABAC, *Tabacum*. Le tabac appellé Nicotiane, à cause de Nicot Ambassadeur de France en Portugal qui en apporta la graine, & Tabac, à cause de l'Isle de Tabaco d'où il vient originairement, est une herbe dont la feuille produit des effets ou salutaires, ou pernicieux, selon les cas où elle est employée. Introduite à propos dans les narines, soit entière ou pulvérisée, elle picote doucement la membrane dont les enfoncemens du nez, & les petits os qui le composent, sont revêtus; cette membrane se fronce alors, & par l'effet de plusieurs secouffes réitérées, elle comprime les mamelons & les glandes dont elle se trouve parsemée, & en exprime, comme d'autant d'éponges, la mucofité superflüe qui s'y est amassée; cette mucofité étant une fois détachée, les sérosités ne trouvent plus d'obstacle à leur sortie, elles suivent le mouvement qui vient d'être imprimé, & comme une eau qui couleroit par des siphons, elles sortent avec abondance des vaisseaux & des glandes d'alentour.

Il arrive par le moyen du même picotement, qu'en mâchant le tabac ou en le fumant, les glandes des machoires & les vaisseaux salivaires, sans cesse ébranlés, sont contraints de laisser échapper une grande quantité de salive qui emporte avec soi la matière des fluxions; il se communique en même tems aux membranes des poulmons, une certaine impression qui les débarrasse d'une pituite visqueuse, dont la sortie fait souvent la guérison de l'asthme, de la toux, des catharres & de plusieurs autres accidens. Cette vertu du tabac contre les maladies qui

viennent d'embarras, d'humeurs, est confirmée par l'expérience. On a vu plus d'une fois des surdités guéries par la fumée du tabac soufflée dans l'oreille; des balbutimens entierement corrigés par le tabac en machicatoire; des maux invétés, apaisés par le tabac en poudre pris par le nez; des assoupissemens tendans à la léthargie, dissipés en faisant tirer au malade par le nez la fumée d'une pipe.

Le tabac contient un soufre narcotique par lequel il apaise les douleurs de dents; il produit outre cela par le moyen de ce soufre une si grande tranquillité dans le corps & dans l'esprit, que ceux même qui manquent du nécessaire, trouvent dans le tabac de quoi oublier leur disette.

Les mêmes vertus qui rendent le tabac capable de tant de bons effets, quand on le fait employer à propos, ne servent qu'à le rendre d'autant plus dangereux quand on en abuse; car comme il renferme un sel caustique par lequel il purifie les ulcères, mange les carnosités les plus dures, & découvre jusqu'à la chair vive, comme l'expérience le confirme assez. Quel désordre ne causeroit-il pas, s'il vient à mordre, par son sel âcre, sur des membranes tendres & délicates? Il ne pourra manquer d'exciter alors des convulsions dans les nerfs de la gorge & du ventricule, & d'ébranler tout le genre nerveux; quel tort ne fera point la salive, étant une fois chargée de ce sel, si elle en répand partout l'âcreté, en se mêlant avec les alimens qui doivent être convertis en chyle, & portés ensuite avec le sang à toutes les parties du corps?

Le soufre narcotique du Tabac, s'il vient une fois à se développer, n'est pas moins à craindre que son sel; il est vrai que ce soufre, par le

calme qu'il cause, peut produire plusieurs bons effets, comme on l'a dit; mais si l'on examine bien d'où viennent tous ces avantages, on verra qu'il ne faut pas beaucoup s'y fier. En général rien ne doit faire mieux connoître combien le Tabac peut être dangereux, que les maux qu'il cause lorsqu'on en avale imprudemment, ou la fumée, ou la poudre, ou le suc. Je ne sais quel venin secret se fait aussitôt sentir au-dedans; l'estomac est ébranlé par des nausées, & renversé par des vomissemens; le cerveau est attaqué de vertiges; la tête devient chancelante; les yeux s'obscurcissent, le corps gémit sous divers accès de chaud & de froid; le cœur presque sans action, refuse aux parties le sang & les esprits, dont elles ont besoin. Comment le tabac pourroit-il causer tous ces ravages, s'il ne renfermoit que des principes innocens? Il ne faut donc pas, sous prétexte des biens qu'il peut produire, s'y trop accoutumer; il décharge utilement par le nez & par les oreilles, les humidités surabondantes; mais il ne faut pas croire pour cela qu'il soit à propos d'en prendre sans cesse, car il y a plusieurs dangers à craindre de cette conduite.

Le premier, qu'en détournant trop par la bouche & par le nez les sérosités superflues qui ont coutume de se décharger par la transpiration insensible; & par les autres voies générales, on ne détruise à la fin l'organe de l'odorat; le nez est fait pour recevoir les odeurs, & non pour servir d'égoût à toutes les humidités du corps. Les enfans & les vieillards ont naturellement le nez sujet à des distillations; l'humidité des premiers est si abondante, que les parties supérieures s'en déchargent par l'issue la plus proche qu'elles trouvent; & dans les seconds, les parties relâchées sont comme au-

tant de cribles ouverts qui ne pouvant se resserrer, laissent couler sur les narines & sur les autres organes, l'humeur pituiteuse qu'elles reçoivent; mais dans les jeunes gens, à moins qu'ils ne soient malades de cathèrres, le nez ne se décharge jamais que d'une mucofité épaisse qui se produit journellement, & qui pourroit par son séjour affoiblir l'action de l'odorat. Cela supposé, il est aisé de voir que c'est contrarier le dessein de la nature, que d'émousser, par une décharge continuelle d'humeurs, qu'on détermine à prendre leurs cours par le nez, le sentiment vif & délicat d'une membrane destinée par la nature au discernement des odeurs.

Le second inconvénient c'est que par le poids des humeurs qu'on attite sur cette organe, on appesantit la tête, ce lieu destiné aux fonctions de la plus belle partie de nous-mêmes, enforte que l'esprit en peut devenir moins libre, & la mémoire plus lente.

Le troisième c'est que rien n'est plus capable de causer ou d'entretenir l'indisposition qu'on appelle *Vapeur*. Pour le concevoir, il faut d'abord remarquer qu'on ne doit point attribuer cette maladie, à des fumées qui s'élevent soudainement du bas ventre au cerveau, puisqu'il n'y a aucun chemin par où ces prétendues fumées puissent monter ainsi de la basse région du corps à la tête, pour produire ces tempêtes subites qu'on nomme vapeurs; mais qu'il la faut attribuer à des mouvemens convulsifs excités par des humeurs âcres, ou par le choc violent de quelques esprits corrompus qui picotent les nerfs; cela étant, comme on n'en sauroit douter, pour peu que l'on connoisse la fracture du corps, & qu'on ait examiné ce qui est capable de produire les symptômes qui se

remarquent dans cette maladie, il sera facile d'expliquer comment l'usage trop fréquent du Tabac peut causer l'indisposition dont nous parlons.

La membrane délicate des narines, sans cesse picotées par les sels âcres de cette poudre, transmet son mouvement jusqu'aux membranes du cerveau, & par une dépendance nécessaire secoué toutes les parties nerveuses du corps & tous les viscères; ce qui arrive si souvent, que dans la suite la moindre occasion suffit pour réveiller dans ces parties le mouvement auquel elles sont accoutumées; que la communication des membranes du nez avec les nerfs des viscères puisse être cause de tant de désordres, c'est un fait, dont on ne peut douter après ce qu'on voit arriver tous les jours dans les prompts symptômes de la passion hystérique & dans ceux de la mélancolie, puisqu'il ne faut que l'impression légère d'une odeur agréable pour les appeler sur le champ, & qu'une odeur désagréable pour les dissiper avec la même promptitude.

C'est à cette cause, pour le répéter encore une fois, qu'il faut rapporter l'indisposition si connue au jourd'hui sous le nom de vapeurs; c'est à des mouvemens convulsifs qu'il faut attribuer ce tumulte des viscères, en sorte que les fibres & les membranes dont ces viscères sont composés & soutenus venant à se resserrer par l'action de quelque acide, ou à se froncer par l'âpreté de quelques sucs austères, ou à s'aigrir par le choc violent de quelques esprits corrompus, se racourcissent, & par un ébranlement successif communiquent leur mouvement de convulsion, non seulement à toutes les membranes des autres parties qui ont commerce ensemble par la liaison des nerfs; mais encore à la dure & à la

pie mere, qui sont deux membranes du cerveau qu'elles secouent avec violence, & par conséquent au cerveau qu'elles compriment par la contraction qui s'y fait de ces deux membranes qui le couvrent. Or comme ces symptômes s'excitent bien plus aisément dans des organes que plusieurs irritations précédentes ont déjà disposés à la convulsion, il est aisé de comprendre que la continuelle émotion, ou le trop fréquent usage du tabac entretient les parties, peut en certains tempéramens tellement disposer les nerfs aux mouvemens convulsifs, que la moindre occasion ou d'une humeur picotante, ou d'une odeur subtile, sera capable de produire ces mouvemens de convulsion que lon appelle *vapeurs*.

Quatrième inconvénient. Les parties du corps agitées par tant de secouffes répétées se relâchent à la fin, & perdent de leur ressort; ensorte que les fibres qui les composent, souffrent tant de mouvemens contraires, se froncent & s'étendent si souvent avec effort, que si elles ne se rompent, elles ne tardent pas à se relâcher. Alors elles tombent les unes sur les autres; les petites cavités des tuyaux ne se soutiennent plus; les voutes s'affaissent, les portes se bouchent, les voies ouvertes auparavant commencent à se fermer, & ne permettant plus au sang ni aux esprits de circuler. Ce désordre met les parties hors d'état de réparer par une nouvelle substance celle qu'elles perdent tous les jours; le sang qui sort des arteres rentre moins librement dans les veines; les membres privés de leur nourriture, plient sous leur propre poids, & le corps abattu tombe enfin dans une langueur universelle.

Cinquième inconvénient. Le tabac renfermant un soufre narcotique, il n'est presque pas possi-

ble que quand on prend du tabac avec excès, & que les fibres des nerfs, à force d'avoir été ébranlées par les sels âcres de cette plante, commencent à se relâcher, que le soufre narcotique dont il s'agit ne s'attache à ces fibres, comme plus disposées à le recevoir, qu'il ne les engourdisse, & que remplissant les nerfs, il ne bouche le passage aux esprits animaux, ce qui doit causer des tremblemens, & appeller par avance presque toutes les incommodités de la vieillesse.

Pour le comprendre, il faut remarquer que le soufre du tabac est de la nature de l'opium, qui diffère des autres soufres, se dissout également dans l'huile, dans les liqueurs spiritueuses, dans les salées & dans l'eau. Le soufre du tabac entrant donc dans les petits conduits des fibres nerveuses, par le moyen des sels qui le lient, ne peut manquer de s'y dissoudre, soit par la imphe, soit par l'esprit qu'il y rencontre; en sorte que lorsqu'on fait excès de tabac, les parties branchées de ce soufre se dégageant des liens du sel, doivent nécessairement s'embarasser les unes dans les autres, & boucher les conduits où elles se trouvent engagées. Il arrive de-là que les esprits animaux ne peuvent plus se faire jour travers ces soufres, à moins qu'il ne survienne une suffisante quantité d'esprits pour forcer les obstacles, ce qui n'est gueres à espérer lorsque l'usage non interrompu du tabac fournit sans cesse de nouveaux soufres qui succèdent les uns aux autres. Les conduits des fibres se bouchent donc alors à un tel point que les esprits animaux, quoiqu'abondans, n'y trouveront plus l'entrée, & que les nerfs engourdis ne pourront plus être réveillés: aussi remarque-t-on que la plupart des jeunes gens même, qui prennent trop de tabac, sont attaqués de tremblemens, & que

dans la fleur de leur âge, ils ont presque tous les maux de la vieillesse.

Le sixième, c'est qu'à force de vouloir retrancher l'humidité superflue, on dérobe bien-tôt de celle qui est nécessaire. La limphe trop souvent excitée à sortir, se sépare tellement de la masse, que les fibres du sang dépouillées de l'humour qui leur servoit de véhicule, s'embarassent ensemble, perdent une partie de leur mouvement, & s'arrêtent quelquefois de telle manière qu'elles sont un obstacle à la circulation; ce qui peut causer des maladies suffoquantes, & quelquefois des morts subites.

Le septième enfin; que quand tout cela ne seroit pas, il est difficile que le trop fréquent usage du tabac ne pervertisse les levains de l'estomac, & que nuisant par ce moyen à la digestion, il ne fasse tort à tout le corps. Ce sel trop âcre ou ce soufre narcotique du tabac, venant à se mêler avec les levains de l'estomac, par le moyen de la salive, en peut aisément changer la qualité naturelle. M. Andry.

TALMOUSE, *Placenta triquetra*, espèce de pâtisserie qui se fait ainsi. Pilez dans un mortier du fromage blanc bien gras avec gros comme un œuf de beurre & un peu de poivre; mettez-y ensuite une poignée de farine, un peu de lait & deux œufs; que la farce ne soit pas trop déliée. Faites de petites abaisses de pâte fine. (Voyez au mot *Pâte* la manière de la faire.) Mettez de la farce au fromage sur ces abaisses, relevez-en les bords de trois côtés, pinceant les coins avec les doigts; dorez d'un œuf battu & faites cuire au four. La farce qu'on y met les rend un peu indigestes.

TAMIS, *fas*, vaisseau rond au milieu duquel il y a un tissu de toile de crin ou de soie, par le-

quel on passe des poudres, des jus & autres choses qui regardent la cuisine & l'office, comme les liqueurs.

TANCHE, *tinea*, poisson qui a la figure de la carpe, mais les écailles plus petites & plus jaunes. Il y a deux espèces de tanches, une de mer, dont on ne se sert point parmi les alimens, l'autre d'eau douce assez connue dans les poissonneries. Il s'en trouve de différentes grosseurs. On en voit de grosses comme des carpes.

Ce poisson est très-visqueux, & a grand besoin du secours des assaisonnemens. Il est peu propre aux tempéramens pituiteux, parce qu'il produit des suc grossiers.

Quoique l'usage de la tanche soit condamné presque par tous les Auteurs, à cause d'un suc visqueux, grossier & excrémental qu'on assure qu'elle produit, on ne laisse pas de l'employer souvent parmi les alimens; on ne voit pas même qu'elle produise de mauvais effets, à moins qu'on n'en mange avec excès; & si ce poisson n'est pas salutaire, au moins n'est-il pas généralement pernicieux.

La tanche doit être choisie tendre, & bien nourrie. Elle est d'une saveur plus ou moins agréable, suivant qu'elle habite dans une eau plus ou moins claire & limpide.

Tanches grillées.

Limonnez vos tanches: c'est-à-dire, mettez-les dans l'eau bouillante où vous les laisserez un moment; écaillez-les ensuite en commençant par le côté de la tête; prenez garde d'enlever la peau; videz les ensuite & les lavez; mettez dans le corps un morceau de beurre manié dans les fines herbes; faites-les cuire sur le gril

comme les autres poissons, & servez avec telle sauce que vous voudrez.

Tanches grillées en ragoût.

Limonnez & vuidez vos tanches, coupez la tête en vive, coupez les nageoires, faites-les mariner avec sel, gros poivre, persil, ciboules, ail haché, thym, laurier, basilic en poudre, un demi-verre d'huile; quand elles ont pris le goût de la marinade, faites-les cuire sur le gril; passez des champignons, des truffes, un bouquet avec un morceau de beurre; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un jus d'oignons & de bon bouillon maigre, faites cuire le ragoût à petit feu, dégraissez & assaisonnez de bon goût; mettez-y un demi verre de vin de Champagne & deux tranches de citron. Quand il est cuit, ôtez le bouquet & le citron; dressez les tranches dans un plat, le ragoût autour, & servez chaudement.

Tanches frites.

Après les avoir bien échaudées, vuidez-les & les fendez par le dos; poudrez d'un peu de sel & de farine, pressez dessus le jus de quelques citrons, faites-les frire dans du beurre fondu; servez de belle couleur.

On peut encore les couper par filets, & les faire mariner avec sel, poivre & vinaigre, un morceau de beurre manié de farine, persil, ciboule, oignons, racines. Faites tiédir la marinade; mettez dedans les filets, faites-les mariner quelques heures; retirez-les & les essuyez; farinez-les & les faites frire, & les servez garnies de persil frit.

Tanches en fricassée de psoulets.

Limonnez & vuidez les tanches, coupez-les par tronçons, ôtez la tête; mettez ces tronçons dans une casserole, avec un morceau de beurre,

un bouquet; passez-les & les lincez très-peu; mouillez-les de vin blanc & d'un peu de bouillon; faites-les cuire sur un feu vif, & les assaisonnez de sel & poivre; quand elles sont cuites, mez-les avec de la crème & des jaunes d'œufs, comme une fricassée de poulets. Si la sauce est de bon goût, dressez & servez chaudement.

Tanches en fricassée au roux.

Les tanches étant limonnées, videz les & leur coupez la tête; fendez-les en deux & les coupez en quatre ou en six morceaux; lavez-les & les essuyez; mettez un morceau de beurre dans une casserole, un peu de farine, & la faites roussir; étant roux mettez les tanches dans la casserole avec des champignons, & les assaisonnez de sel, de poivre, d'un bouquet & d'un oignon piqué de clous; mouillez à demi-bouillon de poisson, ou bien de jus d'oignons; faites bouillir une demi-bouteille de vin blanc, & la videz dedans: le poisson étant cuit, pour l'achever de lier il faut y mettre un peu de coulis roux; si la sauce est de bon goût, qu'elle ait de la pointe, dressez-la proprement dans le plat, & servez chaudement.

Dans la saison des asperges & des artichaux; on y en peut mettre, après les avoir fait blanchir.

Tanche dans son jus.

Limonnez une grosse tanche, videz-la & la ciselez; mettez-la sur une tourtière avec un morceau de beurre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché; un demi-seTier de vin blanc, sel, poivre; faites cuire dans la tourtière, feu dessus & dessous; découvrez de tems en tems; arrosez le dessus avec le sa cuisson; quand elle est cuite, dressez-la dans le plat que vous devez servir, & mettez par-dessus le peu de sauce qui reste.

Tanches à la fausse Robert.

Limonnez deux tanches ; ne les laissez dans l'eau bouillante que le tems qu'il faut pour que l'écaille puisse s'enlever en les ratissant ; vuidez-les , ciselez-les , & les faites griller ; servez avec une fausse Robert ; une autre fois vous pouvez servir avec une fausse aux câpres.

Tanches farcies.

Vos tanches limonnées , fendez-les tant soit peu par le dos avec la pointe du couteau ; détachez la peau de l'arête , coupez-la par le bout de la queue & par le bout de la tête. Ayant tiré l'arête , desossez une carpe ou bien une tanche , mettez la chair sur une table avec des champignons , un peu de persil & ciboule hachée ; assaisonnez de sel , de poivre , de fines épices , & tant soit peu de fines herbes ; hachez bien le tout ensemble ; étant bien haché , pilez-le dans le mortier ; mettez-y du beurre frais , la quantité qu'il en faut avec trois ou quatre jaunes d'œufs crus , la grosseur de deux œufs de mie de pain trempée dans de la crème ; pilez le tout ensemble ; étant pilé , tirez-le du mortier & en farcissez les tanches ; étant farcies , cousez-les , mettez du beurre raffiné dans une casserole sur un fourneau ; étant chaud , farinez tant soit peu les tanches , & les faites frire une à une ; étant de belle couleur , tirez-les , mettez la grosseur de deux œufs de beurre dans une casserole sur un fourneau ; étant fondu , mettez-y un peu de farine , & le remuez toujours ; étant roux , mouillez de bouillon de poisson , & d'un peu de vin blanc bouilli : arrangez les tanches dans ce roux , assaisonnez-les de sel & de poivre , d'un bouquet , d'un oignon piqué de clous ; laissez-les cuire à petit feu ; étant cuites , tirez-les & les dressez dans

le plat, que vous voulez servir ; jetez dessus un ragoût de laitances, & servez chaudement.

On peut une autre fois y jeter un ragoût de queuës d'écrevisses, ou bien d'hûîtres. Voyez à *hûîtres* & à *écrevisses*, comme se font ces sortes de ragoûts.

Tanches en cassérole.

Les tanches farcies de la manière qu'il est marqué ci-dessus, frotez un plat ou une tourtiere de beurre ; assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, un oignon coupé par tranches, quelques ciboules entières, un peu de persil haché ; rangez les tanches dessus ; assaisonnez dessus comme dessous, arrosez de beurre fondu, pannez de mie de pain bien fine, mettez au four ; étant cuites, & d'une belle couleur, dressez-les proprement & les servez au sec.

On les sert avec toutes sortes de ragoûts de légumes, ou bien quelques coulis d'écrevisses, aux sausses à l'Anglois ; il n'y a que le ragoût qui en fait la différence.

Tanches farcies grillées.

Limonnez, fendez les tanches par le dos, videz-les, & les farcissez de la même farce que ci-dessus ; étant farcies, cousez-les, faites fondre du beurre & y mettez du sel, & les frotez dedans ; mettez-les griller ; étant grillées & de belle couleur, voyez si elles sont cuites ; dressez-les dans un plat ; jetez un ragoût léger de champignons ou de truffes, & servez chaudement.

Tanches en filets marinés.

Limonnez vos tanches, videz, coupez-en la tête, fendez-les en deux, coupez-les par filets, & les arrangez dans un plat ; assaisonnez-les de sel, de poivre, ciboules entières, du persil, un oignon coupé par tranches, une feuille de laurier, un peu de basilic, & quelques clous,

un peu de vinaigre ; remuez bien le tout ensemble, laissez-le mariner une couple d'heures ; étant marinés, tirez les filets , & les mettez essuyer entre deux linges ; farinez-les & les faites frire dans du beurre raffiné ; étant frits & d'une belle couleur, tirez-les , dressez-les proprement avec persil frit , & servez chaudement.

Tanches à la Sultane.

Limonnez deux belles tanches , fendez-les par le dos pour en détacher la peau d'avec la chair , & que la peau tienne à la tête ; ôtez toutes les arêtes , & faites une farce avec la chair , de la mie de pain passée avec de la crème , sel , poivre , du lard rapé & graisse de bœuf blanchie , fines herbes hachées , & liées de six jaunes d'œufs ; farcissez les tanches , & les couvez ; arrosez-les de lard fondu , & les pannez de mie de pain ; foncez une tourtière de bandes de lard , mettez les tanches dessus , faites-les cuire au four , ou sous un couvercle de tourtière ; quand elles sont cuites de belle couleur , dressez-les dans le plat que vous devez servir , & mettez dessous une sauce à la Sultane.

Tanches en compôte.

Limonnez deux belles tanches ; ôtez-en la tête & la grosse arête ; coupez chaque tranche en quelques morceaux ; prenez un ris de veau blanchi , des champignons , des crêtes blanchies ; passez le tout avec un morceau de beurre , un bouquet , une tranche de jambon ; mettez-y une petite pincée de farine , & mouillez avec deux verres de vin de Champagne , un peu de réduction ; faites bouillir le ragoût ; quand il est à moitié de sa cuisson , mettez-y les tanches , & une cuillerée de coulis ; assaisonnez de sel , gros poivre ; rachevez de cuire le ragoût ; quand il est cuit à propos , ôtez le bouquet , dégraissez

le, pressez-y un jus de citron; goûtez si le ragoût est de bon goût, & servez.

Tanches à la Provençale.

Limonnez deux belles tanches, vuidez, coupez les nageoires & la queue, la tête en vive; mettez dans une casserole avec sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, truffes, le tout haché très-fin, deux verres de vin de Champagne, un demi-verre d'huile, deux tranches de citron, deux cuillerées de coulis, un peu de réduction; faites cuire le tout ensemble; quand les tanches sont presque cuites, dégraissez la sausse, & les rachevez de cuire; ôtez les tranches de citron, goûtez si les tanches sont de bon goût, & servez à courte sausse.

Tanches à la Néele.

Prenez deux belles tanches & les accommodez comme les tanches accommodées, pour être servies à la sausse à la Sultane; mais servez celle-ci avec un bon ragoût de laitances.

Terrines de tanches.

Les terrines de tanches se font comme les terrines de brochet & d'anguille en maigre. Voyez *terrines de brochet & d'anguilles.*

Potage de tanches farcies.

Limonnez des tanches, nettoyez-les & les desossez. Tâchez que la peau vienne à la tête & à la queue; ôtez en la chair & les arêtes; mettez la chair des tanches sur une table avec des champignons, un peu de persil, ciboules hachées, du beurre frais, grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crème; hachez bien le tout ensemble. & le pilez dans le mortier; assaisonnez de poivre, de sel, fines herbes, fines épices; le tout étant bien pilé, tirez la farce & en farcissez les peaux des tanches, mettez-les cuire dans une casserole; après leur avoir fait prendre

prendre couleur avec du beurre fondu, faites un petit roux avec un morceau de beurre dans une casserole ; étant fondu, mettez-y un peu de farine, & le remuez toujours, jusqu'à ce qu'il soit roux ; mouillez d'un bouillon de poisson, avec la quantité nécessaire pour faire cuire les tanches ; assaisonnez-les d'un bouquet, d'une tranche de citron, de sel, & de poivre, & les mettez mitonner à petit feu ; faites un ragoût de cette manière.

Passés dans une casserole avec un peu de beurre, des petits champignons & des mouffurons avec un bouquet ; assaisonnez de sel, de poivre ; étant passés, mouillez d'un bouillon de poisson ; laissez mitonner à petit feu ; faites blanchir des laitances de carpes dans de l'eau bouillante ; mettez-les ensuite dans de l'eau, retirez-les & les faites égoutter ; quand le ragoût de champignons est à demi-cuit, mettez-y des laitances de carpes avec de petits culs d'artichaux ; achevez de faire cuire ; étant cuit dégraissez-le bien & le liez d'un coulis d'écrevisses à demi-roux ; mitonnez des croûtes dans le bouillon de poisson ; étant mitonnées, dressez les tanches au milieu, garnissez le bord du potage de laitances & de culs d'artichaux ; si le potage & le coulis sont d'un bon goût jetez-les par-dessus, & servez chaudement.

Potage de tanches aux oignons roux.

On sert ce potage de tanches aux oignons aux roux ; on prend des petits oignons la quantité qu'il en faut pour la garniture du potage, on les pele, on les farine, on les frit dans du beurre affiné ; ayant pris de belle couleur, on les tire & on les laisse égoutter ; on les met ensuite dans une petite marmite avec du bouillon de poisson ; mettez-les cuire à petit

feu; mitonnez des croûtes de bouillon de poisson dans le plat où vous voulez servir le potage. Etant mitonnées, garnissez le potage d'un cordon d'oignons; dressez proprement les tanches farcies dessus. Si le bouillon où ont cuit les oignons est de bon goût & qu'il ne soit point gras, jetez-le sur le potage & le servez chaudement.

Tourte de tanches farcies.

Limonnez des tanches; fendez-les par le dos; ôtez-en l'arête & la chair; que la queue & la tête tiennent à la peau; prenez la chair des tanches, mettez-la sur une table avec des champignons, persil & ciboules hachées; assaisonnez de sel, de poivre, de fines épices, de tant soit peu de fines herbes; hachez le tout ensemble; mettez-y deux jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crème. Pilez le tout dans le mortier; farcissez les tanches; étant farcies, cousez-les; faites une abaisse d'une pâte fine brisée; foncez-en la tourtière; faites un lit de beurre frais au fond de la tourtière; assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & tant soit peu de fines herbes; arrangez les tanches dessus; assaisonnez-les dessus comme dessous; mettez du beurre dessus à proportion; couvrez la tourte d'une abaisse de la même pâte, & y faites une bordure autour; frottez-la d'un œuf battu; mettez-la cuire au four ou sous un couvercle; étant cuite tirez-la; & la dressez dans un plat; découvrez-la, & la dégraissez; jetez-y un ragoût de laitances dessus; si la tourte est de bon goût, recouvrez-la & la servez chaudement.

Pâté de tanches.

Il se fait, comme le pâté de poisson, voyez au mot *Pâté*.

TARTE, *Scriblita*, pièce de four qu'on sert au dessert. On fait des tartes au fromage, à la crème, aux herbes &c.

Tarte au fromage.

Faites une pâte avec de la farine, un tiers pesant de beurre, deux œufs par livre de farine, le tout détrempe avec de l'eau froide & assaisonné de sel; avec cette pâte formez une abaisse de l'épaisseur d'un écu plus ou moins, faisant ensorte que le milieu soit plus épais que les deux extrémités; faites une farce avec du fromage mou, non écrémé, sel, œufs, bon beurre, un quarteron sur une livre de fromage; garnissez votre abaisse de cette farce, & la couvrez d'une autre abaisse, ou bien laissez-la découverte; faites cuire au four. Quand elle est cuite, servez-la avec du sucre par-dessus. On peut y mettre un peu de crème de lait, la tarte n'en est que meilleure. Quelques-uns parmi ce fromage blanc mêlent du fromage affiné coupé par petits morceaux; pour-lors il n'y faut point de crème

Tarte à la crème.

Faites la pâte comme dans l'article précédent & formez votre abaisse; faites bouillir dans un poëlon une pinte de lait avec un morceau de sucre, deux blancs d'œufs bien fouëtés, un peu de farine, si vous voulez, avec un peu d'eau de fleurs d'orange; faites-en comme une espèce de bouillie que vous étendez sur votre abaisse. Votre tarte formée, mettez-la cuire au four, & quand elle est cuite, servez avec force sucre par-dessus.

Autre façon.

Si vous voulez une crème plus délicate, peléz & pilez une livre d'amandes douces que vous arroserez de bon lait, de peur qu'elles ne tournent en huile; versez dessus une pinte de bon lait, & remuez bien le tout ensemble.

Faites ensuite chauffer cette crème dans un poëlon, & quand elle est prête à bouillir, passez-la au tamis ; mettez cette crème ainsi passée dans un poëlon avec un morceau de sucre ; faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle devienne un peu épaisse ; dressez-la alors sur votre tarte, que vous ferez cuire comme on l'a dit.

Autrement.

Votre abaisse préparée, délayez quatre œufs dans un demi litron de crème avec un peu de farine ; ajoutez-y encore quatre œufs l'un après l'autre à mesure que vous délayez le tout ; faites chauffer une pinte de lait, & quand il commencera à bouillir, versez dedans votre crème délayée, avec les œufs & la farine ; ajoutez un quarteron de beurre, & une pincée de sel ; faites cuire cette crème en la remuant toujours avec une cuiller ; quand elle est cuite, étendez-la sur votre abaisse ; faites cuire à l'ordinaire.

Tarte à la Royale

Faites la pâte comme celle des autres tartes ; excepté qu'il faut dans celle-ci beaucoup de sucre en poudre ; faites bouillir du lait jusqu'à ce qu'il devienne un peu épais ; mettez-y un morceau de sucre, six jaunes d'œufs bien délayés, & un peu de beurre frais. Quand cette crème est cuite, dressez-la sur votre abaisse dans une tourtière, & faites cuire feu dessus & dessous.

Autre.

Battez bien de la crème douce avec une livre ou deux d'amandes ; mettez le tout dans un poëlon & faites cuire doucement ; délayez deux jaunes d'œufs avec un peu de sucre en poudre & les jetez dans votre crème lorsqu'elle s'épaissit ; faites lui prendre encore quatre ou cinq petits bouillons ; façonnez votre tarte à l'ordinaire & la mettez cuire. Vous y pouvez mêler de l'écorce de citron.

Tarte aux herbes.

Hachez bien menu des herbes lavées, comme feuilles de poirée sans côtes, feuilles d'arroche, pourpier, &c. Maniez ces herbes avec du beurre & du fromage qui ne soit point écrémé, & un peu de sel; faites une abaïsse d'une pâte comme celle pour les tartes à la crème: étendez votre farce dessus; couvrez d'une autre abaïsse de même pâte, & mettez au four. Quand elles sont cuites, servez chaudement.

TARTELETTES, *Tartula*, diminorif de tarte. Les abaïsses sont faites de la même pâte que celles des tartes. Cela fait battez des jaunes d'œufs avec de la farine & un morceau de beurre frais, de tout selon la quantité que vous voulez faire de tartelettes; faites cuire cette espèce de crème dans un poëlon; quand elle est cuite, emplissez-en vos abaïsses; mettez ensuite vos tartelettes au four; quand elles sont cuites, poudrez-les de sucre & servez chaudement.

On peut ne prendre que des jaunes d'œufs pour faire la crème avec du sucre. On bat le tout, on y met du beurre, on la fait cuire, on en garnit les abaïsses, & quand les tartelettes sont cuites, on verse par-dessus un peu d'eau de fleur d'orange.

Pour faire de la crème à tartelettes, on peut prendre seulement du lait, non écrémé avec un peu de farine & quelques œufs. On délaye bien le tout, on le fait cuire sur le feu, on fait les tartelettes à l'ordinaire.

Autre façon de tartelettes.

Faites une abaïsse de feuilletage; foncez-en des moules à petits pâtés, & leur faites un petit bord; faites une crème pâtissière; délayez dans une casserole de la farine & des œufs; mettez-y une chopine, moitié crème & moitié lait que vous faites bouillir auparavant; faites

cuire cette crème sur le feu ; pendant qu'elle cuit , mettez-y un morceau de beurre ; quand elle est cuite , ajoutez du citron confit haché , quelques amandes bien pilées , du sucre en poudre , de la fleur d'orange grillée , le tout bien mêlé ; mettez de cette crème sur vos abaisses dans les moules à petits pâtés , par-dessus quelques bandes de la même pâte. Quand les tartelettes sont cuites , glacez-les avec du sucre , & servez chaudement.

L'usage modéré de ces tartelettes ne peut porter aucun préjudice à la santé. Celles où il entre du fromage se digèrent plus difficilement ; les autres où l'on fait entrer le citron & les amandes sont à la vérité d'un meilleur goût ; mais elles n'en sont pas plus saines. Nous en avons dit la raison dans bien des endroits.

TEMPERAMENT. Comme nous parlons souvent des différens tempéramens auxquels certains alimens conviennent ou ne conviennent pas , il ne sera peut-être pas hors de propos de donner ici des règles générales pour connoître & distinguer les différens tempéramens.

Les anciens ont divisé les tempéramens en chaud , froid , humide , sec , bilieux , sanguin , phlegmatique , atrabilaire.

1°. Les signes d'un tempérament chaud sont, tout le corps couvert d'une grande quantité de poils jaunes & épais , le blanc des yeux un peu rouge , les caroncules lacrimales , le visage , les lèvres , la bouche fort rouges ; le corps grêle , agile , robuste chaud , le pouls grand , fréquent , la colere furieuse ; mais qui cesse promptement : il paroît que ces personnes ont les vaisseaux robustes ; ferrés , les viscères forts , les humeurs en grand mouvement , épaisses & âcres. Les délayans , les adoucissans leur sont utiles ; tout ce qui échauffe leur est nuisible.

2°. Le tempérament froid a des signes tout contraires, qui sont la peau lisse & polie, des poils fins, une couleur assez pâle, le corps épais, lent, foible, froid, s'enflant aisément, le pouls petit, lent; ceux qui ont ce tempérament ont. les humeurs douces, aqueuses, pituiteuses, lentes; les solides lâches & flasques.

Les alimens qui fortifient & échauffent sont d'un bon usage en ce cas, au contraire les matières froides, humides & qui relâchent sont nuisibles.

3°. Ajoutez la maigreur aux signes du tempérament chaud, vous aurez ceux du tempérament sec; les vaisseaux sont alors serrés, les humeurs en petite quantité & assez âcres.

Les mêmes choses nuisent & conviennent, comme dans le tempérament chaud.

4°. Le tempérament humide se rapporte assez au froid.

5°. On connoît le tempérament bilieux par une grande quantité de poils noirs, crépus; par la dureté, la maigreur, la gracilité de la chair, par une couleur brune, par de grandes veines, par un pouls grand, prompt, par l'opiniâtreté, par la colere; ceux la paroissent avoir plus de liquide. Ce tempérament approche du sec & du chaud.

Les matières chaudes & sèches y sont nuisibles; les humectans & les rafraichissans salutaires.

6°. On distingue le tempérament sanguin par une petite quantité de poils jaunes, blancs ou bruns; par beaucoup de chair molle, par de larges veines bleues distendues par le sang, par un teint couleur de rose, par la colere à laquelle on est sujet, par une mobilité souple & flexible.

Evacuer & tempérer, c'est ce qui convient

ici, & l'on doit rejeter les échauffans & les irritans.

7°. Dans les phlegmatiques la peau est lisse & polie ; les poils sont blancs, fins, croissent lentement ; le corps est blanc, enflé, mou, gras ; les veines sont étroites & profondes ; les vaisseaux sanguins étroits, les vaisseaux latéraux plus larges.

Ce tempérament est assez semblable au froid, c'est pourquoi il n'est rien de plus contraire ici que les choses humides & froides ; tout ce qui échauffe, fortifie, dessèche, convient.

8°. Les signes du tempérament mélancolique, sont la peau lisse & polie, le poil noir, une grande maigreur, un grand dessèchement, une couleur par-tout très-noire, beaucoup de constance, la colere, la rancune, une grande pénétration ; c'est pourquoi ces personnes paroissent avoir les vaisseaux serrés, robustes, maigres ; les humeurs denses, tenaces, fort mêlées, qui se séparent ou se changent difficilement.

Les substances chaudes, sèches, âcres sont très-nuisibles aux mélancoliques ; mais ils se trouvent bien de tout ce qui humecte, rafraichit, relâche, amollit ou dissout doucement & sans âcreté.

Il y a, dit M. André, quatre sortes de tempéramens, le sanguin, le bilieux, le phlegmatique & le mélancolique ; la différence des uns & des autres ne consiste que dans le différent mélange des particules du sang ; le sanguin vient de ce que le suc nourricier renfermé dans le sang abonde en sels volatils huileux ; le colérique au contraire, de ce que le sel âcre volatil y domine ; le phlegmatique est causé par les particules du chile qui sont trop crues, & le mélancolique par une surabondance de molécules

lécules terrestres fixes & toutes plus acides les unes que les autres, lesquelles regnent dans la masse du sang.

TERRINE. Entrée considérable aujourd'hui fort en usage. La terrine est ainsi appelée, parce qu'autrefois on servoit la terrine dans laquelle on avoit fait cuire la viande; on y mettoit différentes viandes bien lardées, le tout assaisonné comme une braïse; on recouvroit la terrine, & on la bouchoit bien avec de la pâte; on la faisoit cuire sur des cendres chaudes, & on servoit sans autre sausse que le restaurant de la viande.

Aujourd'hui la terrine n'est autre chose que plusieurs sortes de viandes cuites à la braïse, & servies ensuite dans une terrine d'argent ou de fayence, avec telle sausse, coulis, purée, ragout ou légumes que l'on juge à propos.

Terrine Royale.

Prenez deux perdrix, deux lapins, une bécasse, une demi-douzaine de pigeons, une demi-douzaine de cailles, trois ou quatre filets de mouton, un morceau de filets de bœuf, piquez le tout de moyen lard bien assaisonné; mettez des bardes de lard au fond d'une terrine, arrangez-y toutes ces viandes mêlées, les lapins coupés par morceaux, le reste entier; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, un peu de fines épices, d'un bouquet & d'un peu de persil haché; couvrez de tranches de bœuf battues & de tranches de veau, quelques bardes de lard par-dessus; couvrez la terrine de son couvercle, mettez de la pâte tout autour, faites cuire à petit feu, feu dessus & dessous, pendant cinq ou six heures; faites un ragoût de ris de veau blanchis, avec crêtes, foies gras, champignons, truffes, moufférons, le tout passé dans une casserole avec un peu de lard fondu, mouillé de jus,

assaisonné de sel, poivre, & un bouquet ; quand le ragoût est cuit, ajoutez pointes d'asperges ou culs d'artichaux blanchis, suivant la saison ; dégraissez, liez d'un coulis de veau & de jambon un peu ample. (Voyez au mot *Jambon* la manière de faire ce coulis.)

Quand la terrine est cuite, ôtez les tranches de bœuf & de veau, jetez le ragoût dans la terrine, mettez-la dans un plat & servez chaudement.

Pour ce qui est des autres sortes de terrines, il faut faire cuire la viande dans une marmite à la braïse.

Terrine à l'Angloise.

Prenez telle viande que vous jugerez à propos ; faites-la cuire dans une bonne braïse ; dressez-la dans la terrine avec une bonne essence par-dessus ; dressez dessus des roties de pain passées au beurre, & du parmesan rapé ; faites prendre couleur au four ou à la pelle rouge & servez chaudement.

Terrine à la bourgeoise aux marons.

Garnissez le fond d'une terrine ou d'une casserole de tranche de bœuf battues & de bardes de lard ; rangez dessus un poulet gras, une perdrix, un rable de lièvre, une noix de veau & une de mouton, le tout piqué de moyen lard bien assaisonné ; vos viandes arrangées, assaisonnez-les de sel, poivre, fines épices, & toutes sortes de fines herbes ; pelez des marons & les mettez dans une tourtière ; couvrez-la de son couvercle & les faites cuire feu dessus & dessous ; quand ils sont cuits nettoyez les proprement de leur petite peau & les mettez dans la terrine avec les viandes ; couvrez le tout dessus comme dessous ; fermez bien la casserole de son couvercle afin que cela cuise dans son jus. Quand la terrine est cuite dégraissez-la, mettez-y un peu de coulis

à demi cuit ; ôtez les tranches de bœuf & les bardes de lard ; dressez la terrine dans un plat , les marrons dessus & servez chaudement pour Entrée.

Quant aux autres terrines , on trouvera la manière de les faire sous les articles particuliers.

THE', *Thea*. C'est une feuille qu'on nous apporte de la Chine & du Japon ; c'est la feuille d'un arbrisseau qui excède rarement la hauteur de 4 ou 5 pieds, branchu, couvert de feuilles de couleur verte foncée, dentelées, disposées sans ordre, quelque peu ovales, & terminées en pointe ; on ne cueille ordinairement les feuilles que lorsque la plante a trois ans ; on choisit toujours un tems clair & serein ; les feuilles cueillies, on les étend sur des plaques de fer poli & posées obliquement sur un feu médiocre : elles s'y séchent peu à peu, s'y risolent & s'y roulent d'elles-mêmes ; on les étend ensuite sur des nattes, où on les évente pour les refroidir ; après quoi on les enferme dans des tonneaux ou des corbeilles.

Il y a trois sortes de thé, le verd, le bou, & l'impérial.

Le verd est de deux espèces, l'un a les feuilles étroites & oblongues ; celles de l'autre sont plus petites, mais tous deux sont également bons, d'un verd bleuâtre, friable, & donnent à l'eau une couleur verte pâle.

Le bou, dont la feuille est petite & noirâtre, donne à l'eau une couleur brune ou rougeâtre.

L'impérial dont la feuille est grande, lâche, ou moins roulée, d'une couleur verte, vive, friable, est d'une odeur fort agréable.

On croit que toutes ces espèces sont les feuilles du même arbre & qu'elles ne diffèrent que par le tems auquel on les cueille & par la manière dont on les prépare.

La liqueur que l'on prépare avec cette plante, en la faisant infuser dans l'eau, est estimée propre pour purifier le sang, pour faciliter la digestion, pour exciter l'urine.

Le thé bou est estimé balsamique, nourrissant & bon pour les consomptions; mais, dit Miller, il cause des tremblemens & offense l'estomac lorsqu'on en fait un trop grand usage.

Le thé verd nuit aux personnes, quand on en use trop souvent; il faut donc que ceux qui ont l'estomac foible, dit M. Geofroi, mêlent un peu de lait avec l'infusion du thé bou pour la rendre plus relâchante.

Il paroît que le principal effet du thé, vu la quantité qu'on en prend, est d'empêcher que l'eau chaude ne relâche trop les fibres de l'estomac, car il est un peu astringent.

Les Chinois & les Japonois attribuent des propriétés singulieres au thé dont ils font un grand usage; mais il y a bien à rabattre de ces éloges, surtout dans nos climats où il n'est pas, à beaucoup près, si efficace. Cette liqueur possède sans doute quelque vertu; mais la plupart de ses effets viennent principalement de l'eau chaude que l'on boit en abondance, ou du lait que l'on mêle avec l'infusion.

Si l'on examine par l'analyse chimique les feuilles du thé, dit M. Andry, on y découvrira un mélange de sels volatils & de soufres & une saveur un peu amère & stiptique; ces sels volatils sont alcalins & par conséquent capables d'absorber les acides. Quant aux particules un peu amères & stiptiques, elles sont poreuses comme leur saveur le dénote, & propres par conséquent à embrasser les mêmes acides; pour ce qui est des soufres ils ne doivent pas moins contribuer à l'adoucisement de

ces fels. Cela supposé il est facile de juger que le thé doit purifier la masse du sang, exciter l'urine, dissiper les maux de tête, être bon contre la goute, & contre la gravelle; aussi remarque-t-on que chez les Chinois qui font un si grand usage de cette boisson, il n'y a ni gouteux ni graveleux.

Mais, diront quelques-uns, ajoute le même Auteur, pour s'affurer si c'est au thé que les Chinois doivent un tel avantage, il faudroit être sûr auparavant s'ils n'en sont point redevables, ou à la température de leur climat, ou à leur manière de vivre sobre & frugale, ou enfin à la qualité des eaux qu'ils boivent; de plus, en cas que le thé ait effectivement cette vertu salutaire & les autres qu'on lui attribue, il est difficile que celui qu'on nous envoie, ne les perde par le transport à cause des chaleurs excessives qu'il éprouve en chemin, puisqu'il passe deux fois la ligne.

Pour ce qui est de ce dernier point, on ne peut disconvenir que le thé ne doive perdre en effet beaucoup de sa vertu avant d'arriver jusqu'à nous: mais on ne peut nier non-plus qu'il ne lui en reste encore assez, pour nous le devoir faire rechercher, puisqu'il est constant par l'expérience qu'il guérit plusieurs maux de tête, tels que ceux qui viennent d'une pituite aigre & surabondante.

Quant à la propriété de garantir de la goute, il est vrai que l'exemple des Chinois, qui sont exemts de cette maladie, ne sauroit faire une preuve absolue; mais toujours faut-il demeurer d'accord que cette plante étant capable comme elle est, de résoudre la pituite acide, puisqu'elle guérit les maux de tête provenans de cette cause, elle ne sauroit par conséquent que contribuer beaucoup à corriger la matière ordinaire

de la goutte ; on dit la *matière ordinaire* , car il y a des gouttes bilieuses comme il y en a de pituiteuses , & on avoué que le thé ne sauroit convenir dans celles-la.

En effet il est composé de sels sulfureux extrêmement volatils , qui ne peuvent par conséquent que mettre en mouvement la bile âcre & brûlante qui produit cette sorte de goutte.

En général le thé convient particulièrement aux personnes repletés & pituiteuses ; mais pour celles qui sont d'un tempérament sec & bilieux , elles n'en doivent jamais prendre ; le sel volatil huileux qu'il renferme le doit rendre bon à la digestion des alimens trop aqueux , pourvu qu'on ne les mange point trop assaisonnés.

Le thé , dit M. Lemery , est salutaire pour les maladies du cerveau & pour celles du genre nerveux ; il recrée les esprits , il abat les vapeurs , il ôte le mal de tête , il empêche l'assoupissement , il hâte la digestion , il purifie le sang , il excite l'urine , il est convenable aux phthisiques & aux scorbutiques ; quand il est pris en grande quantité , il peut subtiliser un peu trop le sang ; il contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil.

La boisson du thé est fort salutaire puisqu'elle produit beaucoup de bons effets & peu de mauvais ; on pourroit même la préférer à celle du café , car l'usage du café est quelquefois très-pernicieux ; mais l'on voit des personnes qui boivent jusqu'à dix ou douze tasses de thé par jour sans en ressentir aucune incommodité ; la plupart des bons effets que l'on attribue au café proviennent de ses principes volatils & exaltés capables de fureter dans tous les recoins des parties ; il fortifie l'estomac par le secours de ces mêmes principes , & de plus par quelques particules absorbantes que son astringtion & la

petite amertume nous dénotent qu'il contient ; il purifie la masse du sang parce qu'il l'entretient dans une juste fluidité en brisant les matières grossières qui faisoient obstacle à son mouvement ; enfin ses parties huileuses & balsamiques étant chariées en différens endroits du corps , absorbent & embarrassent les sels âcres & picotans qu'ils trouvent à leur passage ; c'est pour cette raison que l'usage du thé est convenable aux phthisiques.

Le thé doit être choisi nouveau , en petites feuilles vertes & entières, d'une odeur agréable & d'un goût de violette ; on doit le garder dans un vaisseau de verre ou dans une boîte bien bouchée de peur qu'en s'éventant il ne perde beaucoup de son odeur & de son goût agréable.

Les Japonois cultivent encore chez eux avec soin une espèce de thé appelée chaa ou teha ; ses feuilles sont faites comme celles du thé ordinaire ; mais elles sont plus petites ayant une couleur verte plus claire, tirant sur le jaune , d'un goût & d'une odeur beaucoup plus agréable ; ces feuilles naissent à un arbrisseau de la grandeur d'un groiselier ; on les fait sécher comme les autres & on nous les envoie. Quelques-uns les appellent improprement fleurs de thé , parce qu'elles sont estimées encore meilleures pour le goût que le thé ordinaire.

THIN , *Thymus*. Plante assez connue de tout le monde ; on s'en sert dans les fausses à cause de son goût & de son odeur aromatique ; il y en a plusieurs espèces dont il n'est pas nécessaire de parler ici ; elles ont toutes à peu-près les mêmes propriétés.

Le thin fortifie le cerveau , atténue & raréfie les humeurs visqueuses ; il est propre pour l'asthme ; il excite l'appétit ; il aide à la digestion ; il chasse les vents ; l'usage fréquent & im-

modéré du thin rarefie trop les humeurs & les jette dans une agitation immodérée.

Il contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil ; il est propre dans les tems froids aux vieillards , aux phlegmatiques & à ceux qui ont un estomac foible & débile.

THON, *Thunnus*, poisson fort gros , lourd ; & ventru , fort commun dans la Méditerranée , surtout vers les côtes de Provence & de Nice. Dès qu'on a tiré le filet de la mer, ce poisson meurt, parce qu'il ne sçauroit vivre hors de l'eau. Alors on le suspend en l'air , on le vuide & on lui ôte la tête , on le coupe par tronçons qu'on met sur de grands grils , & on les frit dans l'huile d'olives , & après qu'on l'a assaisonné avec du sel , du poivre , des clous de girofle & quelques feuilles de laurier , on le met dans de petits barils , ainsi préparé , pour le manger avec de l'huile d'olives nouvelles , & un peu de vinaigre.

Il y en a de deux sortes , dont toute la différence est que les uns sont desossés , & les autres ne le sont pas. On met ceux-ci dans de petits barils de bois blanc , larges au fond , & étroits par l'entrée , & les autres dans de petits barils longs.

Le bon thon d'une ou d'autre sorte , est celui dont la chair est ferme , baignante dans de bonne huile , & blanche comme celle du veau. On en fait beaucoup d'usage , parce qu'il est d'un fort bon goût , & qu'il ne lui faut point d'aprêt.

Le Thon contient beaucoup d'huile & de sel volatil. Il a la chair ferme , courte & d'un excellent goût. Il fournit un aliment nourrissant , solide & durable , mais il est de dure digestion. La partie la plus délicate & la plus succulente est la partie inférieure du ventre ; mais elle est

très-grasse. Elle reste long-tems sur l'estomac, relâche & affoiblit les fibres, & par cette raison n'est pas si saine que les autres.

Il est bon aux personnes jeunes, bilieuses & sanguines, qui ont l'estomac bon & prennent de l'exercice.

La chair du thon, dit M. Andry, est dure, grasse & d'un goût âcre. Elle se digère difficilement, elle produit des suc grossiers & mélancoliques, & nuit à ceux qui sont sujets aux hémorrhoides. Le thon est meilleur salé que frais, ce qui vient de ce que les suc grossiers qu'il contient, s'affinent dans le sel. Il a alors un goût plus agréable & qui approche davantage de celui du veau. Le meilleur endroit du thon est la tête & le ventre, la queue est le moindre.

Le thon se mange par tranches ou filets avec une saussé blanche, ou en salade; on le mange frit par rouelles ou mariné; on le mange rôti sur le gril, apprêté ensuite à l'orange & au beurre roux; il est moins sain de ces deux dernières façons que des deux premières, comme il est aisé d'en juger par tout ce que nous avons remarqué jusqu'ici sur l'apprêt des autres poissons.

Le thon reçoit plusieurs noms, selon les différens lieux où il passe. On l'appelle *Cordille*, quand il sort de l'œuf, *Limaire* quand il est plus grand & qu'il commence à se plaire dans le limon, *Palamide* quand il quitte la bouë, & *Thon* quand il passe un pied de grandeur.

Thon mariné frit.

Coupez-le par tranches de l'épaisseur de trois doigts; mettez-le mariner avec sel, poivre, verjus, oignon piqué & jus de citron. Quand il est mariné, faites-le frire, & servez avec une manière de marinade.

Thon rôti sur le gril.

Poudrez le de sel & de poivre ; frotez-le avec du beurre ; faites-le griller & le servez ensuite avec un jus d'orange ou un beurre roux.

Thon en salade.

Coupez-le par tranches, ou le mettez en filets, & servez avec une rémolade, composée de persil & ciboule hachés, anchois hachés, câpres hachées, le tout mis dans un plat avec un peu de sel, de poivre, de muscade, d'huile & de vinaigre bien délayés ensemble.

Thon en caisse.

Faites une caisse de papier que vous garnissez de tranches de thon avec du beurre frais & des fines herbes ; pannez d'une mie de pain bien fine ; mettez la caisse dans une tourtière avec du feu par-dessous, un couvercle avec de la braise vive par-dessus ; faites-lui prendre couleur & servez chaudement. Il ne faut pas qu'il reste long-temps dans la tourtière.

Thon à la broche.

Coupez du thon par gros morceaux ; piquez-les de lardons d'anguille & d'anchois ; mettez-les à la broche. Faites une marinade avec un demi-fetier de vinaigre, un oignon coupé par tranches, tranches de citron, ciboules entières, poivre, sel, une feuille de laurier, une livre de beurre ; mettez cette poivrade dessous pour l'arroser en cuisant. Quand le thon est cuit, dégraissez le reste de la marinade ; liez-la d'un coulis roux. (Voyez au mot *Coulis*, la manière de le faire.) Mettez-y quelques câpres ; dressez-la dans un plat, le thon dessus & servez chaudement.

Pâté en pot de thon.

Hachez - en la chair & la mettez dans un pot avec beurre roux & vin blanc, un morceau

de citron verd , sel , poivre champignons ou marrons ; laissez cuire le tout & lervez avec pain frit pour Garniture.

Pâté de thon frais , chaud.

Dressez un pâté de pâte fine. (Voyez au mot *Pâte* , la manière de la faire.) Garnissez-en le fond de beurre frais , avec sel , poivre , fines herbes , fines épices ; arrangez dessus des tranches de thon piquées d'anchois , avec même assaisonnement dessus que dessous ; couvrez de beurre frais , & ensuite d'une abaisse ; faites cuire au four. Quand le pâté est cuit , dégraissez-le , jetez-y un coulis d'écrevilles un peu piquant. (Voyez au mot *Ecrevisse* , la manière de faire ce coulis.) Servez chaudement pour Entrée.

Pâté de thon frais en gras , chaud ou froid.

Piquez une tête de thon de gros lard bien assaisonné & de lardons de jambon ; dressez un pâté d'une pâte commune , un lit de lard pilé au fond avec sel , poivre , fines herbes , fines épices ; mettez-y ensuite votre thon avec même assaisonnement dessus que dessous ; couvrez de lard pilé , de beurre frais & de bardes de lard , & ensuite d'une abaisse ; dorez d'un œuf battu , & faites cuire au four ; à demi cuit , mettez-y avec un entonnoir la valeur d'une chopine de coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon* , la manière de faire ce coulis.) & achevez de faire cuire.

Si vous voulez le servir froid pour Entremets , laissez-le refroidir , & servez découvert sur une serviette ; si vous voulez le servir chaud , quand vous l'avez tiré du four , dégraissez-le bien , jetez dedans un ragoût de foies gras , de champignons , de ris de veau , de truffes , de mouffes , ou un ragoût de queues d'écrevilles. (Voyez

sous les articles particuliers la manière de faire ce ragoût.)

Autre pâté maigre ; chaud ou froid.

Prenez une tête de thon , vuidez-la bien & la cisélez ; piquez - la de lardons d'anguille & d'anchois ; dressez un pâté d'une pâte commune. (Voyez au mot *Pâte*, la manière de la faire.) Mettez au fond un lit de beurre , avec poivre , sel , fines herbes ; fines épices ; mettez dessus votre morceau de thon assaisonné dessus comme dessous ; couvrez de beurre frais ; & d'une abaisse de même pâte ; dorez d'un œuf battu , & mettez au four pendant quatre ou cinq heures. Quand il est à demi cuit , vuidez-y avec un entonnoir , un peu de coulis clair d'anguilles & d'anchois , & achevez de faire cuire. Quand il est cuit , laissez-le refroidir , & servez découvert pour un plat d'Entremets.

Si vous voulez le servir chaud pour une grosse Entrée , aussitôt qu'il est tiré du four , dégraissez-le bien ; jetez dedans un ragoût d'écrevisses , le coulis un peu amble , ou bien un ragoût de laitances , avec toutes sortes de garnitures. (Voyez aux articles *Ecrevisses* & *Laitance* , la manière de faire ces ragoûts , & servez chaudement.)

On a dit au commencement de cet article quels apprêts rendoient le thon plus sain. Pour ce qui regarde les pâtés , voyez au mot *Pâtisserie*.

TIMBALE, nom donné à une espèce de ragoût envelopé d'une pâte & cuit au four. On fait des timbales de plusieurs façons.

Timbale de pied de mouton.

Faites une pâte à l'Espagnole , foncez-en les moules à grenadins ; faites un ragoût de pieds de mouton bien cuits avec toutes sortes de ragoûts à l'ordinaire ; quand le ragoût est froid ,

mettez-en un peu dans l'abaisse de votre timbale, & faites cuire au four, de belle couleur. Quand les timbales sont cuites, renversez-les dans un plat; faites un petit trou par-dessus, mettez-y une petite essence de jambon. (Voyez au mot *Jambon*.) il faut que la croûte des timbales soit bien sèche.

On peut aussi faire des timbales de toute autre chose, comme d'aloüettes, d'ortolans, de cailles, de tourterelles, & même en maigre de toutes sortes de filets de poisson, de soles, de brochets, d'anguilles, de laitances de carpes, avec des huîtres & des tortuës. On en fait ordinairement trois pour une Entrée, ou cinq pour un plus grand plat.

Timbale de ragoût de viande mêlée.

Faites un ragoût de ris de veau & de champignons; passez avec un morceau de beurre & un bouquet; mouillez de jus & de bouillon; dégraissez, & liez de coulis de veau & de jambon; le ragoût cuit, mettez-y des filets de viande cuite à la broche, & le laissez refroidir; faites une pâte à l'huile, avec de la farine, un peu d'huile, du sain-doux, quatre jaunes d'œufs, du sel & de l'eau; que la pâte soit un peu ferme; formez-en une abaisse, foncez-en une poupetonniere beurrée; mettez dedans le ragoût froid, couvrez d'une autre abaisse & faites cuire au four à petit feu. Quand la timbale est cuite, ôtez-la de la poupetonniere, faites un trou au-dessus, mettez-y une essence claire de veau & de jambon, rebouchez le trou avec le morceau de pâte que vous avez ôté, servez chaudement.

Timbales de mauviettes.

Vuidez des mauviettes cuites à la broche; mettez-les dans un ragoût de champignons fort lié; faites-les chauffer sans bouillir & les lais-

sez refroidir ; faites une pâte à l'huile comme dans l'article précédent ; mettez dedans le ragoût de mauviettes , & faites cuire de même ; avant de servir , faites un petit trou dessus pour y mettre une essence claire avec le jus d'un citron ; rebouchez le trou du même morceau de pâte & servez chaudement.

Timbales d'anchois.

Prenez des timbales que vous beurrez bien ; fendez des anchois lavés en deux , ôtez-en l'arête ; garnissez-en vos timbales , huit morceaux suffisent ; emplissez ensuite vos timbales d'une farce d'œufs qui se soutienne ; faites cuire au four modérément chaud. Quand elles sont cuites , renversez-les dans un plat , une petite sauffe dessous , & servez. Vous pouvez mettre un ragoût dedans , si vous voulez.

Timbale à la moëlle.

Delayez huit jaunes d'œufs avec un cuillerée de farine , mettez-y ensuite un demi-setier de crème & un peu plus de lait ; faites-lier cette crème sur le feu , & cuire un quart-d'heure ; pendant qu'elle cuit , mettez y un morceau de sucre , & quand elle est cuite des pistaches pilées , & un morceau de citron confit aussi pilé ; delayez-les avec de la crème ; remettez-y encore six jaunes d'œufs ; fouettez-en les blancs que vous mettez aussi dedans , avec de la fleur d'orange grillée ; hachez , de la moëlle de bœuf fondue ; mêlez bien le tout ensemble ; beurrez les timbales avec du beurre affiné ; remplissez à moitié de cette crème , & faites cuire au four. Quand elles sont cuites , retirez-les des timbales , jetez par-dessus de la nompaille & servez chaudement.

TOPINAMBOURS. Ce sont les nœuds d'une racine divisée en plusieurs branches , qui se cultive dans les Jardins & qui pousse une plante

haute de quatre pieds garnie de grandes feuilles larges & pointuës ; les nœuds sont gros & charnus , comme des poires , bossus & de figure inégale , lissés & rougêâtres en dehors , blancs en dedans & d'un goût douceâtre. Cette racine tire son nom du pays des Topinambours dans les Indes, d'où elle vient , & où l'on prétend qu'elle est excellente ; ce qui n'est pas difficile à croire, la qualité des climats apportant une grande différence dans celle des alimens.

Les topinambours , dit M. Lemery , nourrissent beaucoup ; ils adoucissent les âcretés de la poitrine. Ils produisent des humeurs grossières , & ils excitent des vents. Ils conviennent aux jeunes gens bilieux & à ceux en général dont les humeurs sont trop âcres & trop agitées.

Monsieur Andry n'est pas tout à fait du même sentiment. C'est , di-t-il , la plus rassasante & en même tems la moins nourrissante de toutes les racines qui s'emploient parmi les alimens. Elle contient un suc visqueux qui doit le faire éviter à toutes les personnes d'un estomac délicat ; mais ce même suc la rend très-propre à ceux qui ont une faim dévorante & habituelle. Elle n'est guère composée que de terre & d'eau , & ces principes aussi crus qu'on les y trouve ne scauroient fournir un aliment bien sain. Ce qu'il y a de sur , c'est que l'estomac a bien de la peine à la digérer ; comme il paroît par les vents qu'elle cause.

Les topinambours s'apprêtent de plusieurs manières ; mais comme ils abondent en viscosités , ils sont plus sains cuits sous la braïte , accomodés ensuite avec du beurre bien frais & un peu d'oignon & de sel.

On peut aussi les faire cuire dans l'eau , les peler ensuite & les mettre dans une sausse blanche avec de la moutarde.

TORTUE, *testudo*; cet animal est couvert d'une écaille creuse d'une espèce particulière, remarquable par sa largeur, sa solidité & sa beauté, faite à peu-près comme un bouclier, & marquée de différentes couleurs; sa tête & sa queue ressemblent à celle du serpent, & ses pieds à ceux du lézard.

Il y a quatre sortes de tortues; 1°. les tortues de terre, 2°. celles de mer, 3°. celles d'eau douce, 4°. celles de bourbe qui vivent dans le limon & dans les lieux fangeux; elles sont presque toutes amphibies; quelques-uns en exceptent les tortues de terre.

La chair de tortue principalement de celle de mer est fort bonne, & semblable à celle du veau; elle est très-nourrissante, & fait un aliment solide & durable, parce qu'elle contient un sucre huileux, balsamique & salin; ce sucre la rend aussi restaurante & pectorale.

D'un autre côté elle est dure & visqueuse & de difficile digestion; elle engendre des humeurs visqueuses & grossières, & rend lourd & paresseux; c'est pourquoi il faut avoir soin de la faire bien bouillir, & d'y joindre des assaisonnemens propres à aider la digestion.

La chair des tortues, dit M. Andry, est fort nourrissante; mais elle demande un bon estomac. Plusieurs se sont imaginés qu'il n'y avoit rien de meilleur aux phthifiques que de manger des tortues; mais ce sont les bouillons de tortues, & non les tortues mêmes qui conviennent aux phthifiques. La chair de ces animaux, selon la remarque du Pere Goutier, est d'une substance trop terrestre pour pouvoir se digérer comme il faut dans l'estomac d'un phthifique, à moins qu'on n'ait soin de mêler cet aliment avec quelque autre plus délicat qui en corrige la grossièreté.

Quelques-uns

Quelques-uns s'imaginent encore qu'il n'y a pas de moyen plus sûr pour se faire un tempérament fort & robuste que de vivre de tortuës, & la raison, c'est qu'elles ont la vie fort dure, jusques-là même qu'après les avoir détachées de leur écaille, par la violence du feu, on les remet toutes vives dans la mer, elles font une nouvelle écaille. On ne peut nier que la tortuë n'ait la vie fort dure; mais ce n'est pas une raison pour conclure de-là qu'elle soit propre à fortifier le tempérament.

Il y a des personnes à qui la tortuë peut faire beaucoup de bien, c'est à ceux qui ont l'estomac bon, mais le sang trop bouillant & la bile trop exaltée; car la chair de cet animal tient de la qualité de son sang qui est fort froid. C'est un fait certain par l'expérience, & qui ne doit pas paroître extraordinaire, si on fait réflexion que la plûpart des animaux qui n'ont presque point de cerveau, comme sont presque tous les poissons, ont le sang très-froid. Or les plus grosses tortuës, comme celles des antilles, par exemple, dont la tête égale celle d'un veau, n'ont pas le cerveau plus gros qu'une fève.

Il n'y a que le corps dans la tortuë qui soit bon à manger; la tête, les pieds & la queue n'en valent rien. Ce mets s'apprête de plusieurs façons différentes; mais il est plus sain bouilli dans une marmite avec du sel & quelques autres assaisonnemens, puis coupé par morceaux & servi avec une sauce convenable.

Les tortuës marinées, puis frites dans du beurre & servies avec du persil, du jus d'orange & du poivre, sont fort agréables au goût, mais peu saines à cause de la friture qui ne convient gueres à une chair aussi abondante en parties terrestres,

On mange aussi des tortuës dans le potage, & elles sont fort saines de cette manière, pourvu qu'elles n'aient été que légèrement passées à la poêle, & qu'elles soient suffisamment mitonnées dans le bouillon. Au reste les tortuës ont beaucoup de graisse; cette graisse se conserve longtemps, elle a bon goût, & peut suppléer au beurre.

Les œufs de tortues sont bons à manger, & Pisanelli en conseille l'usage aux Fébricitans; ils procurent le sommeil & ils rafraichissent. Ceux qui sont tachés & dont la coquille est la plus dure, passent pour les meilleurs; ils sont plus sains un peu gardés que tout récents.

Tortuës en fricassée.

Mettez de l'eau à moitié dans une marmite; sur un fourneau bien allumé; assaisonnez de sel, d'un oignon piqué de clous, d'un gros bouquet de ciboule, de persil, une couple de tranches de citron, une feuille de laurier, un peu de basilic, la grosseur du poing de beurre; lorsque cela bout, coupez la tête, la queue & les pattes des tortuës, mettez-les dans la marmite; laissez-les cuire un moment; tirez-les, détachez l'écaille, coupez les tortuës comme une fricassée de poulets; prenez garde à l'amer; étant coupées, passez-les dans une casserole, avec un morceau de beurre frais, champignons, truffes & mousserons; assaisonnez de sel & de poivre; étant passée, mettez-y une petite pincée de farine & leur faites faire un tour sur le fourneau; mouillez-les d'un peu de bouillon de poisson; laissez-les mitonner à petit feu; étant cuites, faites une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs, avec de la crème ou bien du verjus, & liez le ragoût des tortuës de cette liaison, comme une fricassée de poulets; étant liée, voyez qu'elle soit d'un bon goût, & qu'elle ait de la pointe; dres-

tez proprement dans un plat, & servez chaudement.

Ragoût de tortuës au roux.

Ayant fait cuire les tortuës, & coupées comme il est marqué ci dessus, mettez-les sur un plat avec des champignons, truffes, & mouffers, un bouquet, & un oignon piqué de clous; mettez un morceau de beurre frais dans une casserole sur un fourneau allumé; le beurre étant fondu, mettez-y une pincée de farine & la remuez toujours; étant roux, mettez-y le ragoût des tortuës, & les passez; mouillez-les d'un bouillon de poisson, qui ait de la couleur; assaisonnez de sel & de poivre, & le laissez mitonner à petit feu; étant cuit, dégraissez-le bien; achevez de lier un coulis au roux; s'il est d'un bon goût, dressez dans un plat, & servez chaudement.

Potage de tortuës en maigre.

Coupez la tête & la queue des tortuës, mettez-les dans l'eau; ayez une marmite devant le feu ou sur le fourneau; mettez-y de l'eau, un morceau de beurre, un oignon piqué de clous, un bouquet de fines herbes, une tranche ou deux de citron vert, & du sel: lorsque cela bout mettez-y les tortuës; laissez-les cuire, jusqu'à ce qu'elles puissent quitter les coquilles; étant cuites, tirez-les, ôtez-les de leurs coquilles, ôtez-en proprement la peau, & prenez garde à l'amertume; coupez-les en quatre; tâchez de les couper proprement comme des cuisses de poulets en fricassée; passez-les dans une casserole, avec un peu de beurre frais, des petits champignons, des truffes coupées par tranches, un bouquet de fines herbes; assaisonnez de sel, & d'un peu de fines herbes; étant passées, mouillez les d'un peu de bouillon de poisson; laissez les-y mitonner à petit feu; mettez-y une demi-douzaine de petits oignons d'artichaux; mitonnez des croûtes d'un

bouillon de poisson dans le plat, que vous voulez servir ; prenez le dessus d'une coquille de tortuë ; faites une petite pâte claire de beignets ; trempez la coquille dans la pâte, & la faites frire ; étant frite d'une belle couleur ; le potage étant mitonné, dressez la coquille dans le milieu ; voyez si le ragoût des tortuës est de bon goût, & liez-le d'un coulis d'écrevisses à demi roux ; garnissez le potage d'un cordon de tortuës en ragoût ; si le coulis est d'un bon goût, jetez-le avec le reste du ragoût sur le potage, & le servez chaudement. (Voyez la manière de faire ce coulis au mot *Coulis*.)

Potage de tortuës en gras.

Faites cuire les tortuës de la même manière que ci-dessus ; étant cuites, ouvrez-les & en ôtez la chair des coquilles ; coupez-la le plus proprement que vous pourrez ; donnez-lui la figure d'une cuisse de poulet en fricassée ; étant toutes coupées, passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet de fines herbes, des petits champignons, quelques truffes coupées par tranches ; assaisonnez de sel ; étant passées sur le fourneau, mouillez-les d'un jus de veau, & les laissez mitonner à petit feu ; étant cuites, liez-les d'un coulis de perdrix au roux ; mitonnez des croûtes de bon bouillon ; faites cuire une coquille de même qu'il est marqué ci-dessus ; sa différence est qu'il faut faire frire celle-ci dans du saindoux ; étant frite d'une belle couleur, tirez-la & la laissez égoutter, & la dressez proprement sur le potage. Si le ragoût de tortuës & le coulis sont de bon goût, garnissez le potage d'une bordure de tortuës en ragoût ; jetez par-dessus le reste du ragoût & le coulis, & le ser-

vez chaudement. (Voyez la manière de faire ce coulis au mot *Coulis*.)

Tourtes de tortuës.

Coupez la tête, la queue & les pattes des tortuës, mettez de l'eau dans une marmite à moitié; assaisonnez d'un bouquet, d'un oignon, d'un morceau de beurre, d'une feuille de laurier & quelques clous; lorsque cela bout, mettez-y les tortuës & les faites bouillir; tirez-les & en ôtez la coquille; coupez-les comme une fricassée de poulets; prenez garde à l'amer; passez-les dans une casserole avec un peu de beurre, des champignons, des truffes, & un bouquet; assaisonnez de sel & de poivre; étant passé, mettez-y une pincée de farine; mouillez-les d'un bouillon de poisson; laissez-les mitonner à petit feu; étant cuites, liez-les avec un peu de coulis blanc, & une liaison de trois jaunes d'œufs & de crème. Si le ragoût de tortuës est d'un bon goût, laissez-le refroidir; faites une abaisse d'un feuilletage; foncez une tourtière, mettez-y le ragoût de tortuës; couvrez-la d'une abaisse de la même pâte; faites-y une bordure autour, frotez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four ou sous un couvercle: il ne faut pas qu'elle cuise trop; étant cuite, tirez-la & la dressez dans un plat; découvrez-la; jetez-y du coulis blanc clair dessus; si le ragoût est d'un goût, recouvrez & servez chaudement.

Voyez au commencement de cet article les effets que la tortuë peut produire étant différemment apprêtée.

Tourifas autrement rôties au lard.

Prenez du petit lard & le coupez en petits dés; faites-les cuire à demi dans l'eau, faites-les égoutter; mettez dans une casserole un peu de lard fondu ou du beurre avec une poi-

gnée de petits dés de jambon , coupés le plus fin qu'on peut ; mettez - les suer tout doucement sur un fourneau ; ajoutez-y quelques champignons coupés en petits dés , & truffes , persil , ciboules hachées ; poudrez le tout d'une pincée de farine , & le mouillez de jus ; mettez-y le lard coupé en petits dés ; laissez-le cuire tout doucement : il faut que la sauffe soit fort épaisse & d'un bon goût ; en l'ôtant de dessus le feu , mettez-y un jus de citron ; & le laissez refroidir ; faites des rôties de pain de deux pouces de largeur , & de quatre de longueur , & ne les faites point trop épaisses ; couvrez-les de lard ; trempez-les dans des œufs battus , & les pannez de mie de pain ; faites-les frire d'une belle couleur dans du sain-doux ; étant frites mettez-les dans leur plat , & servez chaudement.

TOURTE , pâtisserie , qui sert pour Entrée , Entremets , & au dessert. Il y en a de plusieurs fortes. En voici quelques-unes , dont on n'a pas parlé dans le corps de cet Ouvrage.

Tourte au mortier.

Prenez une demi-livre de moëlle de bœuf bien épluchée , qu'il n'y ait point de petits os ; pilez-la dans un mortier ; ajoutez-y six ou huit massépains , deux ou trois biscuits d'amandes amères , du citron verd rapé , un peu de confit bien haché ; pilez le tout ensemble , mettez y un peu de sel ; ajoutez un quarteron de sucre en poudre ; lorsque vous la voulez finir , ayez huit blancs d'œufs frais , fouettés en neige , puis une abaisse de feuilletage , un peu brisée , que vous foncez en une tourtière ; faites un petit cordon autour ; mêlez les blancs d'œufs fouettés avec la composition ; puis mettez dans l'abaisse , & la faites cuire dans un four tiède , ou sous un couvercle. Il faut

qu'elle cuise doucement ; poudrez-la de sucre fin pour la glacer. Elle doit être soufflée ; prenez garde qu'elle ne brûle par-dessous & servez pour Entremets.

Tourte au lard.

La tourte au lard se fait de la même manière que la tourte d'amandes. La différence qu'il y a, est qu'au lieu de moëlle de bœuf, il faut y mettre du lard rapé.

Tourte de tétine de veau.

Elle se fait aussi de la même manière. Au lieu de moëlle de bœuf, il faut y mettre une tétine de veau blanchie à la place.

Tourte de godiveau.

Prenez un morceau de veau avec quelques blancs de chapon, ou de perdrix ; mettez-les sur une table ; assaisonnez de sel, de poivre, de fines épices, & de fines herbes, autant de graisse de bœuf, que de viande, un peu de persil haché ; hachez bien le tout ensemble ; faites une abaisse d'une pâte brisée ; foncez la tourtière ; faites-y un lit de godiveau ; arrangez-y des ris de veau, quelques crêtes, de petits champignons ; faites-y quelques andouillettes de godiveau, & les mettez dessus ; couvrez-la de bardes de lard, & d'un couvercle de la même pâte ; frotez-la d'œuf, & la mettez cuire au four ; étant cuite, tirez-la & la découvrez ; ôtez-en les bardes de lard, & la dégraissez, & y mettez un coulis clair de veau, & de jambon ; si elle est d'un bon goût, remettez le couvercle dessus, & la servez chaudement. Dans la saison on y met des culs d'artichaux, & des pointes d'alperges, après les avoir fait blanchir.

Tourte de fraise de veau.

Vous avez une fraise de veau que vous faites blanchir ; n'en prenez que les boyaux ; passez-

les avec lard & huile, & toutes sortes de fines herbes hachées; assaisonnez de bon goût. Foncez une tourtiere d'une pâte brisée à l'ordinaire; mettez une farce dessus, l'abaisse & la fraise passée dessus; couvrez la tourte d'une pâte à l'Espagnole bien finie, & mettez au four. Etant cuite, dégraissez une sausse claire à l'huile & servez.

Le pâté de veau se fait de même. Les tourtes de pieds de veau, & les pâtés se font de même, à la réserve qu'on laisse les pieds entiers, qu'on en ôte les os gros & petits, quand ils sont cuits, avant que de les employer pour les mettre en pâtés.

Le pâté de tête de veau se fait de même, mais on la laisse cuire dans un blanc de bon goût; on la laisse refroidir & on la met toute entière en pâté, en ôtant tous les petits & gros os.

Tourte de fraise de veau à l'Italienne.

Préparez à l'ordinaire des boyaux d'une fraise de veau; faites-les blanchir & les faites cuire dans un blanc; ayez une pâte de macarons que vous faites blanchir à l'eau; égouttez-la & épilchez la fraise; mêlez le tout ensemble, la fraise & la pâte, avec l'huile & beurre fondu, fromage de Parmesan rapé, & moëlle de bœuf. Ayez une abaisse pour une tourte ordinaire d'Entrée; mettez un morceau de beurre étendu au fond; assaisonnez légèrement, & nourrissez de jambon & de lard. Finissez-la & la mettez au four cuire pendant deux heures. Etant cuite, dégraissez; mettez une essence avec du fromage rapé, & servez. On la peut faire sans fromage.

Tourte de muscat.

Ayez du muscat égrainé, avec du sucre bien

clarifié:

clarifié ; jettez le muscat dedans ; retirez-le de dessus le feu ; étant froid , ayez une tourtiere foncée d'un beau feuilletage , & le bord un peu élevé ; mettez le muscat dedans ; il ne la faut point barder ; mettez au four ; étant cuite , glacez-la , & servez. Tout autre rai-
sin se fait de même.

Voyez sous les articles particuliers , la manière de faire les autres tourtes.

TOURTERELIE , *Turtur*. La *Tourterelle* est une espèce de pigeon plus délicat que le pigeon. Le mâle est ordinairement de couleur cendrée, ayant comme un collier noir autour du cou ; il s'en trouve aussi de blancs , principalement dans les pays froids. La *Tourterelle* est ou sauvage ou domestique ; elle aime à habiter les lieux sablonneux , écartés , & montagneux ; elle se tient sur le haut des arbres , où elle fait son nid ; elle en descend pour aller chercher de quoi vivre dans les campagnes , & dans les Jardins ; la chair de la *Tourterelle* est moins sèche que celle du pigeon ramier ; elle est d'un meilleur goût , & produit un bon suc. Quand cet oiseau est gras , tendre & jeune , il est d'un manger délicieux ; voici les différentes façons , dont on l'apprête en cuisine.

Tourterelles aux Tortuës.

Elles s'apprêtent , comme les pigeons aux tortuës. (Voyez Pigeons aux Tortuës.)

Tourterelles aux anchois à la broche.

Elles s'apprêtent , comme les poulets aux anchois à la broche. Voyez-y.

Tourterelles aux capres à la broche.

C'est la même chose , que les poulets aux capres à la broche. Voyez-y.

Tourterelles à la Huxelle , ou à la Nouailles.

Flambez , épluchez , vuidez des tourterelles ; prenez une casserole ; garnissez le fond de tran-

ches de veau , & de jambon bien minces ; un oignon coupé en tranches ; prenez autant d'écrevisses que de tourterelles ; coupez - leur les petites pates ; rangez les tourterelles dans une casserole & entre chaque tourterelle une écrevisse ; ensuite hâchez du persil , ciboule , lard rapé ; quelquefois des poulardes , ou des poulets , champignons , truffes , sel , poivre , fines herbes & fines épices ; mêlez le tout , & le mettez dans le corps des tourterelles ; assaisonnez-les de sel , poivre , basilic , feuilles de l'aunier ; achevez de couvrir les tourterelles d'un petit morceau de jambon , & bardes de veau ; ensuite couvrez-les bien , & les mettez cuire feu dessus & dessous ; étant cuites tirez-les & les écrevisses ; mettez dans la casserole une demi-cuillerée d'essence , & du jus de coulis ; faites-le bouillir un moment ; dégraissez-le bien ; passez-le dans un tamis de soie ; mettez-y un jus de citron ; dressez les tourterelles dans un plat , entre chaque tourterelle une écrevisse , & le petit coulis par-dessus , & servez chaudement.

Tourterelles à la sausse de brochet à la broche.

C'est la même chose que les poulets à la sausse de brochet à la broche. Voyez-y.

Tourterelles au gratin.

Flambez , épilchez & videz des tourterelles ; remplissez-les dans le corps de foies gras , truffes , champignons , le tout coupé en petits dés , & manié avec sel , poivre , persil , ciboules , échalotes , le tout haché ; faites-les cuire à petit feu dans une casserole avec des tranches de veau , zests de jambon , & bardes de lard ; assaisonnez de bon goût ; quand elles sont cuites , foncez le plat d'un bon coulis , foie gras blanchi haché ; mettez les tourterelles dessus ; faites-les gratiner à petit feu ; mettez ensuite

un peu de réduction dans la casserole des tourterelles ; faites faire quelques bouillons pour dégraisser la sausse , passez-la au tamis , mettez-y un jus de citron , gouttez si elle est de bon goût , & servez dessus les tourterelles.

Tourtereaux aux écrevisses.

Flambez-les , vuidez-les ; mettez les foies dans le corps avec du lard rapé ; laissez-leur les pates ; ficelez-les ; & les faites revenir ; mettez-les cuire à la broche envelopés de lard & de papier ; mettez six grosses écrevisses en vie dans une casserole ; faites-les mariner avec du lard fondu , sel & poivre ; prenez un hatelet de fer , mettez les écrevisses dessus ; ficelez-les pour qu'elles tiennent , & les faites cuire à la broche ; prenez le lard où elles ont mariné mettez-y du beurre frais , un demi verre de vin blanc , quelques ciboules , deux feuilles de laurier ; faites bouillir cette sausse , & arrosez avec les écrevisses pendant qu'elles cuisent. Quand elles sont cuites faites-les un peu dégraisser , dans du jus sur le feu ; dressez-les tourtereaux , une écrevisse entre , & une bonne sausse à l'Espagnole par-dessus.

Tourtereaux au laurier.

Faites cuire des tourtereaux à la broche ; comme ci-dessus ; faites blanchir un instant des feuilles de l'aurier ; mettez-les après dans une bonne essence , faites - leur faire un bouillon ; mettez un jus de citron dans l'essence , qu'elle soit de bon goût ; dressez les tourtereaux , l'essence par-dessus , une feuille de laurier sur chaque tourtereau.

Poupeton de Tourterelle.

Ces poupetons se font comme les poupetons de pigeons , de cailles , de perdreaux , &c. Voyez-y , ou voyez *Poupeton en gras.*

Potage de Tourterelle en profiterolle.

Ce potage se fait comme les potages de cailles & de perdreaux, ou pigeons en profiterolle. Voyez-y.

Ces différens apprêts des tourterelles ne les rendent pas plus mal-saines, l'excès seul des assaisonnemens peut en rendre l'usage moins salutaire. Voyez au mot *assaisonnement*.

TOURTIÈRE, *Vas venenum coquendis tortis aptum*, ou bien *artopta*. Ustensile de cuisine, c'est un vaisseau de cuivre, rond & plat, un peu cave, ayant un couvercle de même métal. Il y a des tourtières à pieds, d'autres qui n'en ont pas; celles-ci sont propres pour mettre au four & n'ont point ordinairement de couvercle, au lieu que l'usage des autres est pour mettre au foyer, avec leur couvercle, feu dessus & dessous.

TRIPES, *Exta*. Partie des entrailles des animaux. Les *Tripes* de cochon servent d'enveloppes pour faire du boudin après les avoir bien lavés. Les *Tripes* de bœuf & de vaches se mangent fricassées; étant d'une substance membraneuse, elles sont comme les autres membranes, dures, visqueuses, glutineuses, difficiles à digérer, & capables de produire des obstructions. Voici cependant la manière de les accommoder,

Tripes fricassées.

Choisissez des tripes blanches & bien propres, coupez-les par morceaux; mettez du beurre ou du lard dans une poêle, laissez-ly bien chauffer; mettez-y une bonne pincée de farine, après y avoir fait frire de l'oignon; après cela mettez-y les tripes, faites-les cuire dans le beurre, ou dans le lard; étant frites, mettez-y un peu de bouillon gras, ou de l'eau; laissez prendre quelques bouillons à cette fricassée, jusqu'à ce

que la sausse s'épaississe, & soit raisonnablement tarrie; cela fait mettez-y environ un bon verre de vin blanc; laissez bouillir le tout; tirez-le ensuite, & le servez chaudement. Quelques-uns mettent de la moutarde dans la sausse, d'autres ne s'en soucient pas.

TRUFE, *tuber*, cette sorte de plante n'est qu'un tubercule charnu, couvert d'une espèce de croûte dure, chagrinée & gercée à sa superficie, avec quelque sorte de régularité, telle à peu-près qu'on l'apperçoit dans la noix de Cyprès: elle ne sort point de terre; elle y est cachée environ à un demi-pied de profondeur. Il y en a de différente grosseur. Elles sont communes en Italie, en Dauphiné, en Provence; dans le Languedoc, Langoumois & le Perigord. On en trouve aussi aux environs de Paris. Elles viennent ordinairement dans des terres incultes, de couleur rougeâtre & sabloneuse, quoiqu'un peu grasses. On les trouve au pied & à l'ombre des arbres, surtout au pied du chêne, comme la morille au pied de l'orme.

Elles ne paroissent dans leur naissance que comme de petits poids ronds, rouges en dehors & blancs en dedans. Ces poids grossissent peu à peu. C'est depuis ce tems qu'on commence à tirer de la terre celles qu'on nomme truffes blanches. On les ramasse depuis le mois d'Avril jusqu'au mois d'Août. Elles sont insipides d'elles-mêmes, sans odeur; on les fait sécher pour les mettre dans les ragoûts.

A mesure que la trufe se gonfle, l'écorce se durcit, se gerce en différens endroits pour donner plus de nourriture à la masse qui est plus grosse: alors la trufe change de couleur, & de blanche qu'elle étoit, on la voit insensiblement se marbrer de gris, & on n'apperçoit plus le blanc que comme un tissu de linaux qui se ré-

pendent dans le cœur de la truffe, & qui viennent aboutir aux gerceures de l'écorce.

Les truffes venues à ce point de maturité ont une très-bonne odeur & un très-bon goût : on commence à les fouiller au mois d'Octobre jusqu'en Février, & même en Mars.

Les truffes sont sujettes ainsi que les autres racines à être piquées des vers ; l'endroit de la truffe piqueuse est plus noir que le reste & plus amer.

On croit communément que les truffes échauffent ; cependant Gallien les regarde comme un aliment indifférent, qui fait la base de tous les assaisonnemens, & véritablement c'est à ce dessein qu'on les employe dans les ragoûts. Avicenne dit qu'elles engendrent des humeurs crasses plus que toute autre nourriture ; qu'elles sont de difficile digestion, pesantes sur l'estomac, & que lorsqu'on en fait un trop grand usage, elles tendent à former l'apoplexie & la paralysie. On peut accorder ces deux Auteurs, en considérant dans la truffe deux qualités qui peuvent produire deux différens effets.

Premièrement elles peuvent échauffer par elles mêmes, en développant leur sel volatil dans l'estomac, ou par les assaisonnemens qu'on leur donne, de sel, de poivre, & d'autres épices, dont elles s'abreuvent comme des éponges.

En second lieu elles peuvent être indigestes, lorsque prises immodérément elles se trouvent dans un mauvais estomac ; elles y laissent une méchante impression, elles y croupissent, & y forment des glaires qui le dérangent.

Une preuve que la truffe est indigeste, c'est qu'elle a cela de commun avec les autres fruits, qu'elle se racornit dans l'esprit de vin, & de plus qu'elle ne se dissout dans l'eau qu'avec

peiné. On en a gardé pendant six mois dans l'eau sans qu'elles fussent entièrement pourries, l'écorce restant encore qui ne s'est pourrie que la dernière. *Mémoires de l'Académie Royale des Sciences.* 1711.

On doit choisir les truffes d'une grosseur médiocre, assez dures, récentes, bien nourries, d'une odeur & d'un goût agréables, & qui n'aient souffert aucune pourriture. Les meilleures nous viennent du Périgord, du Limousin, de la Gascogne, du Langoumois, & de plusieurs autres pays chauds.

On dit que les truffes viennent abondamment après les pluies d'automne & les grands tonnerres, parce qu'il s'excite pour-lors une fermentation dans les semences des truffes qui les amollit, qui ouvre leurs pores, & qui les rend plus disposées à recevoir les sucs de la terre.

Elles conviennent en hyver, dit M. Lemery, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux dont l'estomac digère avec peine, pourvu néanmoins qu'ils en usent modérément; mais elles sont pernicieuses aux jeunes gens d'un tempérament chaud, aux mélancoliques & aux atrabillaires.

Elles contiennent beaucoup d'huile, de sel essentiel & de terre; elles restaurent, fortifient l'estomac & excitent les ardeurs de Venus par quelques principes volatils & exaltés qu'elles contiennent; mais quand on en use immodérément, ces mêmes principes atténuent & divisent fortement les humeurs & y produisent des fermentations dangereuses. Le sel & le poivre dont on les assaisonne, les rendent encore plus capables de produire cet effet.

Truffes à la braise.

Faites tremper des truffes & les nettoyez; ôtez-en la terre avec une brosse; étant pro-

pres, essuyez-les bien; prenez une feuille de papier, mettez des bardes de lard dessus, assaisonnez de sel, poivre, un oignon coupé par tranches; arrangez les truffes dessus, & les assaisonnez de la même manière dessus comme dessous; couvrez-les de tranches de jambon, & de bardes de lard; pliez dans deux ou trois feuilles de papier; mettez-les cuire dans la cendre chaude, avec un feu modéré dessus; étant cuites, tirez-les & les dévelopez; essuyez, & les dressez sur une serviette pliée, & les servez chaudement.

On sert aussi des truffes cuites naturellement dans la cendre.

Trufes au court-boüillon.

Les truffes étant bien nettoyées, mettez-les dans une petite marmite; assaisonnez-les de sel, de poivre, d'un oignon piqué de clous, d'une feuille de laurier, quelques ciboules, & du vin, & les mettez cuire. Étant cuites, tirez-les, & les essuyez bien; dressez-les sur une serviette pliée, & les servez chaudement.

Trufes au jambon.

Pelez une ou deux douzaines de truffes; lavez-les & les mettez dans une petite casserole, avec du jus de veau, & les mettez cuire; coupez du jambon par petites tranches; mettez-les au fond d'une casserole, & faites-les suer sur un fourneau; étant attachées, mettez y un peu de lard fondu, & y mettez une pincée de farine; faites roussir & mouillez d'un peu de jus; étant cuit, liez d'un coulis de veau & de jambon; dressez les truffes dans un plat. Si le saingaratz est d'un bon goût, jetez-le dessus, & servez chaudement.

Ragoût de truffes en gras.

Pelez des truffes; coupez-les par tranches; lavez-les & les égouttez; mettez-les dans une

casserole , avec un demi-pain de beurre , ou autre chose ; singez & mouillez d'un peu de bouillon , ensuite de blond de veau ; faites bouillir un moment ; dégraissez & servez pour Entremets.

Ragoût de truffes en maigre.

Pelez-les & les coupez par tranches ; mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon de poisson ; assaisonnez de sel , de poivre & d'un bouquet ; mettez-les mitonner à petit feu ; étant cuites , liez-les avec un coulis d'écrevisses ; si le ragoût est d'un bon goût , dressez-le proprement dans un plat , & le servez chaudement pour Entremets.

Pain aux truffes

Le pain étant farci & frit , faites un ragoût , pelez & coupez les truffes par tranches ; mettez-les dans une casserole ; mouillez - les d'un jus de veau , & les laissez mitonner à petit feu ; étant cuites , liez-les d'un coulis de veau & de jambon , assaisonné de sel & de poivre ; mettez mitonner un moment le pain ; retirez-le , & le dressez sur un plat ; jetez le ragoût de truffes par dessus , & le servez chaudement pour Entremets.

Truffes en surprise.

Prenez six grosses truffes des plus belles ; creusez les avec une cuiller à café ; faites qu'elles soient entières ; faites un ragoût de six pigeons entiers à la cuiller , garnis de ris de veau , foies gras coupés en dés , & des crêtes ; remplissez les six truffes chacune de son pigeon , & le ragoût partagé ; recouvrez la truffe du morceau que vous aurez coupé ; prenez un plat ou une tourrière ; mettez des bardes de lard au fond ; étant cuites , retirez-les , & les égouttez de leur graisse ; arrangez-les dans le plat pour les servir avec une essence claire ,

& un jus de citron, servez pour Entremets.

Trufes verte à l'Italienne.

Nettoyez vos trufes, & les coupez en rouëlles ; passez-les dans une casserole avec de bonne huile, persil, ciboule hachée ; étant passées ; mettez - y un verre ou deux de vin, sel & poivre, concassé ; faites les cuire un quart-d'heure en dégraissant l'huile, & n'y laissez que des yeux en finissant à sausse courte ; ajoutez-y un jus de citron, de petits croûtons passés au beurre. On y peut mettre une cuillerée d'essence, si l'on veut.

D'autres mettent les trufes coupées en rouëlles toutes ensemble dans la casserole, avec une cuillerée de bonne huile, un ou deux verres de vin de Champagne, un bouquet, où il y ait une petite gouffe d'ail, & un bon zeste d'orange, sel & gros poivre, & les font cuire, comme ci - dessus un quart-d'heure à courte sausse, y mettant un jus de citron, une cuillerée d'essence, si on le juge à propos, les dressant dans un plat, & les servant pour Entremets.

Trufes en serviette.

Mettez de grosses trufes dans de l'eau tiède ; pour détremper la terre ; frotez-les avec une brosse, jusqu'à ce qu'elles soient nettes ; faites-les cuire avec du bouillon, vin blanc, un bouquet, clous de girofle, racines, oignons, sel, poivre ; quand elles sont cuites servez dans une serviette.

Trufes au vin de Champagne

Pelez de grosses trufes ; foncez une casserole de veau & de jambon ; mettez les trufes dessus avec un bouquet, quelques champignons entiers & du lard fondu ; couvrez de bardes de lard ; faites cuire à très-petit feu à la braïse ; faites bouillir une demi-bouteille de vin de Champagne,

écumez-le , & le mouillez de coulis ; faites réduire aux deux tiers. Quand les truffes sont cuites , retirez-les de leur braïse ; mettez-les dans la fausse au vin de Champagne ; faites-lui faire un bouillon pour la dégraisser ; passez au tamis ; goûtez - la , si elle est de bon goût servez sur les truffes.

Trufes à la Périgord.

Quand elles sont bien nettoyées , mettez-les sur le feu avec du sel , & une bouteille de vin de Champagne ; faites bouillir un quart d'heure & servez.

Trufes à la Lyonnaise.

Pelez & coupez en tranches des truffes & des champignons ; passez-les avec du beurre , un bouquet de persil , ail , trois clous de girofle , thim ; une demi-feuille de laurier , basilic ; mouillez avec un verre de vin de Champagne , un peu de coulis , sel , gros poivre ; faites-les cuire à petit feu. Quand elles sont cuites , servez garnies de croûtons frits.

Potage aux truffes.

Pelez proprement des truffes ; coupez - les par tranches ; mettez-les dans une petite marmite , avec du jus de veau ; laissez-les mitonner à petit feu ; étant cuites , mettez-y un coulis clair de perdrix ; étant passé , qu'il ne soit pas fort épais , vuidez-le dans la marmite avec les truffes ; mitonnez les croûtes dans le plat ; mettez au milieu un pain de profiterolles farci ; si le coulis & le ragoût de truffes est d'un bon goût , jetez-le par-dessus & le servez chaudement.

Potage de croûtes aux truffes.

Mettez des truffes dans une casserole avec un peu de jus de veau , & les faites mitonner à petit feu ; Etant cuites liez-les d'un coulis clair de veau , & de jambon ; mitonnez des croûtes

de jus de veau , & les laissez mitonner au fond du plat. Que le ragoût soit d'un bon goût & le coulis ; garnissez le bord du plat d'une bordure de tranches de truffes ; jetez le jus de truffes sur les croûtes , & les servez chaudement.

Potage de croûtes en maigre aux truffes vertes.

Faites de vos truffes vertes un petit ragoût ; liez d'un coulis , tel que vous le jugerez à propos ; mitonnez des croûtes de bouillon de poisson ; laissez-les attacher au fond du plat ; mettez dessus un petit pain farci ; jetez le ragoût préparé par - dessus le potage & servez.

Tourte de truffes.

Les tourtes de truffes se font comme les tourtes aux champignons. Voyez-y.

TRUITE , *Trutta*. Elle est couverte de petites écailles marquetées pour l'ordinaire de taches rouges ; elle nage avec beaucoup d'agilité & de vitesse ; elle mange des vers, de l'écume de riviere, des limaçons & d'autres insectes ; elle se nourrit aussi de petits poissons.

Il y a plusieurs espèces de truites qui diffèrent par le lieu où elles habitent , par leur couleur, & par leur grandeur ; les unes se trouvent dans les rivieres profondes & rapides , les autres dans les lacs ; les unes ont une couleur noirâtre , & les autres sont rougeâtres ; enfin il y en a une espèce plus grande que les autres , appelée truite saumonée , parce qu'elle a beaucoup de ressemblance avec le saumon , & elle est plus estimée pour son goût exquis que les autres espèces de truites ; ces dernières ont aussi beaucoup de rapport avec le saumon , mais moins que la truite saumonée.

Les truites doivent être choisies grasses, bien nourries ; d'une chair rougeâtre, ferme, fria-

ble , savoureuse , exempte de viscosité ; elles doivent aussi avoir été prises dans une eau claire , pure & limpide.

Elles se gâtent & se corrompent aisément ; c'est pourquoi elles ne doivent pas être gardées long-tems ; elles contiennent beaucoup d'huile , de sel volatil , & médiocrement de phlegme.

La truite est très-agréable au goût , fournit un bon suc , se digere facilement , augmente l'humeur féminale ; & produit plusieurs autres effets semblables , parce qu'elle est toujours en mouvement , vit de bons alimens , & habite ordinairement dans des eaux claires & limpides , ce qui fait que sa chair est peu chargée d'humeurs gossières & visqueuses , qu'elle est friable & facile à digérer. Cependant cette même chair se corrompt aisément , parce qu'étant peu resserrée en ses parties , elle cède facilement à l'effort de l'air , qui y excite une fermentation , & qui détruit en peu de tems le premier arrangement de ses parties.

La truite est en été plus délicieuse qu'en toute autre saison ; elle convient alors à toute sorte d'âge & de tempérament ; en hiver elle perd presque tout son bon goût.

On l'accommode & on la cuit de plusieurs façons différentes ; on la fait , ou bouillir , ou frire , ou rotir ; on la met aussi en pâte , où elle est excellente ; quelques-uns la salent pour la conserver plus long-tems.

Il y a encore une autre espèce de truite nommée ombre. Voyez ce mot.

La truite , dit M. Andry , a une chair friable & délicate qui se digere aisément & qui fournit un bon suc ; c'est le plus sain de tous les poissons d'eau douce ; aussi convient-il à plusieurs infirmes ; il est peu inférieur en bonté à la viande même ; mais il faut le bien choisir ;

la truite qui a la chair rougeâtre & qui a été pêchée dans une eau bien pure est la meilleure; les truites de lacs sont plus belles & plus grosses, mais il s'en faut de beaucoup qu'elles valent les petites truites de riviere.

Ce poisson, ajoute le même Auteur, se mange ordinairement apprêté au court-bouillon; quelques-uns l'aiment mieux frit, d'autres rôti; il est plus sain de la première façon; la tête de la truite est excellente bouillie dans du vin & de l'eau avec quelques grains de sel, puis servie avec un peu de vinaigre; ce poisson se sale comme le hareng dans plusieurs pays; mais il perd beaucoup de sa bonté par cette préparation.

Truites frites.

Vuidez des truites, lavez-les, & les essuyez; il faut les ciseler, les saler, & les fariner, les faire frire dans de la friture de beurre raffiné; étant frites & de belle couleur, tirez-les, & les mettez égoutter; dressez-les sur un plat, & les servez chaudement pour un plat de rôti.

Truites au court-bouillon.

Vuidez de grosses truites, & les faites cuire au court-bouillon de la même manière que celui de saumon & les servez de la même manière pour un plat de rôti. Voyez Saumon au court-bouillon.

Truites grillées à la sausse blanche.

Vuidez & lavez de moyennes truites, essuyez-les sur un linge, ficelez-les; faites fondre un morceau de beurre, mettez-y un peu de sel, versez-le sur les truites, & les remuez; arrangez-les sur un gril & les mettez griller à petit feu, & les retournez de tems en tems; étant grillées servez-les avec une sausse blanche faite avec du beurre, une pincée de farine, du poivre, du sel, de la muscade, une ciboule

entiere , des capres , & un anchois , un peu d'eau & de vinaigre.

Trites grillées à la fausse d'écrevisses.

Lorsqu'on veut servir des trites au coulis d'écrevisses il ne faut point mettre de capres dans la fausse blanche ; la fausse étant liée sur le fourneau , mettez-y du coulis d'écrevisses dedans ; les trites étant grillées , dressez-les dans un plat ; que la fausse soit d'un bon goût , jetez-la dessus les trites , & servez chaudement.

Trites grillées aux champignons.

Vuidez les trites & les faites griller de la même manière qu'il est marqué ci-dessus ; étant grillées , dressez-les dans un plat , jetez-y dessus un ragoût de champignons , servez-les chaudement. Voyez à champignons *Ragoût de champignons.*

Trites grillées aux concombres.

Faites griller vos trites de la même manière , qu'il est marqué ci-devant ; faites un ragoût de concombres de cette manière ; pelez-les , coupez-les par moitié ; mettez dans une casserole avec un oignon coupé par petites tranches , assaisonnez de sel & de poivre ; mettez-y un peu de vinaigre ; laissez-les mariner une heure , ou deux ; étant marinées , pressez-les dans un linge ; mettez un morceau de beurre dans une casserole ; étant fondu mettez-y les concombres , & ayez soin de les remuer de tems en tems ; étant roux , mouillez-les de bouillon de poisson ; laissez mitonner à petit feu , étant cuits dégraissez-les , liez-les d'un coulis au roux , ou bien d'un coulis d'écrevisses ; dressez vos trites grillées ; si le ragoût des concombres est bon , jetez-le dessus les trites , & les servez chaudement.

Trites grillées aux écrevisses.

Faites griller des trites de la manière qu'il

est marqué ci-dessus , & les dressez dans un plat ; jetez-y un ragoût de queue d'écrevisses dessus. Voyez à *Ecrevisses* ragoût de queue d'écrevisses.

On sert des truites grillées avec toutes sortes de ragoûts maigres.

Filets de Truites au vin de Champagne.

Coupez des truites en deux ou trois morceaux ; arrangez-les dans une casserole ; assaisonnez-les de sel , poivre , d'une tranche de citron verd , d'un oignon piqué de clous , mettez-y un peu de persil haché , un bouquet , une demi-feuille de laurier ; faites bouillir une demi-bouteille de vin de Champagne ou de vin blanc , versez dans la casserole où sont les truites , mettez-y quelques champignons & mousserons ; faites cuire sur le fourneau ; étant cuites & presque diminuées , liez-les d'un coulis d'écrevisses , il ne faut pas qu'il bouille ; si le ragoût est d'un bon goût , dressez dans un plat & servez chaudement.

Truites à la Sainte-Menehould.

Ciselez vos truites & les farcissez dans le corps ; frotez un plat , ou une tourtière de beurre ; assaisonnez de sel , de poivre de tant soit peu de fines herbes , un peu de persil haché , quelques ciboules entières ; arrangez-les truites dessus , assaisonnez-les dessus comme dessous , & les arrosez de beurre fondu , panez-les d'une mie de pain bien fine , mettez-les au four ; étant cuites & d'une belle couleur , tirez-les , & mettez au fond d'un plat un coulis d'anchois ; dressez les truites dessus & servez chaudement.

Faites la farce , dressez vos truites , comme les carpes farcies sur l'arête. Voyez-y.

Filets de Truites marinés frits

Fendez vos truites & les coupez par morceaux ; marinez avec sel , poivre , clous , oignon coupé

par tranches , une tranche de citron , feuille de laurier , ciboules entières , persil ; étant marinés mettez ces filets essuyer sur un linge , & les farinez ; faites-les frire dans la friture de beurre raffiné , étant frits & de belle couleur , mettez-les égoutter ; pliez une serviette sur le plat que vous voulez les servir ; dressez-les autour , mettez au milieu du persil frit , & les servez chaudement.

Truites aux fines herbes panées.

Viudez , lavez , ciselez & marinez des truites avec toutes sortes de fines herbes hachées , comme persil , ciboules , champignons , ail , échalotes , thim , basilic , laurier en poudre , sel , gros poivre , huile fine. Quand elles ont pris goût , mettez-les dans le plat que vous devez servir , la marinade par-dessus ; pannez-les , faites-les cuire au four , & servez avec un jus de citron.

Truites à la Hollandoise.

Faites prendre sel pendant une heure à des truites ; ôtez ensuite le plus gros sel ; mettez-les truites dans une casserole avec une bouteille de vin blanc , trois oignons entiers , un bouquet garni de clous de girofle , deux gouffes d'ail , une feuille de laurier , thim , basilic , un morceau de beurre manié de farine. Un quart-d'heure avant que de servir , mettez vos truites sur un fourneau ; faites bouillir à grand bouillon ; servez dans le moment que les truites sont cuites , après avoir ôté les oignons & le bouquet. Quand on a mis la sausse sur les truites , on jette dessus légèrement du persil blanchi.

Truites panées aux anchois.

Écaillez , viudez , ciselez vos truites des deux côtés ; faites-les mariner avec du sel , gros poivre , ail , persil , ciboules , champi-

gons, le tout haché, thin, laurier, basilic en poudre, huile fine; mettez ensuite sur une tourtière avec toute leur marinade; pannez-les de mie de pain, faites-les cuire au four; quand elles sont cuites, dressez-les & mettez une sausse d'anchois par-dessous. Cette sausse se fait en mettant deux anchois hachés dans une casserole, avec un bon coulis clair, du beurre frais; liez la sausse sur le feu; pressez-y un jus de citron, & assaisonnez de bon goût.

Truites au lard à l'essence de jambon.

Piquez une ou deux truites d'un côté avec du petit lard; marquez une glace avec du veau & du jambon; faites-la suer, & un peu attacher; mouillez avec du bouillon; faites bouillir & réduire en glace; faites cuire la truite dans une braise, avec du bouillon, vin rouge, sel, poivre, un bouquet, une pointe d'ail, clous, oignons, racines. Quand elle est cuite, retirez-la sans la rompre; ayez la glace toute prête; glacez-la avec le dos d'une cuiller trempée dans la glace; mettez du coulis dans la casserole où étoit la glace; détachez tout ce qui reste; passez-la au tamis; faites chauffer, mettez-y un jus de citron; servez dessous la truite.

Truites à la Husarde.

Otez la peau des truites; mettez dans le corps un beurre manié avec des fines herbes hachées, assaisonnées de bon goût; mettez-les mariner dans l'huile avec des feuilles de laurier, fines herbes hachées; étant prêt à servir, faites-les griller d'une belle couleur; dressez-les dans leur plat, une rémolade dessous & servez.

Truites à la Polonoise.

Piquez des truites avec la pointe d'un cureau, & les salez de toutes parts. Quand elles ont pris sel, mettez-les dans une casserole

avec quelques oignons , bon bouquet de persil , ciboule , thim , basilic , laurier , clous , gouffe d'ail , un peu de massis , du vin blanc , qui nage par-dessus le poisson ; faites cuire à grand feu , & réduire à peu de fausse ; dressez dans un plat , jetez la fausse dessus , & servez pour Entrée.

Truites à la lézard.

Ayez les plus belles truites que vous pourrez trouver , & si cela se peut en vie. Ecaillez , & vuidez par l'ouïe ; mettez dans le corps du beurre manié avec de fines herbes , sel , poivre. Dans une poissonniere de la grandeur de la truite , mettez deux ou trois bouteilles de vin de Moselle , ou autre bon vin ; que le vin passe par-dessus la truite d'un doigt ; assaisonnez de sel , poivre , oignons , muscade , un bouquet , une croûte de pain , laquelle vous piquerez de six clous ; faites cuire à grand feu. Lorsque la flame commence à diminuer , jetez dans le court-bouillon petits morceaux à petits morceaux une demi-livre de bon beurre ; remuez , & lorsqu'il n'y aura que de la fausse pour la manger , dressez la truite , & la fausse par - dessus , & servez pour Entrée.

Terrines de truites en maigre.

La terrine de truites en maigre se fait de la même manière que la terrine de saumon en maigre. Voyez *Saumon* , terrine de saumon en maigre.

Terrines de truites en gras.

La terrine de truites en gras se fait aussi de la même manière que la terrine de saumon en gras. Voyez à l'article *Saumon* , la terrine de saumon en gras.

Tourtes de truites.

Les tourtes de truites se font de la même manière que celles du saumon. On coupe les

trufes en deux ou trois. Voyez *Saumon*, toute se de saumon.

Pâté de truites.

Vuidez & piquez vos truites d'anchois & d'anguilles. Coupez - en le bout de la queue, & la tête ; dressez un pâté de moyenne hauteur ; qu'il soit de pâte fine ; garnissez le fond de beurre frais ; faites une farce d'un morceau de chair de truites avec des champignons & des trufes, persil, ciboules, beurre frais ; assaisonnez de sel & de poivre, fines herbes & fines épices ; couvrez de beurre frais, & ensuite de l'abaisse ; dorez d'un œuf. Faites cuire au four, étant cuit, ouvrez le pâté, dégraissez-le bien jetez-y un ragoût d'écrevisses dedans, & les servez chaudement pour Entrée.

Voyez au commencement de cet article quels apprêts rendent la truite plus ou moins saine.

TURBOT, *rhombus*, ce poisson est ainsi nommé en latin, parce qu'il est large, plat & de figure rhomboïde ou en losange, Il y a plusieurs espèces de turbot différentes, non-seulement par leur grandeur, mais encore parce que quelques-uns d'entr'elles portent des aiguillons à la tête & vers la queue, & les autres n'en portent point. Ce poisson habite dans la mer, quelquefois au bord des rivages, & plus souvent à l'embouchure des rivières, où il attend au passage les petits poissons dont il se nourrit. Il aime surtout les écrevisses.

Ce poisson doit être choisi frais, épais, bien nourri, & d'une chair ferme.

Sa chair contient beaucoup d'huile & de sel volatil, & médiocrement de phlegme. Elle nourrit beaucoup, se digère facilement, & produit de bons sucs. Elle ne produit de mauvais

effets, qu'autant qu'on en use immodérément.

Le turbot convient en tout tems à toute sorte d'âge & de tempérament. Lemery

On appelle le turbot *saisan d'eau*, à cause que sa chair approche en bonté de celle du saisan: c'est un des meilleurs poissons de mer, des plus nourriffans, & des plus sains; la chair en est friable & se digere aisément.

On le mange au court-bouillon servi à sec dans une serviette, ou à la sausse blanche: il se mange aussi en pâté, froid ou chaud; il est bon de toutes ces manières; pourvû que l'assaisonnement y soit ménagé.

On altere souvent la bonne qualité de ce poisson à force de thim, de romarin, d'oignons, de clous de giroffe, de poivre & de sel. Il est plus sain bouilli dans le vin que dans l'eau, & à parler en général, le poisson étarqué, comme il est, a besoin quand on le fait bouillir, d'être un peu corrigé par le vin.

Le vin blanc vaut ordinairement mieux pour cela que le rouge: il rend le poisson plus blanc & plus ferme, & lui donne de plus une qualité diurétique.

Turbot en gras.

Vuidez, lavez, & faites égoutter votre turbot, mettez-les dans une casserole ou turbo-riere; assaisonnez de sel, de poivre, d'une couple de bouquets, & d'une couple d'oignons piqués de clous, d'une feuille de laurier; coupez par tranches deux ou trois livres de rouelles de veau, garnissez-en le fond d'une casserole avec quelques bardes de lard; couvrez la casserole; mettez suer sur un fourneau; étant attaché comme un jus de veau, mettez un peu de beurre frais, & une petite poignée de

farine ; remuez sur le fourneau avec une cuiller de bois ; étant roux , mouillez de bouillon , & détachez avec la cuiller ce qui tient à la casserole ; mettez des bardes de lard sur le turbot ; faites bouillir une bouteille de vin de Champagne , ou autre vin blanc que vous mettez dans le turbot avec le jus de veau & les tranches dessus ; étant cuit , laissez-le une couple d'heures sur les cendres chaudes , afin qu'il prenne du goût ; ensuite tirez-le & le dressez dans un plat ; jetez dessus un ragoût de ris de veau , des crêtes , des champignons , des truffes , des moufferons , & servez chaudement pour une grosse Entrée.

Turbot aux écrevisses en gras.

Faites-le cuire dans du veau , comme ci-dessus ; étant cuit , tirez-le & le dressez ; jetez un ragoût de queues d'écrevisses dessus , & le servez chaudement.

Turbot au coulis d'écrevisses.

Faites cuire un turbot de la même façon qu'il est expliqué ci-dessus , & le servez avec un ragoût de queues & de coulis d'écrevisses ; on fait pour ce coulis blanchir trois quarterons d'écrevisses ; on met les queues à part , & on pile les coquilles ; faites ensuite suer du veau & du jambon , mouillez-les de bouillon ; faites bouillir cette essence claire une heure ; passez au tamis ; servez-vous-en pour passer les coquilles pilées ; faites cuire les queues dans du bouillon avec un peu de sel ; quand elles sont cuites , mettez-les dans le coulis , & servez sur le turbot ; on peut encore le servir avec une fausse hachée , ou une essence de veau & de jambon.

Turbot en ragoût mêlé de foies gras , ris de veau , crêtes , champignons & petits œufs.

Vuidez & lavez un turbot ; mettez dans une grande casserole quatre ou cinq livres de tran-

ches de veau, quelques tranches de jambon, racine, oignons, une pointe d'ail, un gros bouquet, fines herbes; faites suer le tout; quand il est un peu attaché, sans être coloré, mouillez avec du bouillon; faites bouillir cette essence pendant deux heures; assaisonnez de haut goût, & y mettez une bouteille de vin de Champagne; passez cette essence au tamis, & faites cuire avec le turbot, sans qu'il bouille; quand il est cuit, tirez-le de la turbotiere; dressez & servez par-dessus un ragoût mêlé de foies gras, ris de veau, crêtes, champignons, & petits œufs; assaisonnez de bon goût.

Turbot en fricandeau.

Lavez & coupez les nageoires d'un turbot; piquez tout le dessus avec du petit-lard; mettez dans la casserole une bouteille de vin de Champagne, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, ail, clous, thim, laurier, basilic, quelques oignons en tranches; faites bouillir le tout ensemble; faites écumer le vin, & le mettez dans le turbot, pour le faire cuire à petit feu; quand il est cuit, dressez-le dans le plat; que le turbot y soit bien effuyé, & à sec: ayez soin d'avoir dans une casserole une glace faite avec du veau & du jambon coupés en dés; faites-les suer & mouiller avec de bon bouillon; faites bouillir deux heures à petit feu; passez ensuite dans un tamis; dégraissez, faites réduire en caramel; prenez cette glace avec le dos d'une cuiller; glacez tout le dessus du turbot; mettez dans la même casserole un peu de réduction & de coulis; détachez tout ce qui reste dans la casserole; passez cette sausse au tamis; passez-y un jus de citron; goûtez si elle est de bon goût, & servez dessous le turbot.

Turbot à la Reine.

Foncez une turbotiere de tranches de veau &

de jambon, tranches d'oignons, racines, thim, laurier, basilic, bouquet de persil, ciboules, clous, ail, sel, gros poivre; mettez le turbot dessus, couvrez de bardes de lard, faites fûer une demi-heure, & mouillez d'une bouteille de vin de Champagne; faites cuire à très-petit feu; quand il est cuit, dressez sans le rompre; servez avec une sauffe à la Reine. (Voyez *Sauffe à la Reine*.)

Turbot au court-bouillon.

Vuidez, lavez, faites essuyer le turbot, & le mettez dans une turbotiere ou casserole, plié dans une serviette; ayez du sel, de l'eau; remuez de tems en tems, jusqu'à ce que le sel soit fondu; laissez reposer, passez-la dans un linge, & la mettez où est le turbot: il faut qu'il y en ait la quantité nécessaire pour qu'il cuise, & qu'il soit un peu de haut goût; étant cuit, retirez la turbotiere, & la mettez sur des cendres chaudes, avec une couple de pintes de lait: lorsqu'on est prêt à servir, tirez-le de la turbotiere; pliez une serviette sur le plat que vous voulez servir, & dressez dessus; garnissez-le de persil vert, & servez pour un plat de rôti.

Turbot pour Entrée en maigre.

Mettez un turbot dans une turbotiere ou casserole ronde; assaisonnez de sel, de poivre, d'une couple de bouquets, de deux oignons piqués de clous, d'une feuille de laurier, & de persil; mettez dans une casserole un morceau de beurre; étant fondu, mettez une petite poignée de farine, & remuez toujours; étant à demi-roux, mouillez de bouillon de poisson, & vuidez dans la turbotiere; faites bouillir une bouteille de vin blanc; vuidez dans la turbotiere; que le turbot soit assez mouillé; mettez-le cuire; étant cuit, goûtez s'il est d'un bon goût, & le laissez dans son jus pendant une

couple d'heures, afin qu'il prenne du goût; tirez-le ensuite de la turbotiere, & le laissez égoutter; dressez; jetez dessus un ragoût de laitances, de champignons, truffes, moufferons, & servez chaudement.

Turbot aux écrevisses en maigre.

Faites cuire le turbot de la même manière qu'il est marqué ci-dessus; étant cuit, laissez-le égoutter, & le dressez; jetez dessus un ragoût de queues d'écrevisses, de champignons, de truffes, moufferons, culs d'artichaux, pointes d'asperges dans la saison: le coulis du ragoût doit être un peu ample, & d'un bon goût; servez-le chaudement.

Turbot en maigre avec toutes sortes de ragoûts.

On sert des turbots en maigre avec toutes sortes de ragoûts, comme ragoûts d'huîtres, ragoûts de moules, ragoûts de truffes, ragoûts de moufferons, ragoûts de champignons, &c. (Voyez à leur article particulier la manière de faire ces sortes de ragoûts.)

Turbot en casserole.

Vuidez, lavez & essuyez le turbot; mettez du beurre dans un plat, & l'étendez par tout; assaisonnez de sel, de poivre, d'un peu de muscade, de persil haché, quelques ciboules entières, un demi-seTier de vin de Champagne, ou autre vin blanc; coupez la queue & la tête du turbot, assaisonnez le dessus comme le dessous; frotez de beurre fondu, pannez d'une mie de pain bien fine, mettez cuire au four; étant cuit, & d'une belle couleur, tirez-le & le dégraissez; nettoyez le bord du plat; mettez autour une tourte d'anchois, ou un peu de coulis d'écrevisses; qu'il soit d'un bon goût, & le servez chaudement; on peut aussi le servir à sec.

Turbot à la fausse à l'anchois.

Vuidez, lavez & effuyez votre turbot, mettez-le dans la turbotiere ou casserole ; faites fondre la quantité de sel qu'il faut ; passez la saumure dans un linge, & la vuidez dans la turbotiere ; mettez cuire sur un fourneau ; étant cuit, tirez-le & le laissez quelque tems dans son court-bouillon, pour prendre goût ; dressez-le & faites une fausse blanche avec des anchois hachés, des ciboules, une ou deux tranches de citron, sel, poivre, un peu de muscade, des capres, si l'on veut, le tout mouillé d'un peu d'eau & de vinaigre ; la fausse liée à propos, les ciboules & les tranches de citron ôtées, jettez sur le turbot, & servez chaudement.

Turbot à la Minime.

Prenez un quartier de turbot coupé un peu en dessous ; faites-le mariner avec de l'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, ail, le tout haché ; mettez-le griller de belle couleur ; arrosez de tems en tems avec le restant de la marinade ; mettez dans une casserole un demi-verre d'huile, un verre de vin de Champagne, deux tranches de citron, de l'échalote hachée, sel, gros poivre ; faites bouillir cette fausse à petit feu pendant un quart d'heure ; ôtez les tranches de citron, & servez cette fausse dessus le turbot.

Turbot aux fines herbes à la Perigord.

Vuidez un turbot de moyenne grandeur ; coupez les nageoires, & un peu de la queue ; foncez le plat que vous devez servir avec un peu d'huile, toutes sortes de fines herbes, persil, ciboules, champignons, ail, truffes, le tout haché très-fin ; mettez le turbot dessus, & l'arrosez par-tout avec de l'huile, sel, gros poivre, fines herbes, & truffes, le tout haché ; pannez avec de la mie de pain le dessus du turbot ; fair

tes-le cuire au four ; quand il est cuit & de belle couleur , pressez par-tout un jus de citron , & servez sans fausse.

Turbot à la Hollandoijè.

Vuidez , lavez & faites cuire votre turbot avec un court-bouillon blanc à l'ordinaire ; quand il est cuit , dressez-le , sans le rompre ; essuyez avec un linge blanc ; faites une fausse avec une pincée de persil , une de cerfeuil , une de baume , hachez le tout très-fin ; mettez-le dans une casserole avec un anchois haché , un demi-verre de vin de Champagne , un morceau de beurre manié d'un peu de farine , sel , gros poivre , quatre jaunes d'œufs ; délayez avec un peu de réduction le jus d'un citron entier ; faites lier cette fausse sur le feu ; goûtez si elle est de bon goût , & servez dessus le turbot.

Turbot aux laitances de carpes.

Faites cuire un turbot au court-bouillon blanc ; prenez une douzaine de laitances de petites carpes blanchies , des champignons coupés en filets ; passez sur le feu avec du beurre , un bouquet de persil , ciboules , ail , clous , thim , laurier , basilic , mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec deux verres de vin de Champagne , du bouillon maigre , sel , gros poivre ; faites bouillir cette fausse une demi-heure , mettez-y les laitances de carpes ; quand elles sont cuites , & la fausse presque réduite , ôtez le bouquet ; délayez cinq œufs avec de la crème ; liez le ragoût sur le feu , sans qu'il bouille ; mettez-y le jus d'un citron ; goûtez s'il est assaisonné de bon goût , & servez dessus le turbot.

Filets de Turbot à la Béchamel. Voyez au mot Filet.

Turbotins à la fausse à l'Italienne , à la fausse aux capres & à la fausse aux oignons.

Faites cuire des turbotins dans un court-bouil-

lon blanc ; servez une fois à la sausse Italienne. (Voyez *Saussé Italienne en maigre.*) Une autre fois à la sausse aux capres. On peut encore les servir à la sausse au jus d'oignons : mettez dans une casserole un peu de jus d'oignons avec deux anchois hachés, un morceau de beurre, le jus de deux oranges, sel, gros poivre : faites chauffer la sausse, sans qu'elle bouille, & servez.

Turbotins à la ciboulette.

Faites-les cuire comme les turbots, mais avec moins d'affaisonnemens : mettez dans une casserole deux ou trois verres de bon consommé, un pain de beurre manié dans de la farine, une gouffe d'ail piquée d'un clou, des blancs de ciboules blanchies & hachées ; tournez la sausse sur le feu, dressez vos turbotins, la sausse dessus, & servez pour Entrée.

Turbotins grillés.

Quand ils sont vidés & ciselés sur le dos, mettez-les mariner dans le beurre, persil, ciboules, fines herbes, sel & poivre : pannez, faites griller, & servez avec un jus d'orangé.

Turbotins à la sainte Menehould.

Faites-les cuire à moitié dans du vin blanc, du lait, des fines herbes, sel, beurre & coriandre ; quand ils sont froids, dressez-les sur un plat, marquez-les d'une sainte Menehould ; pannez, faites prendre couleur au four, & servez pour Entrée, avec une sausse à l'anchois.

Turbotins au four.

Vuidés, lavés & nettoyés, marinez-les avec beurre, persil, ciboules, fines herbes, sel, poivre & marinade ; dressez-les sur un plat avec leur affaisonnement ; mettez-y un verre de vin blanc ; pannez, moitié pain & moitié parmesan ; faites cuire au four ; égouttez ce qui est

dans le plat; dégraissez & servez autour une sausse hachée au beurre.

Turbotins farcis.

Quand ils sont accommodés, levez-en la peau de dessous, sans la séparer; remplissez-les d'une farce faite avec beurre, persil, ciboule, échalotes, champignons, mie de pain, jaunes d'œufs, sel, poivre, muscadé, basilic en poudre, le tout bien manié; arrangez-les ensuite dans un plat froté de beurre & de petites herbes, le dos sur le plat, le ventre en l'air; faites fondre du beurre & y mettez un jaune d'œuf, sel & fines herbes; quand il est froid, dorez votre poisson, pannez de mie de pain, faites prendre couleur au four; dégraissez & servez avec un peu de sausse blanche ou autre.

Pâté de turbot.

Faites une abaïsse; mettez au fond de bon beurre frais; assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, fines épices; mettez le turbot lardé d'anchois dessus, & l'assaisonnez comme dessous; couvrez de bon beurre frais, & ensuite de son abaïsse; dressez & mettez cuire au four; étant cuit, découvrez, dégraissez, jetez dedans un ragoût d'écrevisses, champignons, & truffes. Si le pâté est de bon goût, servez chaudement pour Entrée.

Tourte de filets de turbot.

Elles se font comme les tourtes de filets de sole. (Voyez *tourte de filets de sole.*)

Potage de turbot.

Prenez un petit turbot de la grandeur d'une assiette; vuidez-le & lavez proprement; mettez-le dans une saumure, que pour cet effet vous faites une heure avant que de servir: en voici la manière. Prenez une poignée de sel, avec de l'eau, la quantité qu'il en faut

pour faire cuire le turbot ; lorsque le sel est fondu , passez la saumure dans un linge au clair , & la vuidez dans la casserole où est le turbot ; faites-le cuire à petit feu ; étant cuit , retirez-le & le laissez prendre du goût pendant une demi-heure , ensuite égouttez-le bien , jetez-y une cuillerée à pot de coulis blanc maigre , & le faites mitonner à petit feu ; mitonnez des croûtes , & les laissez attacher au fond du plat , dressez le turbot par-dessus ; garnissez , si vous voulez , d'un cordon de laitances cuites ; jetez un coulis blanc par-dessus , & servez chaudement.

Terrine de filets de turbot en gras.

Les terrines de filets de turbot en gras se font de la même manière que la terrine des filets de soles en gras. (Voyez au mot *Sole* terrine de filets de soles en gras.)

Terrine de filets de turbot en maigre.

Cette terrine se fait aussi comme les terrines de filets de sole en maigre. (Voyez au mot *sole* terrine de filets de soles en maigre.)

Terrine à la Bourgogne.

Vous avez des soupes de pain coupées exprès que vous trempez dans des œufs battus ; vous avez un salpicon fini , fait de jambon , ris de veau , foies gras , truffes , champignons , crêtes , arrichaux , mettez-en sur les soupes de pain , & des œufs battus par-dessus ; pannez-les , & les faites frire , & servez à sec.



V.

VANILLE, *Vanilia*. Ce sont des gouffes brunes, plates, longues de cinq ou six pouces sur un de large, ridées par dehors, remplies de graines noires, presque aussi menues que du sable, & d'une odeur approchante de celle du baume du Pérou.

Hernandez l'estime propre pour fortifier l'estomac & le cerveau, pour chasser les vents, exciter l'urine, &c.

La vanille entre dans la composition du chocolat, & sert à lui donner une odeur agréable. (Voyez au mot *Chocolat*.)

VANNEAU, *Vanellus*. Oiseau qui est de la grosseur du pluvier, il habite les mêmes lieux que lui, il vit des mêmes alimens, & il a une chair à peu-près semblable par le goût & par les effets qu'elle produit; le vanneau a une espèce de crête sur la tête, oblongue & noire; son cou est verd, & le reste de son corps est de différentes couleurs; on y remarque du verd, du noir, du bleu & du blanc.

Le vanneau étant presque toujours en mouvement & jouissant par conséquent d'une transpiration libre & aisée, il amasse peu d'humeurs grossières, & les principes de ses humeurs s'exaltent & se volatilisent continuellement; c'est pour cela que sa chair est fort légère, facile à digérer & d'un bon goût; mais elle produit un aliment peu solide & qui se dissipe facilement, & les personnes accoutumées à un grand exercice de corps ne s'en accommodent guères.

Les vanneaux se servent comme les pluviers. Voyez cet article.

VEAU, *Vitulus*. Petit de la vache, animal

à quatre pieds assez connu. On doit choisir le veau jeune & dans le tems qu'il tete encore , parce qu'alors sa chair & ses autres parties sont tendres , délicates & faciles à digérer ; au lieu que ces mêmes parties deviennent plus sèches , plus dures , & par conséquent se digèrent plus difficilement. Les Romains, dit-t-on, laissent teter leurs veaux six mois & quelquefois une année entière , & pendant ce tems - là ils ont soin que ces animaux ne mangent d'aucunes herbes , parce qu'ils sont persuadés que de cette manière leur chair est plus délicate , plus saine & d'un meilleur goût. En effet comme ces animaux sont d'un tempérament naturellement sec, plus ils sont jeunes & nourris d'alimens humides, tel que le lait, plus aussi leur chair doit produire de bons effets, parce qu'elle est plus tempérée.

La chair de veau est nourrissante, rafraîchissante & humectante , parce qu'elle contient un suc huileux , visqueux , balsamique , propre à s'attacher aux parties solides, à embarrasser les humeurs âcres & modérer leur fougue & leur impétuosité. Cette même chair excite une liberté de ventre , en rendant les humeurs contenues dans les intestins , plus fluides , & les voyes par où elles doivent passer plus coulantes.

Les bons effets de la tête & des pieds de veau proviennent d'un suc visqueux qu'ils contiennent en assez grande quantité , pour le foie de veau , comme il est composé d'une substance compacte & terrestre aussi-bien que ceux des autres animaux il n'est pas étonnant qu'il rende les humeurs grossières & qu'il resserre.

Les Anciens ont fait de grands éloges de la chair de veau. Averroès la met au - dessus de celle de la poule. Avicenne dit qu'elle est très-putative & qu'elle produit un suc fort tempéré. Galien dit que cette chair étant rôtie:

se digere facilement & nourrit beaucoup.

On mange le veau rôti, bouilli & accommodé de plusieurs manières différentes. On en fait aussi des pâtés qui sont d'un fort bon goût.

Il convient en tout tems , à toute sorte d'âge & de tempérament , plus cependant aux personnes foibles , délicates, & qui sont toujours en repos qu'à ceux qui sont forts , robustes & accoutumés à un exercice continuel , auxquels il faut un aliment plus solide & qui se dissipe moins que celui que le veau fournit.

Il nous vient ici du veau de Normandie qui est d'un blanc & d'un goût merveilleux ; on l'appelle *Veau de rivière*.

Veau en casserole.

Coupez des tranches de veau un peu épaisses , lardez-les & les mettez dans une casserole , des bardes de lard dessous , sur un feu modéré ; faites-les frire & prendre couleur des deux côtés ; mettez-y alors un peu de farine que vous ferez frire , après quoi vous y mettez un peu de bouillon ou d'eau , sel, poivre , clous de girofle , persil , & ciboule ; laissez cuire doucement & liez la sausse avec des jaunes d'œufs délayés dans du verjus ; servez chaudement.

Veau à la Piémontoise.

Piquez un quasi de gros lard bien assaisonné de sel & de poivre , persil , ciboule , ail & basilic ; mettez-le cuire dans une terrine comme du bœuf à la mode ; quand il est cuit , laissez-le refroidir , ôtez-en la graisse , étendez la gelée qui reste sur le quasi & le servez froid. Vous pouvez aussi le servir chaud pour Entrée.

Autre façon de Veau à la Piémontoise.

Coupez une noix de veau en tranches bien minces & les aplatissez avec le couperet ; étendez-les sur la table & les assaisonnez de gros poivre , persil , ciboules , échalote , ail , le tout.

haché très-fin; trempez des tranches de jambon, bien minces dans de l'œuf battu; mettez-les sur les tranches de veau, repliez les bords du veau par-dessus le jambon, & les faites tenir avec de l'œuf battu; mettez-les cuire ensuite entre des bardes de lard & mouillez d'un verre de vin de Champagne; quand elles sont cuites à petit feu, passez la sausse au tamis, dégraissez-la, ajoutez-y un peu de coulis & servez avec le veau.

Veau à l'impromptu.

Coupez en petites tranches bien minces du veau froid cuit à la broche; mettez au fond d'un plat persil, ciboules, échalote, le tout haché, sel & gros poivre; arrangez-y vos tranches de veau, mettez du jus par-dessus, & le faites prendre en glace; renversez-le sens dessus dessous dans un plat, un jus de citron, & servez chaudement.

Veau à la Ramboüillet.

Prenez un morceau de veau, faites des trous par-dessus avec un couteau le plus près les uns des autres que vous pourrez; remplissez tous ces trous d'un bon godiveau, & faites cuire à la broche envelopé de lard & de papier; quand il est cuit, ôtez ce lard & ce papier, dorez le dessus avec un œuf battu; panez de mie de pain, faites prendre une couleur dorée, & servez avec une sausse piquante. (Voyez au mot Sausse.)

Veau en crote d'âne roulé à la Neuteau, ou à la Chanilli.

Coupez par tranches bien minces une noix de veau mortifiée, faites-en quinze ou vingt morceaux que vous battez bien, de la longueur de la main, & de la largeur de deux doigts; arrangez-les ensuite dans un plat, saupoudrez-les de persil, ciboules, échalotes, champi-

gnons, truffes, le tout haché bien menu, assaisonné de sel, gros poivre & huile; maniez bien le tout ensemble. Quand ils ont bien pris goût, roulez tous ces morceaux comme de petites paupiettes; mettez-les sur des hatelettes à la broche; quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat, une sausse dessous, relevée à votre fantaisie, comme un verd, ou à l'Italienne, ou à l'échalote, &c. & servez.

Noix de veau à la Bourgeoise.

Prenez des noix de veau mortifiées, parez-les comme des fricandeaux, lardez-les de gros lard & de jambon; foncez une casserole de tranches de veau, mettez dessus les noix de veau; passez avec toutes sortes de fines herbes au lard fondu, arrangez-les dans la casserole, couvrez-les de bardes de lard, & les faites cuire dans leur jus à l'étouffade; quand elles sont presque cuites, mettez y un demi verre de vin de Champagne; tout à fait cuites, dressez-les dans un plat, passez leur cuisson au tamis, & servez avec les noix de veau.

Noix de veau glacées.

Piquez-les de petit lard, mettez-les tremper dans l'eau & les faites blanchir; faites-les cuire ensuite dans une casserole avec une tranche de jambon, du bouillon, un bouquet, clous de girofle, quelques champignons entiers; quand elles sont cuites, retirez-les; dégraissez la sausse où elles ont cuit, passez-la au tamis, faites-la réduire en glace; mettez les noix de veau dedans pour les glacer; retirez-les, mettez du coulis dans la casserole, faites faire un bouillon, passez la sausse au tamis, & servez dessous les noix de veau.

Noix de veau glacées à la chicorée au blanc.

Faites-les glacer, comme on l'a dit; faites blanchir de la chicorée, & cuire ensuite dans du

bouillon gras, assaisonnée comme une braïse ; quand elle est cuite ; coupez-la en deux ou trois morceaux ; passez-la avec un oignon coupé en filets , & un morceau de beurre ; mouillez de bouillon , & faites cuire ; quand l'oignon est cuit , liez avec des jaunes d'œufs & de la crème ; dressez ce ragoût dans un plat , les noix de veau glacées dessus , & servez.

Noix de veau glacées aux petits pois.

Pannez vos noix de veau , piquez-les de petit-lard , mettez-les tremper dans l'eau ; faites-les blanchir & cuire avec du bouillon , une tranche de jambon , un bouquet , quelques champignons entiers ; quand elles sont cuites , glacez-les , passez de petits pois avec un morceau de beurre , un bouquet ; mouillez de jus ; quand ils sont cuits , liez-les d'un coulis ; mettez une goutte de bouillon dans la casserole où vous avez glacé les noix , détachez ce qui reste ; passez-le au tamis , mettez-le dans le ragoût de pois , & servez avec les noix de veau.

Noix de veau grillées aux fines herbes.

Si les noix de veau sont épaisses fendez-les par la moitié , parez-les des deux côtés ; faites-les mariner pendant deux heures avec lard fondu , persil , ciboules , champignons , ail , échalotes , le tout haché , sel , poivre , feuille de laurier ; retournez-les de tems en tems ; mettez-les ensuite dans une caisse de papier beurrée par-dessous avec tout leur assaisonnement ; faites-les griller sur la cendre chaude pendant une heure & demie ; quand elles sont grillées , retirez-les de la caisse , dressez-les dans un plat , & servez avec une bonne essence.

Poitrine de veau farcie & piquée de menu lard.

Parez votre poitrine de veau , passez un couteau dedans par le petit bout ; farcissez-la d'une farce faite avec blanc de chapon ou poularde

cuite à la broche , champignons , une tétine de veau blanchie , lard , sel & poivre , fines épices , quelques jaunes d'œufs crus , & un peu de mie de pain trempée dans de la crème , le tout haché & pilé dans un mortier ; quand la poitrine de veau est farcie , coulez-la ou l'arrêtez avec une brochette ; faites-la refaire & la piquez de menu lard ; garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard bien minces ; assaisonnez de sel , poivre , & fines épices ; mettez-y la poitrine de veau , le côté piqué en dessus ; assaisonnez par-dessus de sel , poivre , fines épices , tant soit peu de fines herbes , quelques oignons coupés par tranches , un peu de persil ; couvrez de tranches de veau & de jambon & de bardes de lard ; faites cuire à petit feu ; prenez garde qu'elle ne prenne trop de couleur ; quand elle est cuite , mettez-la égoutter ; dressez-la sur une serviette pliée dans un plat , & servez chaudement pour Entrée , avec persil frit.

On sert cette même poitrine de veau avec une essence de jambon ; quand elle est cuite & égouttée dressez-la dans un plat ; jetez dessus une essence de jambon , ou bien un coulis clair de veau & de jambon , & servez chaudement pour Entrée.

Poitrine de veau farcie à la broche au jambon.

Farcissez-la de la même manière que dans l'article précédent , piquez-la de gros lard bien assaisonné ; mettez-la à la broche enveloppée de tranches de veau & de jambon , & de bardes de lard ; assaisonnez de poivre , sel & fines herbes , & faites cuire à petit feu , enveloppée de deux feuilles de papier ; quand elle est cuite , ôtez les bardes , dressez-la dans un plat , garnissez le tour de la poitrine de tranches de jambon , le jus dessus , & servez chaudement. (Voyez au

mot *Jambon* la manière de faire le ragoût de jambon.)

Poitrine de veau farcie à la broche avec des ragoûts.

On sert cette poitrine cuite comme on vient de le dire, avec toutes sortes de ragoûts de légumes. On trouvera la manière de les faire sous les articles particuliers.

Poitrine de veau en fricassée de poulêts.

Coupez-la par morceaux, faites-la dégorger dans de l'eau & blanchir; passez-la sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons; mettez-y une pincée de farine, & mouillez de bouillon; quand elle est cuite & dégraissée, liez-la avec des jaunes d'œufs délayés avec du lait, & un peu de verjus en servant.

Poitrine de veau à la braïse.

Parez votre poitrine; faites-en sortir le vent; faites-la refaire; piquez-la de gros lard assaisonné; garnissez le fond d'une marmite de lard & de tranches de bœuf battu; assaisonnez de sel, poivre, fines épices, fines herbes, tranches d'oignon, carotes & panais; mettez-y la poitrine de veau; renversez-la du côté que vous l'avez piquée; même assaisonnement dessus que dessous; couvrez de tranches de bœuf & de bardes de lard; fermez la marmite, & faites cuire feu dessus & dessous; quand elle est cuite & égouttée, dressez-la dans un plat; jetez dessus un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, truffes, moufferons, pointes d'asperges, & culs d'artichaux, suivant la saison.

On sert aussi cette poitrine cuite à la braïse, comme on vient de le dire, avec un ragoût de moufferons seuls, de champignons ou de truffes. (On trouvera sous les articles particuliers la manière de faire ces différens ragoûts.)

Poitrine de veau aux laitues.

Faites-la cuire à la braîse comme on l'a dit, & la servez avec un ragoût de laitues. (Voyez au mot *Laituë*, la manière de faire ce ragoût.)

Poitrine de veau aux pois verts.

Faites-la cuire à la braîse comme les précédentes ; passez des pois verts avec un peu de beurre & un bouquet ; assaisonnez de sel & de poivre ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez de jus & faites mitonner à petit feu ; quand ils sont cuits, liez d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de le faire ;) un jaune d'œuf, un peu de crème ; égouttez la poitrine, dressez-la dans un plat, le ragoût par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poitrine de veau aux concombres.

Farcissez-la, piquez la de gros lard bien assaisonné ; faites-la cuire de la même manière que la poitrine de veau farcie piquée de menu lard. (Voyez ci-devant cet article.) Dressez un ragoût de concombres dans un plat (Voyez au mot *Concombre*, la manière de le faire ;) la poitrine dessus, & servez chaudement.

Poitrine de veau aux pointes d'asperges.

Votre poitrine de veau piquée & cuite à la braîse, comme on l'a dit, dressez-la dans un plat, un ragoût de pointes d'asperges dessus, & servez pour Entrée. (Voyez au mot *Asperges*, la manière de faire ce ragoût.)

Poitrine de veau à l'Allemande.

Quand elle est parée, faites-la tremper dans de l'eau & blanchir ; mettez-la cuire à la braîse avec une demi-bouteille de vin blanc ; quand elle est cuite, fendez-la en travers par le milieu du côté des tendrons, & servez dessus

une sauffe à l'Allemande. (Voyez au mot *Sauffe*, l'article *Sauffe à l'Allemande*.)

Poitrine de veau au basilic.

Faites-la blanchir & la coupez ensuite en morceaux égaux ; ficelez-les & les faites cuire dans une braise de haut goût ; quand elle est refroidie , trempez chaque morceau dans de la graisse ; pannez-les ensuite , après quoi vous les tremperez dans un œuf battu pour les paner encore ; faites-les frire de belle couleur & servez garni de persil frit.

Poitrine de veau frite d'une autre façon.

Quand elle est cuite à la braise , comme ci-devant , ouvrez la en deux du côté du tendron ; & la faites mariner avec sel , poivre , oignons coupés par tranches , feuilles de laurier , basilic , ciboules entières , tranches de citron , persil , vinaigre ; laissez-la pendant deux heures dans sa marinade , & après l'avoir bien essuyée , trempez-la dans des œufs battus ; pannez-la de mie de pain bien fine , & la faites frire dans du sain-doux bien chaud ; servez pour Entrée sur une serviette pliée dans un plat garni de persil frit.

Autre façon de poitrine de veau marinée frite.

Coupez-la par tendrons , faites-les mariner pendant trois ou quatre heures avec un morceau de beurre manié de farine , sel , poivre , vinaigre , persil , ciboules , oignons en tranches , ail , thim , basilic , laurier , eau , clous de girofle ; faites tiédir la marinade auparavant ; farinez les tendrons marinez après les avoir bien essuyés ; faites-les frire de belle couleur & servez avec persil frit.

Poitrine de veau en surtout.

Votre poitrine de veau cuite à la braise , fendez-la du côté du tendron & l'ouvrez ; dressez-la dans un plat ou dans une tourtière ; éten-

déz dessus une farce faite avec blanc de chapon, graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, le tout haché, jaunes d'œufs, sel & poivre; faites un bord tout autour de la hauteur de trois doigts avec la même farce; frottez des œufs battus pour la rendre plus unie; mettez dedans un ragoût de ris de veau, ou de foies gras, ou autre. (Voyez sous les articles particuliers la manière de les faire.) couvrez par-dessus de la même farce, frottez d'un œuf battu, pannez d'une mie de pain bien fine & faites cuire au four. Quand elle est cuite de belle couleur, dégraissez-la; nettoyez bien le bord du plat, & servez chaudement. Si elle est dans une tourtière mettez-la dans un plat.

Poitrine de veau en surtout d'une autre façon.

Votre poitrine cuite dans la marmite, & égouttée, ouvrez-la en deux; mettez le côté des côtes dans un plat dans lequel elle doit être servie; élevez un bord tout autour avec une farce qui ait un peu de corps; mettez ensuite un ragoût froid, de ce que vous voudrez, sur la poitrine; prenez une croûte de pain chapelé, coupé selon la figure de la poitrine, passez-la dans du beurre ou dans du lard fondu; faites un trou au milieu, couvrez-en le ragoût froid qui est sur la poitrine: couvrez le tout de farce que vous unissez avec la main trempée dans un œuf battu; poudrez-la légèrement de mie de pain & la mettez au four pour prendre couleur; faites un ragoût de champignons, jambon, foies gras, ris de veau, crêtes, truffes, morilles, moufferons, le tout coupé en dés, & bon assaisonnement; mouillez de jus & de coulis; coupez par morceaux les tendrons de la poitrine que vous avez réservés, mettez-les mijonner dans votre ragoût. Quand il est fini, ajoutez-y une échalote, un anchois ha-

ché, & un jus de citron ; retirez le plat du four, dégraissez le tout, arrangez-le ragoût tout autour de la poitrine, & servez pour Entrée.

Poitrine de veau glacée dans une essence.

Choisissez une poitrine de veau bien blanche ; parez-la un peu sur les bords : attachez le bout de la peau avec une brochette ; faites-la blanchir légèrement afin de la piquer plus facilement ; mettez-la dans une casserole avec du bouillon, un bouquet, une tranche de jambon ; quand elle est cuite, dégraissez la sausse, faites-la réduire en glace ; glacez-en la poitrine ; détachez ensuite ce qui reste dans la casserole en y mettant du coulis ; faites faire un bouillon ; passez la sausse au tamis ; pressez-y un jus de citron. & servez avec la poitrine.

Poitrine de veau au pere Douillet.

Faites-la tremper pendant quelques heures à l'eau tiède ; faites-la blanchir ensuite à l'eau bouillante, mettez-la après dans une chaponnière avec bouillon, panais, carotes, oignons, thim, laurier, basilic, verjus, la chair d'un citron, sel, poivre & un bouquet. Quand elle est cuite servez-la dans dans un plat avec un peu de son bouillon pour Entrée.

Tendrons de veau à l'Allemande.

Coupez une poitrine de veau par tendrons avec leur peau, d'égale grosseur ; mettez-les tremper dans l'eau, & blanchir ; quand ils sont égouttés passez-les avec un morceau de beurre, une tranche de jambon, des champignons coupés par moitié, du persil & de la ciboule hachée ; mouillez de bouillon. Quand ils sont cuits & assaisonnés de bon goût, liez-les avec de la crème & des jaunes d'œufs ; pressez-y un jus de citron, & servez.

Tendrons de veau aux pois.

Passez vos tendrons comme dans l'article

précédent ; au lieu de les mouiller de bouillon mouillez-les de jus , & les faites cuire avec de petits pois ; quand ils sont cuits , liez-les d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon* , la manière de faire ce coulis.) Mettez-y une liaison d'un jaune d'œuf & de crème ; dressez les tendrons dans un plat , les pois & la sausse dessus , & servez chaudement.

L'on fait des fricassées de poulets & de pigeons aux pois de la même manière que la fricassée de tendrons.

Tendrons de veau aux cornichons.

Choisissez une poitrine de veau bien blanche ; mettez-la tremper dans l'eau & la faites blanchir ; coupez-la ensuite par tendrons que vous ferez cuire dans une bonne braïse ; faites blanchir des cornichons , & quand ils sont égouttés , mettez-les dans une bonne essence. Quand les tendrons sont cuits servez-les avec le ragoût de cornichons.

Tendrons de veau frits.

Coupez vos tendrons , mettez-les cuire à la braïse ; quand ils sont cuits marinez-les comme la poitrine. (Voyez cet article ci-devant.) Pannez-les ensuite & les faites frire de belle couleur.

Veau en fricassée blanche.

Coupez par tranches d'un gros bout de longe de veau rôti & froid ; faites fondre un morceau de beurre dans une casserole sur un fourneau ; mettez-y une pincée de farine , ensuite de la ciboule & du persil ; remuez sur le feu un moment ; mettez-y ensuite le veau ; assaisonnez de sel & poivre ; après deux ou trois tours , mouillez d'un peu de bouillon ; liez avec des jaunes d'œufs , de la crème & du persil haché ; remuez un peu sur le feu ; quand le ragoût est lié à propos , dressez-le dans un

plat & servez chaudement. Vous pouvez au lieu de crème mettre du verjus dans la liaison.

Jarret de veau à la Boiteuse.

Faites-le blanchir & cuire ensuite dans un bon bouillon bien assaisonné; quand il est cuit dressez-le dans un plat; mettez d'un côté un ragoût d'épinars à la Chirac; laissez-y les queues; faites-les blanchir; passez-les sans les hacher avec un morceau de bon beurre; finissez les comme le ragoût d'épinars. (Voyez au mot *Epinar*.) Mettez de l'autre côté des choux-fleurs blanchis & cuits dans un blanc, une sausse par-dessus, sans en mettre sur le jarret, & servez chaudement.

Cuisseau de veau à la braise aux épinars.

Quand il est bien paré, lardez-le de gros lard, & le faites cuire à la braise; foncez une marmite de tranches de bœuf & de veau; mettez le cuisseau de veau ficelé dessus avec racines, oignons, un bouquet, une gouffe d'ail, une feuille de laurier, sel & poivre; couvrez de bardes de lard & faites suer pendant une heure sur de la cendre chaude; mettez-y ensuite une bouteille de vin blanc, que vous faites bouillir & écumer auparavant, de bon bouillon, & faites cuire à petit feu. Quand le cuisseau est suffisamment cuit, servez-le avec un ragoût d'épinars. (Voyez au mot *Epinar*, la manière de le faire.)

On peut aussi servir de ce cuisseau froid coupé par tranches, pour Entremets.

Cuisseau de veau à la crème.

Lardez-le de gros lard & le faites mariner pendant dix ou douze heures dans une sainte Menehould faite avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, clous de girofle, une gouffe d'ail, tranches d'oignons, persil, ciboule, deux ou trois pintes de lait; faites

chauffer cette sainte Menehould , en remuant toujours ; quand elle est froide , mettez dedans votre cuisseau ; essuyez-le ensuite avec un linge & le faites cuire à la broche envelopé de bardes de lard , & de trois ou quatre feuilles de papier gris ; quand il est cuit , pannez-le de mie de pain ; faites-lui prendre couleur & servez avec une sausse piquante. (Voyez au mot *Saussé*, l'article *Saussé piquante*)

Cuisseau de veau à la daube.

Lardez de gros lard un morceau de rouëlle de veau ou le gigot tout entier ; assaisonnez les lardons avec sel , persil , ciboule hachée , une pointe d'ail , & épices mêlées ; foncez une marmite de tranches de bœuf ; mettez le cuisseau dessus , avec sel , poivre , un bouquet , oignon , racine ; faites suer la braise pendant une heure , & la mouillez d'une bouteille de vin blanc que vous faites bouillir auparavant ; laissez cuire à petit feu ; quand il est cuit laissez-le refroidir dans son bouillon , dressez-le dans un plat , mettez ce qui reste de sausse dessus en façon de glace , & servez froid sur une serviette.

Filets de veau au blanc.

Passez des champignons coupés en filets avec un morceau de beurre , un bouquet , une pointe d'ail , clous de girofle ; mouillez de bouillon ; faites cuire & réduire la sausse ; coupez du veau cuit à la broche en filets bien minces ; faites-les chauffer dans le ragoût de champignons sans bouillir ; liez avec de la crème & des jaunes d'œufs , un jus de citron & servez chaudement.

Filets de veau aux concombres.

Faites un ragoût de petits concombres. (Voyez au mot *Concombre* , la manière de le faire.) Mettez dedans des filets de veau froid , cuits à

la broche ; faites-les chauffer sans bouillir & servez chaudement.

Longe de veau en ragoût.

Lardez votre longe de gros lardons assaisonnés de sel & de poivre , & la faites cuire à la broche ; quand elle est presque cuite , mettez-la dans une casserole avec bouillon , un verre de vin blanc , paquet de fines herbes , champignons , le dégoût de la longe & farine frite ; laissez mitonner le tout jusqu'à ce que la sausse soit courte , & servez pour Entrée.

Longe de veau à la crème ou à la Gasconne.

Faites-la blanchir , lardez-la de gros lard ; faites-la mariner dans une sainte Menehould , comme le cuisseau à la crème. (Voyez ci-devant cet article.) Faites-la cuire de même à la broche , & servez avec une sausse piquante.

Longe de veau à la braïse.

Faites-la refaire , piquez-la de gros lard assaisonné de persil & de ciboule hachée , poivre , sel , fines herbes , fines épices ; garnissez le fond d'une casserole ovale de bardes de lard & de tranches de rouelle de veau ; assaisonnez de sel , poivre , fines épices , tant soit peu de fines herbes , persil haché , oignons coupés par tranches , carotes , panais , tranches de citron ; mettez-y la longe , le côté du rognon en haut ; assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard , & faites cuire dessus & dessous ; quand elle est cuite & égouttée , dressez-la dans un plat ; jetez dessus un ragoût de ris de veau , crêtes , champignons , truffes , moufferons , & servez chaudement pour grosse Entrée. (Voyez au mot *Ris de veau*, la manière de faire ce ragoût.)

On peut servir cette longe avec un ragoût de concombres , ou bien avec un ragoût de lai-

tués. (Voyez aux mots *concombre* & *laituë*, la manière de faire ces ragoûts.)

Demi-longe de veau au court-boiillon.

Enveloppez-la dans une serviette, faites-la cuire dans un court-boiillon bien nourri & bien assaisonné; quand elle est cuite, servez-la garnie de pain frit ou de persil frit.

Côtelettes de veau farcies, grillées, avec essence.

Coupez un quarré de veau en côtelettes les plus épaisses que vous pourrez; faites un trou avec un couteau le long de la côte; mettez dedans une farce de volaille cuite à la broche, persil, ciboule, tétine de veau & lard blanchi, mie de pain trempée dans de la crème, sel, poivre, jaunes d'œufs; cousez-les ensuite pour que la farce ne sorte pas; assaisonnez-les par-dessus de sel, gros poivre, une demi-feuille de laurier sur chaque côtelettes; faites-les mariner avec du lard fondu, persil, ciboule hachée; frotez-les de leur marinade; mettez dessus & dessous une barde de lard; enveloppez-les de feuilles de papier; faites-les griller à petit feu; quand elles sont cuites, ôtez le papier, & les servez avec une bonne essence.

Côtelettes de veau aux fines herbes.

Passiez-les sur le feu avec du lard fondu, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, un peu de basilic, le tout haché très-fin; mettez les côtelettes dessus avec le lard & les fines herbes où vous les avez passées; assaisonnez de sel & poivre; couvrez de bardes de lard, & faites cuire à petit feu à la braise; tirez-les quand elles sont cuites; mettez du coulis dans la casserole où elles ont cuit; faites faire un bouillon pour dégraisser; passez la sausse au tamis, & servez avec un jus de citron sur les côtelettes.

Côtelettes de veau glacées aux petits oignons.

Piquez-les, faites-les blanchir & glacer ensuite; faites blanchir de petits oignons, ôtez-en la première peau; faites-les cuire dans du bouillon; quand ils sont cuits, mettez-les dans une essence; les côtelettes glacées, mettez une goutte de bouillon dans la casserole pour détacher ce qui reste; passez cette sausse au tamis; mettez-la dans le ragoût de petits oignons, & servez autour des côtelettes glacées.

Côtelettes de veau glacées aux petits pois.

Faites-les cuire & glacer comme les précédentes; faites un ragoût de petits pois. (Voyez au mot *pois*,) & servez dessus les côtelettes.

Côtelettes de veau en papillotes.

Coupez un carré par côtes & les marinez avec huile, sel, poivre, persil, ciboules, champignons hachés; au lieu d'huile, vous pouvez mettre du lard fondu; enveloppez chaque côte de papier blanc; faites un trou à chaque morceau de papier pour faire passer un petit bout de côte; mettez à chacune un peu de l'assaisonnement où elles ont été marinées; frottez les papiers d'huile, & faites griller à petit feu dans leur jus; quand elles sont cuites, servez-les à sec avec le papier.

Côtelettes de veau en ragoût.

Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon; mettez les côtelettes dessus avec un bouquet, des bardes de lard, sel & poivre; faites suer une demi-heure sur un petit feu, & y mettez ensuite un peu de bouillon; faites un ragoût de ris de veau & de champignons; mettez dedans le jus, où ont cuit les côtelettes; faites-lui faire un bouillon pour le légraisser; mettez-y un jus de citron & servez sur les côtelettes.

Côtelettes

Côtelettes de veau marinées, voyez au mot *côtelette*.

Côtelettes de veau à la Lyonnaise, voyez au mot *côtelette*.

Côtelettes de veau à la poêle, voyez *côtelette*.

Côtelettes de veau à la Choisi, voyez *côtelette*.

Quartier de veau à la crème, voyez au mot *quartier*.

Quartier de veau farci à la broche, voyez au mot *quartier*.

Quartier de veau mariné, voyez au mot *quartier*.

Quartier de veau piqué garni de hatelettes, voyez au mot *quartier*.

Épaule de veau à la Turque, voyez au mot *épaule*.

Gigot de veau farci, voyez au mot *gigot*.

Gigot de veau à l'estoufado, voyez au mot *gigot*.

Pour les apprêts des ris de veau, des fraises, du rognon, du foie, voyez sous les articles particuliers *ris de veau*, *fraise de veau*, *rognon de veau*, *foie de veau*.

Cervelle de veau frite.

Prenez la cervelle de deux têtes de veau, coupez en deux chaque morceau; faites-les mariner avec un morceau de beurre manié de farine, du vinaigre, de l'eau, sel, poivre, persil, ciboule, ail, oignon par tranches, clous de girofle; quand elles sont marinées, essuyez-les avec un linge, & les farinez; faites-les frire ensuite, & servez pour Entrémets avec persil frit.

Cervelle de veau aux petits oignons.

Prenez la cervelle d'autant de têtes de veau que vous voudrez; faites-la dégorger dans de

l'eau bouillante ; mettez-la cuire ensuite avec des bardes de lard, un peu de bouillon, la moitié d'un citron en tranches, un demi-fetier de vin blanc, sel, poivre, un bouquet, une gouffe d'ail, clous de girofle ; faites blanchir & cuire ensuite dans du bouillon de petits oignons blancs assaisonnés de sel, d'un bouquet & de deux tranches de citron ; quand ils sont cuits, mettez-les dans une casserole avec du coulis, un peu de réduction ; faites-leur faire quelques bouillons ; retirez la cervelle de sa braise ; dressez-la dans un plat, le ragoût d'oignons par-dessus, & servez chaudement.

Cervelle de veau en caisses.

Prenez-en autant que vous voudrez ; coupez chaque morceau en trois ; faites-les dégorger dans l'eau tiède, égouttez-les ensuite & les mettez mariner avec huile, jus de citron, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-menu ; faites de petites caisses de papier ; frotez-les d'huile ; mettez au fond de chaque caisse une petite barde de lard, les morceaux de cervelle dessus avec leur marinade ; couvrez de petites bardes de lard comme dessous ; faites cuire à petit feu sur le gril : quand elles sont cuites des deux côtés, servez dans les caisses.

Cervelle de veau à l'Italienne.

Faites-les cuire dans un bon assaisonnement ; quand elles sont plus qu'à moitié cuites, coupez-les par morceaux de la grosseur d'une noix ; passez-les dans des œufs battus ; pannez-les de mie de pain bien fine ; faites-les frire comme des pigeons au basilic ; dressez-les dans un plat, & servez avec un jus de citron pour Entremets.

Oreillons de veau à la Sultane.

Echaudez les oreilles, faites-les blanchir ; cou-

pez-en les bouts de la longueur de deux doigts ; faites cuire les oreillons dans une braïse blanche avec des tranches de veau blanchies un instant ; couvrez-les dessus comme deffous avec des bardes de lard, tranches de citron, un verre de vin de Champagne, un peu de bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, ail, thim, laurier, basilic, clous de girofle : que les oreillons se conservent bien blancs ; quand ils sont cuits, servez-les avec une sauffe à la Sultane.

Oreilles de veau en menus droits.

Les oreilles échaudées & blanchies, faites-les cuire avec bouillon, bardes de lard, un bouquet de persil, ciboule, ail, thim, laurier, basilic, clous de girofle, sel & poivre ; tirez-les quand elles sont cuites, & les laissez refroidir ; coupez-les en petits filets ; mettez dans une casserole une tranche de jambon, des champignons coupés en filets, un oignon de même ; passez le tout avec les oreilles avec un morceau de beurre ; mouillez d'un verre de vin de Champagne, d'un peu de réduction & de coulis ; ajoutez un bouquet, persil, ciboules, ail, thim, laurier, basilic, clous de girofle ; faites bouillir le ragoût à petit feu, & dégraissez ; quand il est cuit, ôtez la tranche de jambon & le bouquet ; mettez-y de la moutarde ; faites chauffer sans bouillir, & servez chaudement.

Oreilles de veau en ravigote.

Mettez dans une petite marmite de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, ail, thim, laurier, basilic, clous de girofle, un citron coupé par tranches, & après en avoir ôté la peau, sel & poivre ; quand le bouillon commence à bouillir, mettez-y les oreilles de veau, & les couvrez de bardes de lard ; quand elles sont cuites, mettez dans le fond d'un plat une sauffe

en ravigote chaude, les oreilles de veau dessus, & servez chaudement. (Voyez au mot *Saussé* l'article ravigote chaude.)

Tête de veau avec sa peau.

Echaudez-la bien, parez la par-dessous de ses os; faites-la dégorger & blanchir; faites un blanc avec de la farine & de l'eau, faites bouillir, mettez-y la tête de veau & faites cuire avec du petit-lard blanchi coupé par tranches; assaisonnez avec sel, poivre, oignons, racines, un bouquet, clous de girofle, une pointe d'ail, une feuille de l'aurier; quand elle est cuite, dressez-la dans un plat, du petit-lard autour; faites une poivrade avec du vinaigre, sel & poivre; faites-la bouillir, si vous voulez, & servez dans une saussière.

L'on sert de même les têtes de veau sans la peau,

Tête de veau farcie.

Prenez une tête de veau avec sa peau; quand elle est bien échaudée & bien nettoyée, dessossez-la, étendez-la sur une table le côté des oreilles en dessous; faites une farce avec la chair d'une poularde rôtie, champignons, persil, un peu de ciboule hachée, lard blanchi, graisse de bœuf, jaunes d'œufs, un peu de mie de pain trempée dans de la crème, le tout haché & pilé dans le mortier, & assaisonné de sel, poivre, fines épices, herbes; faites un lit de cette farce sur la tête de veau, mettez-y un ragoût de pigeons, perdreaux, cailles ou ortolans, comme au poupeton; couvrez le ragoût de la même farce, pliez la tête de manière qu'elle paroisse entière; enveloppez le dessus d'un flanchet de veau & la ficelez; garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf; assaisonnez de sel, poivre, fines épices, fines herbes, oignons par tranches, carotes, pa-

mais tranches de citron verd , persil haché ciboules entieres , feuilles de laurier ; mettez-y ensuite la tête de veau ; assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de tranches de bœuf & de bardes de lard ; couvrez la marmite de son couvercle , & faites cuire feu dessus & dessous. Quand elle est cuite , dressez-la dans un plat , & servez avec une essence & un jus de citron.

Tête de veau farcie avec différens ragoûts.

On peut servir cette tête de veau farcie & cuite, comme on vient de le dire, avec un ragoût de truffes vertes ou d'écrevisses dessus. (Voyez aux mots *truffe* & *écrevisse* la manière de faire ces ragoûts.)

Tête de veau d'une autre façon.

Quand elle est bien échaudée , desossez-la sans percer la peau , étendez-la sur une table ; étendez dessus une petite farce fine qui soit bien liée ; arrangez-y ensuite des filers de bœuf & de mouton avec des lardons de lard & de jambon ; donnez-lui la figure d'une tête de veau en la cousant ; faites-la cuire comme une bonne daube bien nourrie ; quand elle est cuite & dégraissée servez-la avec tel ragoût que vous jugerez à propos , ou bien avec une essence liée pour Entrée.

Tête de veau frite.

Cette tête de veau cuite comme on vient de le dire peut se frire étant trempée dans des œufs battus & panée ; on la sert avec persil frit.

La tête du chevreuil se peut accommoder de la même manière excepté qu'il faut y laisser le crane , pour qu'elle ait plus figure de tête. On la farcit de même , on la fait cuire & on la sert de la même façon.

Tête de veau à l'Angloise.

Prenez une tête de veau avec sa peau ; échaudez-la , fendez-la en deux pour la mieux faire

dégorger en eau tiède ; faites cuire ces deux moitiés dans une bonne braïse mouillée avec la langue. Quand elles sont cuites, retirez-les, conservez la moitié la plus propre que vous pannerez avec une mie de pain bien blanche, arrosez-la de beurre & de fines herbes ; faites lui prendre couleur au four ; faites un ragoût de l'autre moitié, coupée comme des menus droits avec la langue ; faites mariner la cervelle que vous couperez ensuite en petits dés ; farinez-les & les faites frire ; du petit-lard de même ; dressez le ragoût dans un plat, la seconde moitié de tête dessus, un cordon autour du plat de petits tas de cervelle frite, petit-lard & persil frit ; servez pour Entrée.

jus de veau.

Coupez de la rouëlle de veau par tranches & les battez ; garnissez-en le fond d'une casserole ; mettez par-dessus quelques oignons coupés par tranches, carotes & panais, avec un peu de bouillon ; faites suer à petit feu & attacher légèrement ; mouillez de mitonnage, & laissez mitonner doucement jusqu'à ce que la viande soit cuite. Quand le veau est cuit, passez le jus dans un tamis, & le conservez dans une terrine.

Ce jus est pour toutes sortes de potages & de ragoûts.

Coulis ou blond de veau.

Garnissez le fond d'une casserole de tranches de cuisse de veau, de beurre ou lard fondu, tranches de jambon, oignon piqué d'un clou avec un peu de bouillon ; faites suer ; quand le caramel est formé, ôtez la viande & tous les ingrédients & les jetez dans une autre casserole ; mettez dans le caramel du beurre ou du lard fondu avec de la farine ; faites colorer sur le feu, sans sentir le roux ; mouillez de bon

bouillon, un peu de jus ; quand la viande est cuite, dégraissez & passez ce blond par le tamis sans expression.

Autre blond de veau.

Quand la viande a bien sué dans la casserole, laissez attacher comme pour tirer un jus léger de veau ; faites alors un demi roux avec du lard fondu & de la farine ; mouillez de bouillon avec un peu de jus ; finissez comme on vient de le dire.

Pain de veau.

Coupez de la rouëlle de veau par tranches bien minces que vous battrez avec le dos d'un couteau ; faites une farce avec d'autres rouëllés de veau bien hachées, lard blanchi, graisse blanchie, jambon cuit, toutes sortes de fines herbes, la chair d'un estomac de chapon & de perdrix, truffes hachées, champignons, & moufférons aussi hachés, tout cela bien assaisonné de toutes sortes de fines épices & mêlé d'un peu de crème ; arrangez dans une casserole ronde les bardes de lard, ensuite la moitié des tranches de veau battues, & enfin la farce ; couvrez dessus de la même manière que dessous, en sorte que la farce soit bien enfermée ; faites cuire ensuite à la braise feu dessus & dessous. On peut mettre une petite pointe d'ail dans la farce ; le tout bien dégraissé servez chaudement.

Pain de veau avec différens ragoûts.

On peut servir ce pain de veau aux pois, ou aux asperges, avec un ragoût de concombres, de chicorée, ou de petits champignons. (Voyez sous les articles particuliers la manière de faire ces ragoûts.)

Terrine de tendrons de veau aux petits pois.

Vos tendrons coupés, lavez-les bien ; mettez du lard fondu dans une casserole, & quand il est un peu chaud, mettez-y les tendrons de

veau assaisonnés de sel , poivre , un bouquet un oignon piqué de clous , un peu de persil haché. Quand ils sont passés , mettez - y tant-soit peu de farine ; mouillez moitié bouillon & moitié jus , & laissez mitonner à petit feu ; faites un ragoût de petits pois. (Voyez au mot *Pois* , la manière de le faire.) Dressez proprement les tendrons dans la terrine ; jetez le ragoût de pois par-dessus & servez chaudement.

*Terrine de tendrons de veau à la purée verte ,
aux pointes d'asperges & aux cœurs de
Laituës.*

Vos tendrons coupés , faites les cuire à la braïse avec du petit lard ; faites une purée verte. (Voyez au mot *Purée* , la manière de la faire.) Faites un ragoût de pointes d'asperges & de cœurs de laitüës. (Voyez sous les articles particuliers la manière de le faire.) Quand les tendrons de veau sont cuits , dressez-les dans la terrine , du petit lard entre-deux , les cœurs de laitüës autour avec les pointes d'asperges , la purée par-dessus & servez chaudement.

*Potage d'une poitrine de veau un pain au
milieu.*

Farcissez le pain d'un bon godiveau , bien assaisonné avec moëlle de bœuf , culs d'artichaux , champignons , ris de veau & autre. Ce pain doit être découvert & mis au milieu du plat ; dressez votre potage à l'ordinaire ; mouillez d'un bouillon où vous aurez fait cuire une poitrine de veau avec d'autres viandes ; nourrissez d'un bon jus de veau & servez.

On fait aussi un potage avec un jarret de veau.

Pâté de rouëlle de veau , chaud.

Coupez en trois une rouëlle de veau ; lardez-la de moyen lard bien assaisonné ; dressez-la en tête fine sur un bon godiveau ; garnissez de

pointes d'asperges, champignons, ris de veau, morilles, truffes, culs d'artichaux, lard pilé, avec sel, poivre, fines épices, fines herbes; couvrez de même pâte & faites cuire pendant deux heures. Avant de servir dégraissez-le bien; mettez y un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de faire ce coulis.) Servez chaudement pour Entrée.

Pâté froid de veau.

Prenez de la rouëlle de veau, lardez-la de gros lard bien assaisonné de sel, poivre, fines herbes, fines épices; faites-la mariner avec du vinaigre; faites une abaisse d'une pâte ordinaire que vous mettez sur de gros papier beurré. Dressez-y votre veau avec du lard pilé & des bardes de lard, feuilles de laurier & assaisonnemens ordinaires. Couvrez d'une autre abaisse faites cuire & servez froid.

Nous avons exposé au commencement de cet article, les qualités de la chair de veau. Voyez sous les articles particuliers les qualités de ses différentes parties, comme fraise, pieds, &c. pour les effets qu'il peut produire suivant ses différens apprêts. (Voyez les articles *Ragoût*, *Assaisonnemens*, *Pâtisseries*.)

VIN. *Vinum*. Les principes ou élémens dont le vin est composé sont un esprit inflammable, un phlegme, un sel tartareux acide, une espèce de substance sulphureuse & oléagineuse.

Les vins diffèrent les uns des autres par rapport au goût, à l'odeur & aux autres vertus, selon la proportion & le mélange de ces élémens. Ceux qui contiennent une grande quantité d'esprit inflammable, enivrent & échauffent; mais ceux en qui les parties phlegmatiques ou tartareuses aigrelètes dominant, sont laxatifs & diurétiques, & n'affectent pas aisément la tête. Les

vins qui contiennent une grande quantité de substance oléagineuse & sulphureuse, comme sont tous les vins vieux, sont d'un jaune extrêmement foncé, d'un goût & d'une odeur forte; & comme ils ne transpirent pas aisément, ils restent long-tems dans le corps, & le dessèchent.

On trouve encore dans les vins qui n'ont pas suffisamment fermenté, sur-tout dans ceux de Frontignan, de Canaries & de Hongrie, un autre élément, ou principe essentiel, sçavoir, une substance douce, oléagineuse, tempérée & visqueuse, qui les rend non-seulement agréables au goût, mais encore nutritifs & adoucissans.

Il y a des vins qui contiennent un soufre doux & subtil, au lieu que les autres n'ont qu'un soufre grossier, moins agréable au goût. Les vins de Hongrie, par exemple, & du Rhin, contiennent un esprit beaucoup plus agréable, & un soufre plus doux & plus subtil que ceux de France: de-là vient que l'odeur seule du vin du Rhin, lorsqu'il est vieux & de bonne qualité, ranime les forces à un point extraordinaire; ce que les autres vins ne font point.

Le principe tartareux varie aussi, selon les vins: les uns, comme ceux de Provence, contiennent une grande quantité de tartre grossier, & les autres, comme celui du Rhin, un tartre infiniment plus subtil; quelques-uns, comme ceux de Marseille, contiennent un tartre nitreux légèrement amer, ce qui les rend laxatifs & diurétiques.

La couleur des vins dépend du principe oléagineux & sulphureux qui se résout & se mêle intimement avec leurs parties, à l'aide du mouvement fermentatif intestinal; d'où il suit qu'elle

doit être d'autant plus foncée, que le vin contient une plus grande quantité d'huile.

Tous les vins rouges en général ont un goût & une vertu astringente, non-seulement à cause qu'on les laisse long-tems infuser avec les pellicules rouges du raisin, mais encore avec leurs pepins, dont le goût est manifestement astringent; aussi extraient-ils le principe astringent de ces deux substances, pour se l'approprier.

Les pays situés entre le 40. & le 50. degré de latitude, comme la Hongrie, l'Espagne, le Portugal, l'Italie, la France, une grande partie de l'Allemagne, l'Autriche, la Transylvanie, & une grande partie de la Grèce, produisent les meilleurs vins, parce que ces régions sont beaucoup plus exposées au soleil que les autres.

L'expérience prouve encore que les vins qui croissent sur des montagnes situées sur les bords des rivières, sont infiniment meilleurs que les autres; car la bonté des vins ne dépend pas seulement de l'influence du soleil, mais aussi de la nourriture que les raisins reçoivent. Or comme les montagnes sont exposées à la rosée, qui est beaucoup plus abondante aux environs des rivières que par-tout ailleurs, & que celle-ci renferme une eau subtile, & un principe éthéré, il n'est pas étonnant qu'elle fournisse une nourriture convenable pour les vignes. Les vignes ont encore besoin de pluie; car les rosées ne suffisent pas pour les nourrir.

La nature du soleil contribue aussi beaucoup à la bonté du vin, & l'on observe que les meilleurs ne croissent point dans les terres grasses, argilleuses, grossières & noirâtres; mais bien dans celles qui abondent en pierres, en sable, en craie; car ces dernières, quoique stériles en apparence, conservent long-tems la chaleur du

soleil, qui échauffe les racines des vignes, & donne moyen à la nourriture de se distribuer dans toutes les parties de la plante.

Ajoutez à cela que les eaux qui circulent dans ces sortes de terrains, s'atténuent, se filtrent, & se débarrassent de leurs parties les plus grossières; au moyen de quoi le suc nourricier de la plante devient plus pur & plus subtil.

On ne doit donc pas douter que la nature du soleil ne contribuë pas infiniment à varier les goûts du vin, & à lui donner une qualité bonne ou mal-faisante, puisque des cantons situés sur la même montagne, également exposés au soleil, & qui portent des vignes de même espèce, produisent des vins tout-à-fait différens par rapport à la salubrité, au goût, & à la qualité. Le vin de Toray, si l'on en croit les habitans, n'est redevable de ses vertus salutaires qu'à l'or qui croît dans cette contrée; mais ne vaut-il pas mieux les attribuer à la grande quantité de soufre corroboratif que le terrain contient, puisque l'or ni aucun autre métal, ne peut contribuer à la fertilité de la terre, ni encore moins exalter les suc des végétaux, ou les rendre plus salutaires. La salubrité des vins de Hongrie dépend uniquement de la subtilité de la nourriture que les vignes reçoivent, aussi-bien que le principe aérien & éthéré qui se mêle avec leur suc, & rend les alimens & les remèdes beaucoup plus salutaires qu'ils ne l'eussent été sans cela.

Plus les eaux sont subtiles, légères & imprégnées d'une manière étendue, plus elles sont salutaires. Les eaux médicinales ne guérissent les maladies avec tant d'efficacité, qu'à cause des sels & du principe spiritueux éthéré qu'elles contiennent, & elles n'en ont pas plutôt été dépouillées par la chaleur & par l'approche de l'air, qu'elles perdent entièrement leur vertu. C'est

ainsi que l'esprit éthéré élastique contenu dans le vin accélère, le mouvement des fluides, & excite de légères contractions dans les fibres motrices qui facilitent la circulation du sang & des humeurs, aussi bien que les sécrétions & les excréments dont la vie dépend.

De-là vient que les vins de Hongrie qui contiennent des parties extrêmement subtiles & spiritueuses, sont si propres à rétablir les forces, & à chasser les humeurs crues & superflues du corps.

Le vin en général possède un grand nombre de vertus; l'usage modéré de cette liqueur prolonge la vie, & entretient le corps en santé & en vigueur; il influe non-seulement sur le corps, mais encore sur l'esprit, dont il augmente les facultés plus qu'aucune autre liqueur ou qu'aucun autre remède que l'on connoisse; Gryllus prétend que les Grecs n'ont été redevables de leur savoir qu'à la bonté de leurs vins; & qu'ils n'ont perdu la réputation qu'ils avoient acquise dans les Arts & dans les Sciences, que depuis que les Turcs ont détruit leurs vignobles. En effet l'expérience prouve que les Italiens, les François, les Allemands, &c. dont les pays abondent en excellens vins sont beaucoup plus ingénieux que les peuples du Nord qui ne boivent que de la biere.

On a de tout temps fait l'éloge du vin & on l'a toujours regardé comme très-salutaire; ce n'est pas sans raison; en effet on ne se porte bien qu'autant que la circulation est en bon état, or il est certain que lorsque les humeurs sont grossières, & que la circulation languit, en conséquence de la foiblesse du cœur, ou pour telle autre cause que ce soit, les fonctions animales, & par conséquent la santé souffrent une altération consi-

dérable. On prévient ces malheurs par le vin, qui, pris avec modération, augmente la chaleur du corps, rend le pouls plus fort & plus vif, pousse le sang du centre à la circonférence, augmente la transpiration, provoque l'urine, rend le visage vermeil, fait enfler les veines, en un mot fortifie le corps & l'esprit.

Les anciens étoient si persuadés de cette vérité, qu'ils estimoient l'ivresse nécessaire de tems à autre, pourvu qu'elle ne fût pas excessive, car le trop grand abus du vin n'est pas moins nuisible que celui des autres remèdes. Si l'on en boit dans quelques occasions plus qu'à l'ordinaire, ce ne doit être que dans la vue de réveiller les esprits, de ranimer l'ame, de purifier le sang, & de lever les obstructions.

On fera peut-être bien aise de trouver ici une liste des principaux vins qui croissent en Europe, & dont on fait le plus d'usage, avec leurs propriétés & leurs qualités.

L'Italie fournit des vins aussi généreux que délicieux, entre autre celui qui croît au pied du Mont Vésuve, comme sous le nom de *lacrima christi*, parce qu'il coule en forme de larmes avant qu'on ait foulé le raisin. Quelques-uns le nomment vin vierge; il est pénétrant d'un rouge vermeil, d'une odeur agréable, d'un goût douceâtre, & d'une qualité salutaire; il passe avec beaucoup de facilité à cause de sa ténuité.

Le vin d'Albe, ainsi nommé du lieu où il croît, n'est pas moins salutaire aux personnes en santé qu'aux malades, à cause de la vertu qu'il a d'exciter la transpiration & l'urine; il y en a de rouge & de blanc.

Le muscat de Toscane, ou le vin de Montofiascone est très-estimé & extrêmement agréable à boire.

Le vin Marciminien qui croît près de Vicence est excellent, & moins nuisible aux gouteux qu'aucun autre vin que ce soit.

Les vins de Rhétie, qui croissent dans la vallée Télivienne sont extrêmement riches & délicieux; ils sont rouges comme du sang, doux, & laissent un goût quelque peu austère sur la langue.

Les vins de Crète & de Chypre, autrefois connus sous le nom de *Puniques*, sont deux vins de Grèce généralement estimés.

Le vin de Champagne tient le premier rang entre ceux qui croissent en France; il est agréable à l'estomac, ami des nerfs & de la tête; il passe aisément par les urines; & l'acide subtil & spiritueux qu'il contient le rend d'un goût délicieux.

Les vins de Bourgogne tiennent le second rang; ils sont forts, couleur d'œil de perdrix, agréable au goût, moins volatil, & plus propre à supporter l'eau que le vin de Champagne.

Comme ils contiennent plus d'esprit qu'aucun autre vin, il conviennent à ceux d'ont l'estomac engendre une grande quantité d'acides, aux vieillards, par exemple; aussi bien qu'aux personnes sujettes aux affections hipocondriaques & aux fièvres quartes. Ils sont surtout salutaires dans les cas où la chilification est défectueuse, & où il reste beaucoup de crudités acides dans l'estomac.

Enfin comme dans la distillation du vin de Bourgogne, le résidu est un phlegme acide, austère & astringent, il s'en suit que ce vin est propre pour fortifier le tour de l'estomac & des intestins; & qu'il vaut mieux en faire usage lorsque le ventre est lâche que lorsqu'il est resserré.

Le vin claret , qui croît aux environs de Bourdeaux , est quelque peu austère ; il ne trouble ni la tête , ni les opérations de l'esprit , & il fortifie admirablement le son de l'estomac. Le meilleur est celui de Pontac.

Les vins d'Orléans , tant rouges que blancs , sont généreux & amis de l'estomac ; mais ils portent ordinairement à la tête.

Les vins blancs du Poitou , approchent un peu de ceux du Rhin ; mais ils sont bien plus crus.

On peut encore mettre au rang des meilleurs vins de France , le vin de Frontignan & le vin muscat , qui est rouge , extrêmement fort , d'un goût âcre & quelque peu austère , & capable de supporter l'eau.

Tel est encore le vin de l'Hermitage , entre Valence & Saint Valier , qui est rougeâtre , médiocrement austère , & d'un goût approchant de celui des Baies de Mirte.

L'Espagne produit des vignes qui donnent des vins excellens , à cause de la maturité du raisin.

Le vin de Canarie , qu'on apporte aujourd'hui des grandes Canaries , croît aux environs de Palma. On en fait un grands cas.

Le vin de Malvoisie est fait avec de gros raisins ronds , & se conserve si long-tems , qu'on peut le transporter dans toutes les parties du monde.

Le vin de malaga est beaucoup plus gras que celui de Canarie.

Le vin d'Alicante , dans le Royaume de Valence , est rouge , épais , agréable au goût , & fortifie l'estomac. Celui auquel on donne communément le nom de Tent ou de vin couvert , ne diffère en rien du précédent.

Nous avons déjà parlé des vins de Hongrie & du Rhin.

Entre

Entre les vins, il y en a d'épais, de légers, d'austeres & de doux; & de ces vins les uns sont blancs, les autres d'un jaune foncé ou rouges; sans parler des couleurs intermédiaires, qui sont des teintes fortes, ou affoiblies des premières; il y en a qui portent beaucoup d'eau, & d'autres qui en portent peu.

Les vins épais nourrissent beaucoup, sont un sang épais & causent des obstructions dans les visceres.

Les vins austeres conviennent mieux à l'estomac; ils nourrissent peu.

Les vins doux produisent des effets tout contraires.

Les vins blancs échauffent moins que les autres.

Les vins d'un jaune foncé sont les plus chauds; après eux les vins rouges.

Les petits vins, ou ceux qui ne peuvent porter qu'une très-petite quantité d'eau, sont les moins efficaces, & il n'y en a point qui attaquent moins la tête.

Ceux, qui se font une étude particulière de conserver leur santé, choisiront les vins riches & hauts en couleur.

Ceux qui outre cela auront envie d'entretenir leurs esprits animaux dans un état libre & tranquile, s'en tiendront aux petits vins, ou aux vins blancs & clairs qui portent peu d'eau, à moins qu'un appauvrissement extraordinaire du sang ne les détermine à user d'une liqueur plus active.

Dissertation sur les vins par M. Andry.

La qualité propre du vin, dit M. Andry, quand on en use modérément, est de réparer les esprits animaux, de fortifier l'estomac, de purifier le sang, de favoriser la transpiration, & d'aider à toutes les fonctions du corps & de l'esprit;

ces effets salutaires se font plus ou moins sentir, selon le caractère propre de chaque vin ; la consistance, la couleur, l'odeur, le goût, l'âge, la sève, le pays, l'année apportent ici des différences notables.

Gros vin.

1°. Quant à la consistance le vin est ou gros, ou délicat, ou entre les deux ; le gros vin contient peu de phlegme, & beaucoup de soufre grossier, de terre & de sel fixe ; en sorte que les principes qui le composent sont portés avec moins de facilité au cerveau, & s'en dégagent avec plus de peine, quand ils y sont parvenus ; cette sorte de vins convient à ceux qui suent facilement ou qui font un grand exercice, à ceux que le jeûne épuise & qui ont peine à supporter l'abstinence.

Vin délicat.

Le vin délicat renferme beaucoup de phlegme, peu de soufre, & quelques sels volatils, ce qui le rend moins nourrissant, mais plus capable de délayer les sucs, de se distribuer aux différentes parties du corps & d'exciter les évacuations nécessaires ; c'est pourquoi il est propre aux convalescens & à ceux dont les viscères sont embarrassés par des obstructions, pourvu toutefois que ce vin n'ait point trop de pointe, comme il arrive à quelques-uns.

Vin qui tient le milieu entre le gros & le délicat.

Le vin qui tient le milieu entre le gros & le délicat, n'est ni trop nourrissant ni trop diurétique, & il convient à un très-grand nombre de personnes.

2°. Quant à la couleur, le vin est ou blanc ou rouge, & le rouge est ou paillet, ou couvert.

Les vins blancs contiennent un tartre plus fin,

les rouges en ont un plus grossier ; les premiers sont plus actifs , les seconds le sont moins & nourrissent davantage ; en un mot les vins blancs picotent plus que les autres, ce qui est cause qu'ils poussent par les urines ; mais ils peuvent à la longue incommoder l'estomac & les intestins , en les dépouillant trop de leur enduit.

Il y a des vins rouges qui tirent sur le noir ; ceux-la renferment plus de tartre que d'esprit, ils sont astringens & plus capables de resserrer que d'ouvrir ; le vin paillet ou clairet tient beaucoup du vin blanc ; mais il est moins fumeux & plus stomacal.

3°. A l'égard de l'odeur, les vins qui en ont une agréable, qui est ce qu'on appelle *sentir la framboise*, sont plus spiritueux que les autres ils réparent plus promptement les forces & contribuent plus efficacement à la digestion : aussi conviennent-ils mieux aux vieillards. Il y a des vins qui ont une odeur de fût, d'autres qui sentent le poussé, d'autres le bas, tous vins mal-faisans

4°. Pour ce qui est de la saveur, les uns sont doux, les autres austères, les autres participent de l'un & de l'autre. Il y en a enfin qui sont acides, d'autres qui sont âcres.

Les vins doux sont tels, parce que dans le tems qu'ils ont fermenté, leurs parties sulfureuses ont été moins subtilisées par l'action des sels ; en sorte que ces soufres grossiers embarrassant les pointes de ces mêmes sels, les empêchent de piquer fortement la langue ; c'est pourquoi les vins doux causent moins d'irritations & conviennent par conséquent à ceux qui sont sujets à touffer ou qui ont des chaleurs de reins. Ils nourrissent beaucoup, ils humectent & ils lâchent ; mais il en faut boire peu, sans quoi ils sont des obstructions par leurs parties grossières.

Le vin bouru surtout, est de cette nature & il produit beaucoup de bile. Ces sortes de vins au reste n'enivrent guères ; ce qui vient de ce que les esprits en sont trop concentrés ; mais il y en a qui avec cette douceur, autrement appelée *Liqueur du vin*, ont beaucoup de piquant, & ceux-là sont plus apéritifs, parce que leurs souffres ont été plus coupés & plus divisés par les pointes des sels.

Les vins curbes & autres ont des sels grossiers ; plus capables d'embarrasser les parties où ils sont portés, que de les pénétrer, ce qui est cause qu'ils sont forts astringens, & qu'ils resserrent l'estomac & les intestins. Ces vins nourrissent peu, & n'attaquent gueres la tête ; mais comme ils sont extrêmement stiptiques ; il y a peu de constitutions, auxquelles ils conviennent.

Les vins qui tiennent le milieu entre le doux & l'austère, sont les plus agréables & en même tems les plus sains, ils fortifient l'estomac & se distribuent aisément.

Il y a des vins qui n'ont que du piquant, & dont ce piquant tire sur l'amertume ; ceux-là sont à craindre aux bilieux & à tous les tempéramens secs.

5°. Par rapport à l'âge, le vin est vieux, ou nouveau, ou de moyen âge. Le nouveau parmi nous, est celui qui n'a pas encore passé deux ou trois mois ; le vieux celui qui a passé un an, & le vin de moyen âge, celui qui ayant passé le quatrième mois, n'a pas encore atteint la fin de l'année.

Le vin nouveau est de deux sortes, ou tout nouvellement fait, ou fait depuis un mois ou deux. Le premier étant encore verd & se digérant à peine, produit des diarrhées & quelquefois des vomissemens, sans quoi il fait des

obstructions dangereuses, remplit le corps de pituites, & peut quelquefois donner lieu à la génération de la pierre. Le second a les qualités du premier dans un moindre degré.

Les vins de moyen âge, c'est-à-dire qui ayant plus de quatre mois, n'ont pas encore un an, sont les meilleurs de tous, parce que leurs principes ont eu assez de tems pour se mêler intimement les uns avec les autres, & n'en ont pas eu assez pour se désunir; c'est en cela que consiste leur véritable point de maturité.

Le vin vieux qui avance dans la deuxième année, commence à dégénérer. Plus il vieillit alors, & plus il perd de sa bonté. Celui d'un an, autrement dit d'une feuille est encore dans sa vigueur: mais les vins de quatre & cinq feuilles, que quelques personnes vantent tant, sont des vins usés, dont les uns sont insipides, les autres amers, ou aigres, ce qui dépend de la qualité qu'ils avoient auparavant: car les vins forts deviennent amers en vieillissant, & les foibles s'aigrissent.

Chez les anciens un vin passoit pour nouveau les cinq premières années: il étoit de moyen âge les cinq autres, & on ne le regardoit comme vieux que lorsqu'il avoit dix ans; encore s'en buvoit-il qui ne commençoit à être de moyen âge qu'à quinze ans. Quelques Auteurs font même mention de vins qui avoient cent & deux cens feuilles. Mais il faut remarquer que les anciens pour conserver leurs vins si long-tems, les faisoient épaisir jusqu'à consistance de miel, quelquefois même jusqu'à leur laisser prendre une telle dureté en les exposant à la fumée dans des outres ou peaux de boucs qu'on étoit obligé pour se servir de ces vins, de les raper avec un couteau. Souvent aussi pour une certaine façon qu'on leur donnoit pour les

empêcher de se gâter, quand ils étoient encore assez clairs, on les laissoit s'épaissir d'eux-mêmes avec le tems. Tous ces vins épais contractoient dans la suite une amertume insupportable; mais comme en s'épaississant, ils se réduisoient à une fort petite quantité, & qu'en même tems ils étoient si forts, qu'on s'en servoit pour donner goût aux autres; ils se vendôient extrêmement chers. Leur amertume & leur épaisseur étoient causé qu'il falloit employer beaucoup d'eau, tant pour les délayer que pour rendre leur goût supportable.

Il est facile de juger qu'une once de ces vins délayée dans une pinte d'eau, y conferroit encore beaucoup de sa vertu; aussi y en avoit-il dans lesquels il falloit mettre vingt parties d'eau sur une de vin.

6°. Quant à la sève qui est ce qui fait la force du vin, on distingue le vin en vineux & en aqueux. Le premier est celui qui porte bien de l'eau, & le second celui qu'un peu d'eau affoiblit. Le vin vineux nourrit davantage; l'aqueux nourrit moins. Le premier est sujet à troubler la tête; le second est plus ami du cerveau, & convient mieux aux gens de lettres.

A l'égard du pays, les vins les plus communs sont ceux d'Italie, d'Espagne, d'Allemagne & de France.

Vins d'Italie.

Le meilleur vin d'Italie est celui qui croît au pied du mont Vésuve & qui est vulgairement appellé *Lacrima Christi*. Il est d'un rouge vif, d'une odeur agréable, d'une saveur un peu douce, & il passe aisément par les urines.

Un des plus renommés après celui-là est le vin d'*Albano*: il y en a de rouge & de blanc. Ils conviennent l'un & l'autre aux sains & aux in-

firmes : ils facilitent la respiration & excitent les urines.

Le vin de *Monte-fiacone* ne cede point à celui d'*Albano* pour l'excellence du goût.

Le vin de *Vicence*, Capitale d'un petit pays appelé le *Vicentin* dans l'État de *Venise*, est un vin innocent dont les gouteux boivent sans en ressentir aucune incommodité.

Vins d'Espagne.

Les vins qu'on nous envoie d'Espagne sont non-seulement différens des autres par la qualité qu'ils tiennent du climat, mais encore par la manière, dont on les fait : car on mer bouillir sur un peu de feu le suc des raisins dès qu'il a été tiré, puis on le verse dans des tonneaux où on le laisse fermenter ; mais comme il a été dépouillé par le feu d'une partie considérable de son phlegme, ce qui a empêché les sels de se développer assez par la fermentation pour pouvoir diviser exactement les parties sulphureuses, il arrive que les souffres n'en sont qu'à demi rarefiés, & qu'embarassant les pointes des sels, ils ne leur laissent que la liberté de chatouiller doucement la langue, ce qui est cause que ces sortes de vins ont une consistance de syrop & un goût fort doux ; mais l'usage fréquent en est dangereux à la santé.

Ces vins ne se doivent boire qu'en passant, & en fort petite quantité, seulement pour remédier à certaines indispositions d'estomac que l'usage commun des vins ordinaires est quelquefois incapable de corriger.

Vins d'Allemagne.

L'Allemagne, comme on l'a déjà dit, n'est pas également fertile en bons vins, & il n'y a que la partie méridionale, & l'on voit même en consultant la carte, que toutes les régions situées à plus de 51. degrés d'élevation du Pole, sont

stériles en bons vins, parce que dans les pays voisins du Septentrion, l'air est moins subtil, & la terre moins remplie de soufre.

Entre les vins d'Allemagne, ceux du Rhin & de Moselle tiennent le premier rang. Ils renferment un soufre très-fin & un acide très-délié, beaucoup d'esprit éthéré, une suffisante quantité de phlegme, & très-peu de terre; ce qui les rend très-sains.

On dira peut-être qu'ils contiennent beaucoup d'acide tartareux, comme on le reconnoît par la distillation, & que par conséquent ils doivent être ennemis des nerfs; mais il faut remarquer que l'acide du vin du Rhin, n'est point un acide grossier, un acide fixe & corrosif; mais un acide de toute une autre nature par le mélange d'un soufre subtil qui le corrige; car il n'y a rien qui adoucisse & qui modifie plus les acides que le soufre. D'ailleurs s'il y a de l'acide dans le vin du Rhin, cet acide même en fait le mérite; car il sert à en briser les soufres, qui sans cela se porteroient avec trop de violence dans le sang, & pourroient troubler les fonctions.

Vins de France.

Les principaux vins de France sont ceux d'Orléans, de Bourgogne, de Languedoc, de Provence, d'Anjou, de Poitou, de Champagne, &c.

Les vins d'Orléans sont vineux & agréables: ils n'ont ni trop, ni trop peu de corps: ils fortifient l'estomac; mais ils portent à la tête, & ils enivrent aisément. Pour les boire bons, il faut qu'ils soient dans leur seconde année.

Les vins de Bourgogne sont la plupart un peu gros, mais excellens. Ils ont pendant les premiers mois quelque chose de rude, que le tems corrige bien-tôt. Ils sont très-nourrissans; ils fortifient

fortifient l'estomac , & portent peu à la tête.

Les vins de Gascogne sont gros & couverts , peu astringens néanmoins. Ils ont du feu sans porter à la tête , comme les vins d'Orléans. Ceux de Grave qui croissent auprès de Bordeaux , & qu'on nomme ainsi à cause du gravier de leur terroir , sont avec raison les plus estimés du pays. Ils ont un goût un peu dût ; mais ce sont des vins qui enivrent moins que les autres , & dont la principale qualité est de fortifier l'estomac & les intestins.

Les vins d'Anjou sont blancs , doux & fort vineux. Ils se gardent assez long-tems , & sont meilleurs un peu vieux.

Les vins de Champagne sont très-déliçats ; ce qui est cause qu'ils ne portent presque point d'eau , & nourrissent peu. Ils exhalent une odeur subtile qui réjouit le cerveau. Leur goût tient le milieu entre le doux & l'austère. Ils montent aisément à la tête , & causent des fluxions , quoiqu'ils passent facilement par les urines. Ceux de la côte d'Al sont les plus excellens.

Les vins de Poitou ont de la réputation , & ils méritent d'être estimés par le rapport qu'ils ont avec les vins du Rhin ; mais ils sont plus crus.

Les vins de Paris sont blancs , rouges , gris , paillets , tous chauds & secs , portant peu l'eau , & assez agréables au goût.

Les vins de Roanne flattent le goût , & sont de plus fort sains , ce qui vient de leur exposition ; car ils croissent sur des côteaux , dont la plupart regardent ou l'Orient ou le Midi , ce qui ne peut que les rendre excellens.

Les vins de Lyon qui croissent le long du Rhône , connus sous le nom de vins de rivage , sont vigoureux & exquis. Ceux de Condrieux

sur-tout ne sçauroient être assez loués pour leur bonté.

Les vins de Frontignan, de la Cioutat, de Cantepedrix, de Rivesarde, sont comparables aux vins de Saint Laurent & de Canaries. Ils ne conviennent point pour l'usage ordinaire, & ils ne sont bons que lorsqu'il s'agit de fortifier un estomac trop froid, ou de dissiper quelque colique causée par des matières crues & indigestes. On en use aussi par régal, comme on use des vins d'Espagne.

Ces vins contiennent une grande quantité de sels, beaucoup de sulfures & peu de phlegmes, ce qui vient de la façon qu'on donne au raisin dont on les fait. On en torde la grappe avant de la cueillir, & on la laisse ainsi quelque tems se cuire à l'ardeur du soleil qui enlève une bonne partie de l'humidité; en sorte que leur suc trop dépouillé de son phlegme, ne peut ensuite fermenter entièrement: d'où il arrive qu'il retient une douceur & une épaisseur à peu-près semblable à celle des vins d'Espagne.

Pour ce qui est de l'année, il faut y avoir beaucoup d'égard si l'on veut juger sainement de la qualité d'un vin. Celui de Beaune; par exemple, demande une saison tempérée, & celui de Champagne veut une saison bien chaude. Le premier est sujet à s'engraisser quand les chaleurs ont été grandes, & le second demeure verd après un été médiocre; il en est de même des autres vins; mais le détail seroit inutile.

Usage qu'on doit faire du vin.

Tout vin, comme tout autre mixte, est composé de sel, de soufre, d'esprit, d'eau, de terre, & ce n'est qu'aux diverses proportions & aux divers mélanges de ces principes qu'il faut attribuer les différentes qualités des vins. Ceux de ces principes qui dominent le plus dans tous

Les vins sont le sel & l'esprit ; l'esprit qui est le principe, le plus actif fait la principale vertu des vins ; c'est ce qui les rend capables de donner de la vigueur , d'aider à la digestion , de réjouir le cerveau , de ranimer les suc ; mais comme le propre de cet esprit est de le rarefier dans les différentes parties où il se porte , & d'y faire rarefier les liqueurs qu'il y trouve , il arrive que lorsqu'il est en trop grande abondance ; il gonfle & dilate les parties outre mesure , ce qui fait qu'elles sont moins flexibles & qu'elles n'agissent plus avec la même aisance qu'auparavant ; en sorte que les esprits animaux & les autres liquides n'étant plus régis par les solides , les principales fonctions tant de l'ame que du corps , qui ne s'entretiennent que par l'équilibre , qui regne entre les solides & les fluides , doivent se déranger ; c'est ce qu'on voit arriver à ceux qui boivent trop de vin ; leur tête appesantie , leurs yeux troubles , leurs jambes chancelantes , leurs délires ne prouvent que trop ce désordre ; mais sans boire du vin jusqu'à s'exposer à ces accidens , il arrive toujours lorsqu'on en boit beaucoup , que les membranes & les conduits du cerveau , trop souvent plus tendus qu'ils ne doivent être , tombent enfin par cet effort réitéré dans un relâchement qui ne leur permet plus de reprendre deux-mêmes leur première agilité , & de pousser les liquides comme ils faisoient , ce qui doit nécessairement ralentir la circulation des suc , interrompre les sécrétions , mettre le désordre dans les esprits animaux & porter par conséquent beaucoup de dommage , non-seulement au corps , mais encore à l'esprit.

On voit par-là que si tout le monde doit boire peu de vin , les enfans en doivent encore

moins boire que les autres , & que si l'on manque de leur être sévère là dessus , les fibres délicates de leur cerveau , qui se tendent facilement par la raréfaction des esprits du vin , se relâchent de bonne heure & deviennent flasques avant que d'avoir eû le tems d'acquérir la fermeté nécessaire , ce qui non seulement doit causer aux enfans des fluxions ; mais les rendre grossiers & stupides pour le reste de leur vie , la vivacité & la pénétration de l'esprit dépendant surtout de la fermeté médiocre des fibres du cerveau.

Si l'on examine le vin par rapport à son sel ; on y trouve encore un grand écueil. Ce sel est un acide tartareux capable par conséquent , s'il vient à s'accumuler dans le corps , de faire des coagulations dangereuses. Or le vin pris trop pur , en trop grande quantité , & trop souvent , ne peut que déposer dans les viscères beaucoup de son sel acide , d'où il s'ensuit que de ce côté-là il doit encore faire de grands désordres , comme de causer des apoplexies , des létargies , des tremblemens , des gouttes & plusieurs autres maladies semblables , qui n'ont d'autres principes que la coagulation. Le moyen de prévenir tous ces accidens , c'est de bien tremper son vin ; alors les esprits sulfureux de cette boisson affoiblis par un véhicule suffisant , ne causeront qu'une fermentation douce & légère , plus propre à donner de la force aux parties qu'à leur faire violence ; & le sel tartareux qu'elle renferme suffisamment délayé , s'échappera avec facilité par les urines , & ne fera sur les parties solides qu'une impression délicate , capable seulement d'entretenir les mouvemens , de faciliter par ce moyen le cours du sang , de favoriser les sécrétions & de rendre la transpiration plus entière.

Ce n'est pas qu'on ne puisse boire le vin pur ; mais alors il en faut prendre peu. On ne peut guère prescrire là-dessus de regle générale. Les personnes délicates & les jeunes gens doivent éviter le vin pur , sur-tout après des alimens de dure digestion ; mais les personnes robustes peuvent se l'accorder avec plus de liberté. La raison en est sensible ; les gens robustes & ceux qui sont accoutumés à de grandes fatigues ont les fibres plus dures & plus solides ; ces fibres par conséquent étant moins susceptibles d'ébranlement ne peuvent que se bien trouver d'une certaine quantité de vin pur , parce qu'il leur faut quelque chose de vif & de piquant pour les agacer , sans quoi elles tombent dans l'inaction ; cela se prouve par la nature même des fibres motrices , qui dans les animaux qui viennent de mourir , reprennent leur mouvement d'oscillation quand on les arrose de vin pur , au lieu qu'elles demeurent mortes quand on ne les humectent que d'eau simple.

De plus le vin donne ordinairement une nouvelle vertu aux fermens de l'estomac qui en deviennent plus actifs , & plus pénétrants , ce qui est sur-tout nécessaire aux personnes d'un tempérament fort , lorsqu'elles joignent à un grand exercice , une nourriture grossière & de difficile digestion , comme font les gens de la campagne & les ouvriers.

Quant à la seconde partie de la proposition ; sçavoir que le vin pur est beaucoup plus nuisible aux personnes délicates lorsqu'elles le boivent après des alimens difficiles , à digérer , M. Andry la prouve ainsi. Le vin , dit il , aide à la digestion des alimens , & à leur distribution ; mais comme tous les alimens ne sont pas également faciles à digérer , il s'ensuit que ceux

qui sont trop indigestes , & qui après s'être tournés en alimens crus , seroient sortis par les sels , se subtilisent assez par l'action du vin , pour s'insinuer dans le sang , & trop peu pour y pouvoir faire , quand ils y sont arrivés , la fonction de sucs nourriciers ; enforte que le sang se trouve surchargé d'une matière hétérogène qui trouble la circulation & embarrasse les viscères ; au lieu que si cet aliment avoit conservé sa première grossièreté , & qu'ils ne se fût point introduit dans les vaisseaux , il auroit pris son cours par les sels , ou seroit sorti par le vomissement , ce qui n'auroit pû être que salutaire. Ainsi ceux qui après des alimens de mauvais suc, boivent du vin pur , se font plus de tort , s'ils ne sont d'un tempérament extrêmement robuste, que s'ils buvoient de l'eau pure , parce qu'ils introduisent dans le sang un suc impur qui y doit causer d'autant plus de désordre , que ce sang est plus délicat , & que les parties solides , qui doivent pousser les fluides , ont moins de force & de ressort. Ce n'est pas que le vin pur ne corrige en partie la crudité de ces fortes de sucs ; mais il ne la corrige jamais si bien lorsqu'elle est à un certain point , qu'il ne vaille encore mieux ne point introduire ces sucs dans le sang.

Au reste , comme il y a des vins qui ne portent point l'eau , & d'autres qui la portent , il y a aussi des estomacs dont les ferments sont aussitôt émouffés par l'eau ; ainsi il faut dire que ceux qui en pleine santé peuvent se contenter d'eau pure , sans faire tort à la digestion & à leurs forces , ont l'estomac meilleur que les autres , & ne doivent point être cités comme des exemples qui prouvent que l'usage de l'eau pure soit toujours plus sain par lui-même , puisque si l'eau leur fait du bien , ce n'est qu'à cause que les dissolvans de leur estomacs sont si forts , que sans

Le secours de l'eau qui en modère l'action, ils le feroient trop; ce qui est si vrai qu'on remarque que la plupart des buveurs d'eau sont plus voraces, non que ce soit toujours l'eau qui cause cette voracité; ce qui arrive quelquefois; mais parce que souvent elle les trouve tels, & c'est principalement par cette raison qu'elle leur est bonne; la voracité qu'ils ont venant pour-lors de la pointe des sels dont leurs dissolvans sont armés; ainsi croire que, parce qu'on voit plusieurs personnes se bien porter & avoir même de la force de reste en buvant de l'eau seule, il s'ensuive en général que l'eau pure soit la boisson la plus propre pour fortifier la digestion, c'est confondre l'effet avec la cause.

L'homme tel qu'il est aujourd'hui, a des dissolvans foibles qui ont besoin quelquefois d'être aidés & éguisés par le vin; quelques-uns cependant ont ces dissolvans plus forts, & ceux-la peuvent se passer de vin.

En général on peut dire avec le sçavant Horstius, que le vin modérément pris, est une boisson très-convenable à l'homme; que cette boisson contient un phlegme qui humecte, un esprit qui réchauffe, un soufre qui nourrit, & qu'elle a beaucoup plus de rapport avec notre nature que l'eau simple, surtout lorsque cette nature commence à s'affoiblir par la suite des années.

Le vin, dit P. Gontier, aide à la coction des alimens, à la distribution des sucs, & à la sortie des superfluités; il cuit & résout la pituite. il corrige le suc mélancolique, répare les esprits dissipés, & entretient dans leur état naturel toutes les fonctions du corps; il fomente la chaleur naturelle, leve les obstructions, ouvre les passages, adoucit la bile, dont il chasse une partie par la voie des urines & par les issues de la peau. On peut l'appeller le véritable élixir de la

vie, mais il faut en sçavoir user; car selon l'usage qu'on en fait, on y trouve la santé ou la maladie, la tranquillité ou le trouble, la paix ou la guerre. . . . Pour ce qui est des buveurs d'eau, continuë le même Auteur, j'en ai vû peu qui fussent d'une bonne santé; ils sont la plupart sans couleur & d'un teint livide, ce qui vient de ce qu'ils abondent en crudités: car l'eau qu'ils boivent les nourrissant peu, & n'ayant pas assez d'action pour contribuer, comme il faut, à la distribution des sucs, leur laisse une faim dévorante qui les oblige à prendre plus d'alimens qu'ils n'en peuvent digérer; ensorte qu'ils amassent plus de sucs impurs que les autres, ce qui a fait dire à Démétrius, & peut-être avec assez de raison en un sens, qu'il n'y a rien de bon à attendre d'un buveur d'eau.

Vin brûlé.

Prenez une pinte de bon vin de Bourgogne; mettez-la dans une éguyerre d'argent découverte avec une livre de sucre, deux feuilles de nacis, un brin de poivre long, douze clous de girofle, une branche de romarin, deux feuilles de laurier; mettez ensuite cette éguyerre devant un grand feu, & du charbon allumé tout autour; mettez le feu au vin avec du papier allumé, laissez le brûler, jusqu'à ce qu'il s'éteigne tout seul; on doit boire ce vin le plus chaud que l'on peut.

Vin des Dieux.

Pelez deux citrons & les coupez par tranches avec deux pommes de reinette coupées de même; mettez le tout dans un plat avec trois quarterons de sucre en poudre, une chopine de vin de Bourgogne, six clous de girofle, un peu d'eau de fleurs d'orange; couvrez bien le tout; le laissez tremper pendant deux ou trois heures; passez-le ensuite dans une chauffe, comme

Phipocras, ambrez-le si vous voulez & le musquez aussi ; cette liqueur est excellente.

VINAIGRE. *Acetum.* Le vinaigre [est une liqueur acide, pénétrante, volatile & végétale que l'on tire du vin, au moyen d'une seconde fermentation.

Il est extrêmement utile, parce qu'il résiste de la manière la plus forte à la putréfaction dangereuse à laquelle les sucs animaux sont sujets. Il ne peut nuire par son âcreté, à cause des particules huileuses qu'il contient, qui se manifestent par grand nombre d'expériences, quoiqu'cachées par l'acide. Il est très-pénétrant ; il s'insinue dans toutes les parties du corps, si on en excepte un petit nombre de vaisseaux, & venant à se distribuer dans tout le système vasculaire, il y agit avec efficacité, sur-tout lorsqu'il est aidé par la chaleur naturelle & le mouvement vital. Il se mêle encore très-promptement avec tous les fluides animaux, sans en excepter même l'huile, & produit par ce moyen un grand nombre d'effets dans le corps.

Les mets peuvent être assaisonnés avec du vinaigre, à moins qu'il n'y ait une maladie d'une nature froide. Le vinaigre est froid & desséchant ; ses parties, comme nous l'avons dit, sont très-déliées ; c'est un puissant dissolvant. Il divisé, il atténue les mauvaises humeurs dont l'estomac est embarrassé. Si l'on a pris en aliment quelque substance dont les éléments soient grossiers, elle sera dissoute, atténuée, & pour ainsi dire, travaillée par l'action du vinaigre.

Il y a deux sortes de vinaigre, sçavoir de rouge & de blanc. Le vinaigre rouge se fait avec le vin rouge, & le vinaigre blanc avec le vin blanc. On appelle aussi quelquefois le vinaigre distillé ; vinaigre blanc. Le vinaigre peut être encore nommé différemment, suivant les différentes

sortes de plantes qu'on y a fait infuser; par exemple, le vinaigre rosat, le vinaigre de sureau, le vinaigre d'œillet, le vinaigre d'estragon, & plusieurs autres. Le vinaigre doit être choisi en général d'une saveur piquante, agréable, & suffisamment acide, qui ait été fait avec de bon vin rempli d'esprits & chargé de beaucoup de tartre.

Le vinaigre est astringent & rafraîchissant, pourvu qu'il soit pris en une quantité modérée. Il excite l'appétit, il aide à la digestion des alimens, il apaise les ardeurs de la bile, il arrête quelquefois le hoquet & le vomissement.

Le vinaigre pris en trop grande quantité pique fortement l'estomac & les intestins, & incommode le genre nerveux. Il est encore pernicieux aux personnes maigres & atténuées; à celles qui ont la poitrine foible, qui toussent beaucoup, qui ne respirent qu'avec peine, & qui sont sujettes aux affections hystériques. Il convient aux jeunes gens bilieux; mais les vieillards & les personnes d'un tempérament mélancolique doivent s'en abstenir, ou en user sobrement.

Le vinaigre, dit M. Lemery, est un verjus révivifié. Le verjus n'est aigre, comme on l'a dit, en parlant des différens états où passe le raisin, avant qu'il soit venu à une parfaite maturité, que parce que ses acides tiennent le dessus des autres principes, & il ne devient doux ensuite que parce que ses acides sont embarrassés par des parties huileuses & rameuses qui se sont élevées à mesure que le fruit a mûri: or il paroît que les acides du raisin qui avoient perdu une partie de leur force par leur union avec des principes huileux, recouvrent dans le vinaigre leur première force telle qu'ils l'avoient dans le verjus. Voici comme il le prouve.

Le vinaigre se fait par une seconde fermentation du vin. Dans la première les esprits sulfureux fermentent l'obstacle des matières grossières qui les embarrassoient, précipitent au fond & aux côtés du tonneau la lie & le tartre du vin. La liqueur demeure en cet état tant que les esprits du vin ont assez de force & sont assez abondans pour repousser continuellement les parties tartareuses & pour les empêcher de se mêler à la liqueur & d'y prendre le dessus. Mais aussi-tôt qu'une partie des esprits s'est échappée, le tartre ne trouvant plus une aussi grande résistance qu'auparavant, se dissout dans le vin, & prenant à son tour le dessus des autres principes, absorbe les esprits & s'y unit. C'est alors que le vin devient aigre.

Nous disons que l'union du tartre avec le vin le rend aigre, parce que le tartre contient beaucoup d'acide, & que d'ailleurs on ne voit rien autre chose dans le vin qui puisse lui procurer cette aigreur. Voici une expérience qui confirme ce raisonnement.

Ayez un tonneau rempli de vin, & garni à ses côtés de beaucoup de tartre; faites aigrir ce vin dans le même tonneau, & l'on pourra voir après que le vin sera devenu aigre, que le tartre qui étoit auparavant aux côtés du tonneau, n'y sera plus, & qu'il se sera dissout dans la liqueur.

Pour faire plus promptement le vinaigre, on met le vin dans un lieu chaud; la chaleur en cette occasion excite dans le vin une petite fermentation, en fait dissiper quelques esprits, & donne plus de facilité au tartre de s'étendre dans la liqueur. S'il n'y avoit point assez de tartre dans le tonneau où l'on veut faire du vinaigre, on n'a qu'à y jeter de la lie qui est un véritable tartre. Cependant on fait du vinaigre

en exposant à l'air du vin dans un vaisseau sans qu'on y jette du tartre ; parce qu'il y a toujours dans le vin des parties tartareuses qui y naissent, qui s'y rarefient & s'y étendent ensuite ; mais ce vinaigre n'est ni si fort ni ne se conserve si longtemps que l'autre.

Il y a une chose à remarquer dans le vin qui aigrit, c'est qu'il ne perd point de son volume ; au contraire il semble qu'il en augmente : la raison en est que dans cette occasion la dissipation des esprits n'est point sensible, & que le tartre s'y rarefiant beaucoup, peut augmenter un peu le volume de la liqueur.

Le vinaigre est astringent, rafraîchissant, & convenable dans les esquinancies & dans les hémorrhagies, parce qu'il fixe & arrête le mouvement impétueux des humeurs en les épaississant un peu ; il excite l'appétit en picotant un peu les fibres de l'estomac : il aide à la digestion des alimens, en les divisant & en les atténuant par ses pointes acides.

Le vinaigre pris en trop grande quantité produit des effets tout opposés ; il affoiblit & débilite l'estomac, en l'irritant trop fortement ; il incommode beaucoup le genre nerveux par cette même irritation qui cause quelquefois des mouvemens convulsifs : c'est pourquoi l'on défend le vinaigre dans les affections hystériques. Il maigrit, parce que ses acides se mêlant en grande quantité avec les parties balsamiques & albugineuses de la masse du sang, les rarefient & les divisent à un point qu'elles deviennent ensuite incapables de s'attacher aux parties solides, & de les nourrir.

On m'objectera peut-être, continué M. Lermery, que j'ai attribué sans aucun fondement aux acides du vinaigre pris en grande quantité, la force de rarefier & d'atténuer les parties balsa-

miques du sang, puisque je viens de dire que ces acides épaississent & coagulent les humeurs ; d'où il paroîtroit bien plutôt suivre que plus ces acides sont abondans, & plus la coagulation ou l'épaississement des liqueurs sera parfaite.

Mais il faut, dit-il, faire attention que les acides, suivant leur qualité différente, produisent ou la coagulation, ou la dissolution. Ils produisent la coagulation quand ils sont en petite quantité, parce qu'ils sont aisément liés & retenus par les parties rameuses du corps où ils se sont embarrassés ; mais quand ils sont en grand nombre, ils divisent & ils atténuent de tous côtés ce même corps, & ils surmontent la résistance que leur opposoient ses parties rameuses embarrassantes. Il se fait pour-lors une véritable dissolution ; on ne doit donc pas croire que la dissolution & la coagulation soient deux choses si opposées, puisque la coagulation n'est autre chose qu'un commencement de dissolution, ou plutôt une dissolution imparfaite.

Le vinaigre, dit M. Andry, quand on en use fréquemment, affoiblit considérablement l'estomac, & cause des mouvemens convulsifs, ce qui ne peut venir que du trop grand picotement qu'il fait sur les fibres. Il est contraire aux femmes, sur-tout à celles qui sont sujettes à la maladie hystérique ; il sèche le corps, & en rafraîchissant, en apparence, il brûle en effet.

Maniere de faire le vinaigre.

Pour en faire de très-bon, on prend pour un muid de vinaigre trois livres de farine de seigle, quatre onces de sel commun, une once de poivre, autant de gingembre, une once de pirètre, une once de poivre-long, demi-once de muscade, autant de canelle ; mettez le tout en poudre, & les pétrifiez avec la farine, & de bon vinai-

gre : on en fait une espèce de gâteau un peu épais , qu'on met cuire au four pour le laisser après refroidir ; étant froid on le met en morceaux , qu'on jette dans le Tonneau avec six pintes de bon vinaigre chaud ; on bouche bien le bondon , puis on le roule à plusieurs reprises.

Cela fait , on met le tonneau dans un endroit chaud , & le lendemain , on prend douze pintes de vin qu'on verse dans ce tonneau , puis huit jours après douze ou quinze autres pintes , & ainsi de huit jours en jours , on continue , jusqu'à ce que le tonneau soit plein , jusqu'à un trou qu'il faut faire à quatre doigts d'en haut du fond , qu'on laisse ouvert ; ce trou doit être percé de manière qu'on y puisse mettre un bondon ; ensuite prenez un litron de fleurs de sureau , jetez-le dans le vinaigre , qui se perfectionnera bientôt après.

Pour donner de la couleur au vinaigre on prend des grapes de sureau ; lorsqu'elles sont bien mûres on les écrase dans un baquet ; on laisse fermenter cette liqueur comme le vin , la couvrant de quelque chose ; ensuite on la tire à clair , & on la met dans un baril pour s'en servir au besoin ; il faut mettre ce baril à la cave , il se conservera ainsi toute l'année.

On fait du vinaigre rosat. Pour y réussir , prenez des feuilles de roses qui ne soient point à cent feuilles , car les autres ont plus d'odeur ; laissez-les sécher au soleil ; étant sèches , mettez-les dans une bouteille de verre à large cou , que vous emplirez après de vinaigre ; le meilleur qu'il y ait ; ajoutez-y quelques clous ; exposez le tout au soleil dans le plus chaud de l'été , pendant un mois ou six semaines ; après cela , servez-vous de ce vinaigre , qui sera excellent.

On fait aussi du vinaigre à l'œillet, & à l'estragon. Il faut observer la même chose que pour le vinaigre rosat, à l'exception des matières, qui sont différentes, c'est-à-dire qu'au lieu des feuilles de roses, on prend celles de l'œillet, & l'estragon en herbes.

Vinaigre à la marinière propre pour différentes sausses.

Prenez dans le mois de Mai de l'estragon, du cerfeuil, de la pimprenelle & du creffon; faites-les sécher au soleil du midi, mettez-les ensuite dans une cruche avec quatre oignons en tranches, douze gouffes d'ail, autant d'échalotes, une pincée de coriandre concassée, une poignée de grains de moutarde, quatre cirrons coupés par tranches, un gros de poivre long, un demi gros de macis & vingt-quatre clous de girofle; emplissez la cruche de bon vinaigre, bouchez-la bien, exposez la au Soleil pendant huit jours; passez le vinaigre à la chauffe, mettez-le dans des bouteilles pour vous en servir au besoin.

VIOLETTE, *Viola*. Petite plante qui donne une fleur fort odoriférante dont on fait de la pâte, du syrop, de l'eau & de la conserve.

Pâte de fleurs de violette.

Pilez quatre onces de fleurs de violette bien épluchées, mêlez-les avec une livre de marmelade de pommes passées par le tamis; faites sécher le tout dans un poëlon; mêlez-y du sucre; dressez votre pâte & la faites sécher à l'étuve comme les autres.

Au lieu de marmelade de pommes vous pouvez prendre de la marmelade de citron, ou du syrop violat tout fait, au lieu de piler la violette, comme on l'a dit.

Conserve de violette.

Prenez des fleurs de violette bien épluchées de

leurs boutons ; pilez-les dans un mortier , passez-les dans un linge , tirez-en le jus ; faites cuire du sucre à soufflé , ôtez-le de dessus le feu , mettez-y le jus de violette ; quand le sucre est abaissé , mêlez-le bien , mettez-y un peu de jus de citron ; vuidez aussitôt votre conserve dans des moules pour la couper avec la pointe d'un couteau en telle manière que vous voudrez.

Syrop de violette.

Prenez des fleurs de violette bien épluchées de leurs boutons ; faites cuire une livre de sucre à soufflé ; pilez vos fleurs de violette dans un mortier , mêlez-les bien avec le sucre dans un poëlon ; passez le tout ensemble dans un linge. Quand ce syrop est passé mettez-le dans une bouteille que vous bouchez quand il sera froid.

Il faut que les violettes aient une bonne odeur & qu'elles aient été cueillies le matin avant le lever du Soleil.

Eau de violette.

Prenez des violettes cueillies avant le lever du Soleil , & en tems sec ; deux poignées suffisent pour deux pintes de liqueurs ; épluchez-les bien , ne prenez que la feuille des fleurs , mettez-les dans l'eau avec un quarteron ou demi-livre de sucre.

On laisse infuser le tout pendant six heures ; on la passe ensuite à travers un linge ; puis pour la boire plus agréablement , on l'a fait glacer.

VIVE , *Viva* ou *Draco marinus* , poisson de mer , à peu-près de la taille & de la figure d'un maquereau ; mais elle a la peau plus unie , la chair plus ferme , & les arêtes plus piquantes : c'est un des poissons les plus sains & les plus exquis que l'on serve sur les tables ; la chair en est tendre ,

tendre, blanche, ferme, courte, friable, peu chargée de suc grossiers, & d'un très-bon goût; elle se digere facilement, charge peu l'estomac, & nourrit beaucoup; elle ne produit aucuns mauvais effets, à moins qu'on n'en use avec excès: elle convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de ~~temperament~~.

Ce poisson est armé au haut du dos de petits aiguillons ou de petits os tranchans qui lui servent de défense contre les pêcheurs. S'ils en sont piqués la partie s'enfle & la tumeur est accompagnée ordinairement d'inflammation, de douleur & de fièvre. Ces aiguillons n'ont pas même perdu tout leur venin quand l'animal est mort, & quand par hazard les cuisiniers en sont piqués, il leur arrive presque les mêmes accidens que si l'animal eût été vivant; c'est pourquoi il est ordonné par les Réglemens de Police aux pêcheurs & aux Marchands de poisson de les couper.

On peut se servir pour remede, dit M. Lermery, de matières âcres, volatiles, sulfureuses, comme d'esprit-de-vin, d'un mélange d'oignons & de sel, ou bien de la chair même de la vive. Toutes ces matières étant appliquées sur la plaie ouvrent les pores de la peau, & elles donnent une issue plus libre aux parties venimeuses qui s'y étoient introduites. Quelques-uns ordonnent en cette occasion de réduire en cendre le cerveau de la vive, & d'en prendre intérieurement la poudre. Cependant par cette calcination on prive le cerveau de ce poisson de ses sels volatils qui sont les plus efficaces pour détruire le venin, & on réduit ce cerveau en forme de matière alcaline propre seulement à absorber quelques pointes acides; ainsi ce même Auteur conseille le cerveau de

la vive sans lui faire subir l'opération dont nous avons parlé.

M. Andry dit que quand on a été piqué, il n'y a qu'à prendre le foie de la vive, & après l'avoir écrasé l'appliquer sur la blessure, & que c'est là le remède le plus prompt & le plus sûr.

La vive se mange ordinairement rôtie sur le gril, servie à la sausse blanche avec un peu de verjus; elle est fort saine apprêtée ainsi; quelques-uns l'aiment mieux frite, d'autres au beurre roux; ce dernier apprêt lui ôte beaucoup de sa bonne qualité, le beurre roussi étant un beurre à demi brulé qui ne fau- roit que contrarier la digestion.

On apprête les vives en gras & en maigre. En voici les différentes manières.

Vives à la broche en gras.

Vuidez, lavez, essuyez & piquez des vives de moyen lard assaisonné; passez-les chacune dans une brochette, attachez-les à la broche & les arrosez d'une marinade de cette manière; mettez un peu de vinaigre dans la lechefrite, avec un peu d'essence de jambon, du poivre, & un peu de sel, quelques oignons coupés par tranches, des ciboules entières, tranches de citron, un morceau de beurre; mettez les vives au feu, arrosez-les de tems en tems de la marinade, & les dressez dans un plat; jetez une essence de jambon dessus, & les servez chaudement.

Vives en gras au jambon.

Vuidez, lavez, essuyez & arrangez des vives dans une casserole de leur grandeur; assaisonnez de sel, de poivre, de fines épices, tant soit peu de fines herbes, un oignon, un bouquet; coupez par tranches une livre ou demi-livre de rouelle de veau; garnièz le fond d'une cassero- le, avec une couple de tranches de jambon;

couvrez la casserole & la faites suer sur un fourneau ; étant sué & attaché, comme un jus de veau , mettez-y un peu de lard fondu, de la farine , ce qu'il en faut ; remuez avec une cuiller sur le fourneau ; étant roux , mouillez-le moitié bouillon , & moitié jus.

Faites bouillir la moitié d'une bouteille de vin de Champagne , ou vin blanc ; mettez dans la casserole , où sont les vives , vuidez-y le jus de veau ; mettez mitonner à petit feu ; faites un ragoût de jambon. (Voyez au mot *Jambon* comme on fait ce ragoût.) Quand le ragoût de jambon est de bon goût , tirez les tranches de jambon & , en garnissez les vives ; jetez - le dessus , & les servez chaudement.

Vives en gras aux écrevisses.

Faites cuire les vives de la même manière que les vives au jambon ; étant cuites , tirez-les de leur jus , & les mettez égoutter ; dressez-les , & jetez dessus un ragoût de queue d'écrevisses en gras , & les servez chaudement. (Voyez à *Ecrevisses* la manière de faire ce ragoût de queue d'écrevisses en gras.)

Vives en gras aux huîtres.

Mettez cuire les vives de la même manière que les vives au jambon ; tirez-les de leur jus , & les laissez égoutter ; dressez-les dans un plat ; jetez dessus un ragoût d'huîtres en gras ; & servez chaudement. (Voyez au mot *Huîtres* , la manière de faire ce ragoût.)

Vives à la braise.

Vuidez , lavez & essuyez des vives , garnissez une casserole ovale de la grandeur des vives que vous voulez y mettre , de bardes de lard & de tranches de bœuf ; assaisonnez de sel , poivre , fines épices , fines herbes , quelques oignons coupés par tranches , ciboules , persil , feuilles de laurier ; arrangez-y les vives ; as-

faïsonnez-les dessus, comme dessous ; couvrez-les de tranches de bœuf, & bardes de lard ; couvrez la casserole, mettez cuire, feu dessus & dessous ; étant à demi cuites, mettez-y deux verres de vin blanc ; achevez de les faire cuire ; étant cuites, tirez-les & les mettez égoutter ; dressez-les, jetez un ragoût de foies gras, de ris de veau, de crêtes, champignons, truffes & moufferons dessus, & servez chaudement. Voyez à leur article particulier la manière de faire chacun de ces ragoûts, soit avec un ragoût de champignons, ou de moufferons, ou de truffes. On peut servir des vives à la braïse.

Vives farcies en gras aux moufferons.

Habillez des vives, farcissez-les par les ouïes d'une farce de blanc de volaille; mettez-les cuire à la braïse, de la même manière qu'il est marqué ci-devant ; étant cuites, tirez-les, & les laissez égoutter ; dressez-les dans un plat, jetez-y un ragoût de moufferons en gras par-dessus. (Voyez à *Moufferont* la manière de faire ce ragoût.)

Filets de vives en gras.

Vuidez, lavez, & effuyez vos vives ; frotez-les dans du beurre fondu, & un peu de sel ; mettez-les griller, étant grillées coupez la tête, & le bout de la queue, ouvrez-les & en ôtez l'arrête ; coupez-les en quatre, & les dressez dans un plat ; jetez dessus une essence de jambon, & les servez chaudement.

On y met aussi un ragoût de moufferons, ou un ragoût de truffes vertes.

Vives en gras aux cardons d'Espagne.

Mettez cuire les vives à la braïse, comme ci-dessus ; faites un ragoût de cardes, ou de montans de la même manière qu'il est marqué au mot *Cardes*.

Vives en gras au céleri.

Elles se font de la même manière que celles aux cardes. (Voyez au mot *Céleri* la manière de faire le ragoût de céleri)

Vives en gras au coulis de perdrix.

Faites cuire des vives à la braïse de la manière qu'il est marqué ci-dessus ; étant cuites tirez-les & les mettez égoutter ; dressez-les dans un plat ; jetez dessus un coulis de perdrix au roux , servez les chaudement. (Voyez au mot *Perdrix* la façon du *Coulis* de perdrix au roux.)

Vives à la braïse avec toutes sortes de coulis.

Les vives à la braïse se servent avec toutes sortes de coulis. (Voyez *Coulis*.)

Vives aux truffes à l'Italienne.

Belez des truffes , & les jetez dans l'eau à mesure ; faites-les égoutter , coupez les en tranches , passez-les avec un demi-verre d'huile , un bouquet , une tranche de jambon , deux gouffes d'ail , trois clous ; mettez-y une petite pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin de Champagne , une cuillerée de réduction , un peu de bon bouillon , une petite cuillerée de coulis , sel , gros poivre ; faites bouillir le ragoût à petit feu ; quand il est cuit dégraissez-le ; passez dans l'huile de petits croûtons de pain , grands comme des truffes ; mettez-les égoutter sur un linge blanc , & les mettez dans le ragoût de truffes un moment avant que de servir ; ensuite marinez vos vives avec l'huile , sel , gros poivre , persil , ciboules , une gouffe d'ail , le tout haché , & les faites griller. Quand elles sont cuites servez avec le ragoût de truffes.

Vives au petit lard.

Foncez une casserole de veau & de jambon , tranches doignons ; videz des vives , coupez la tête , mettez-les sur les tranches de veau , couvrez-les avec des bardes de lard ; faites suer les

tranches de veau un quart d'heure, & mouillez avec un verre de vin de Champagne; assaisonnez de sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, une feuille de l'aurier; faites-les cuire à petit feu; prenez une demi-livre de petit-lard; coupez en tranches, faites blanchir & cuire dans du bouillon. Quand il est cuit, ôtez-le du bouillon; détachez-le d'avec la couenne, prenez les vives, dressez-les, & les tenez chaudement; passez leur cuisson dans un tamis; remettez-la sur le feu avec une cuillerée de coulis & les morceaux de petit-lard; faites faire quelques bouillons, pour que le petit-lard preme du goût; dégraissez bien la sausse; pressez-y un jus de citron; goûtez si le ragoût est de bon goût, & servez sur les vives.

Vives à la Provençale.

Foncez une tourtiere avec des tranches d'oignons, thin, laurier basilic, ail, & bardes de lard; vuidez, lavez, cizelez des vives en deux des deux côtés; assaisonnez avec sel, poivre, jus de citron, mettez-les sur des bardes de lard avec des tranches de citron; couvrez les vives dessus, comme dessous; faites-les cuire au four, ou sous un couvercle de tourtiere; mettez dans une casserole un verre de vin de Champagne, que vous faites bouillir & écumer; mettez-y après l'avoir fait réduire à moitié un peu de jus, un demi verre d'huile, le jus de deux citrons, sel, gros poivre, de l'échalote hachée; retirez les vives du four; quand elles sont cuites, dressez-les & la sausse par-dessus.

Filets de vives glacés à la pimbéche.

Vuidez, lavez, levez les filets des deux côtés, que vous faites piquer par-dessus avec du petit-lard; mettez dans une casserole une noix de veau coupée en dés, une tranche de jambon cou-

péc en dés , un bouquet de toutes sortes de fines herbes , une gouffe d'ail , trois clous ; faites suer le veau & le jambon ; mouillez avec un verre de vin de Champagne , du bouillon , une cuillerée de réduction ; faites cuire le veau pendant une heure ; passez ensuite cette glace au tamis ; mettez de l'eau sur le feu ; quand elle bout , mettez un moment blanchir les filets de vives piqués ; retirez-les dans l'eau fraîche ; faites-les cuire avec la glace que vous aurez passée au tamis ; quand elles sont cuites , faites réduire la glace , & glacez les filets , comme un fricandeau ; ayez une bonne sausse à la pimbéche ; mettez dessus les filets de vives glacés , pour la sausse. (Voyez Sausse à la pimbéche.)

Vives à la broche à la Sultane.

Voyez pour l'apprêt de ces vives , *Vives à la broche en gras* , & servez dessous une sausse à la Sultane. Voyez *Sausse à la Sultane*.

Vives à l'Électorale.

Vuidez de belles vives , écaillez , lavez & essuyez-les ; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon ; mettez les vives dessus ; couvrez-les de bardes de lard ; assaisonnez de sel , fines épices , un bouquet de persil , ciboules , ail , clous , feuille de laurier ; faites suer les tranches de veau avec les vives ; mouillez avec deux verres de vin blanc ; faites cuire les vives , feu dessus & dessous ; mettez dans une casserole un ris de veau blanchi , des champignons , truffes , bouquet , tranches de jambon , un morceau de beurre ; passez le tout ensemble , mouillez avec un verre de vin de Champagne , une cuillerée de réduction , du bon bouillon ; faites cuire le ragoût à petit feu , dégraissez-le , mettez-y deux cuillerées de coulis. Quand le ragoût est fini & la sausse réduite , pressez-y un

us de citron ; tirez les vives de la braïse , dressez-les & le ragoût par-dessus.

Vives frites.

Vuidez , lavez , effuyez , cifelez , farinez & faites frire des vives dans une friture de beurre finé. Etant bien frites & de belle couleur , tirez-les , & les mettez égoutter ; dressez-les , garnissez-les de persil frit , & les servez chaudement pour un plat de rôti.

Vives aux capres au roux.

Faites frire des vives de la même manière qu'il est marqué ci-dessus ; prenez la grosseur de deux noix de beurre ; étant fondu , mettez-y une incée de farine & la remuez ; étant roux , mettez-y un peu de ciboule , de persil & de champignons hachés ; mouillez d'un peu de bouillon de poisson ; assaisonnez de sel & de poivre ; mettez-y mitonner les vives frites dedans ; étant diminué à propos , tirez les vives de la casserole , & les dressez dans un plat ; mettez une petite oignée de capres dans la sausse , liez-la d'un coulis au roux ou d'écrevisses ; si cette sausse est d'un bon goût , jetez-la sur les vives , & les servez chaudement.

Vives aux concombres.

Faites frire les vives de la même manière qu'il est marqué ci-devant. Etant frites de belle couleur , faites un ragoût de concombres & les coupez par moitié ; ôtez-en le dedans & les coupez en dés ; mettez-les mariner avec du poivre , du sel & du vinaigre , & un oignon coupé par tranches ; étant marinées , pressez-les dans un linge ; mettez un morceau de beurre dans une sauterole ; étant fondu , mettez-y les concombres & les faites rouffir ; étant roux , mouillez-les de bouillon de poisson ; laissez-les mitonner à petit feu ; étant cuites , dégraissez-les & les liez d'un coulis.

coulis au roux ; mettez mitonner les vives dans la casserole avec les concombres ; tirez-les & les dressez. Si le ragoût est d'un bon goût , jetez-le sur les vives , & servez chaudement.

Vives aux laitues.

Vuidez , lavez & essuyez entre deux linges vos vives , cizelez-les ; faites fondre un peu de beurre , mettez-y un peu de sel ; frotez les vives de ce beurre ; mettez-les griller à petit feu ; prenez les cœurs d'une douzaine de laitues , faites-les blanchir dans de l'eau ; étant blanchies , jetez-les dans de l'eau froide ; ensuite pressez-les une à une ; mettez la grosseur d'un œuf de beurre dans une casserole ; étant fondu , mettez-y une pincée de farine , & remuez toujours ; lorsqu'il est roux , coupez les laitues par la moitié , faites-leur faire quatre ou cinq tours , mouillez-les d'un bouillon de poisson ; assaisonnez-les de sel , poivre & un bouquet ; laissez-les mitonner à petit feu ; étant cuites , dégraissez-les & les liez d'un coulis d'écrevisses ; si le ragoût est d'un bon goût , dressez les vives grillées sur ces laitues , & servez chaudement.

Vives aux truffes.

Faites griller les vives de la même manière que celles aux laitues. Faites un ragoût de truffes , dressez les vives ; jetez le ragoût de truffes dessus , & servez chaudement. Voyez à truffes , *Ragoût de Truffes.*

Vives aux mousserons & aux champignons.

Voyez à *Mousserons* & à *Champignons* , comme se font ces ragoûts , & apprêtez les vives comme les vives aux laitues.

Vives à la sausse aux anchois.

Vuidez , lavez , essuyez & cizelez des vives ; frotez-les de beurre fondu & de sel , & les faites griller ; faites une sausse aux anchois avec beurre

rais , pincée de farine , ciboules ; assaisonnez de poivre , sel , muscade ; mouillez d'une goutte d'eau & d'un peu de vinaigre ; lorsque la sauffie est liée , dressez les vives , versez dessus , & servez chaudement.

Vives au coulis d'écrevisses.

Mettez griller des vives , faites une sauffie blanche , mettez-y coulis d'écrevisses , la quantité qu'il en faut pour que la sauffie soit de la même couleur ; dressez les vives , jetez la sauffie blanche au coulis d'écrevisses dessus , & servez chaudement.

Vives aux Huîtres.

Mettez des vives dans une casserole ; assaisonnez-les de sel , de poivre , de fines épices , d'une couple d'oignons , d'un bouquet , d'une feuille de laurier , un peu de persil , une tranche de citron ; mouillez d'une demi-bouteille de vin blanc , avec un peu de bouillon de poisson , du beurre ; faites fondre du beurre , étant fondu , mettez-y un peu de farine , remuez toujours ; étant à demi roux , mouillez-le du jus où sont les vives ; revuidez-le dans les vives , laissez-les achever de cuire , qu'elles soient bien nourries & d'un bon goût ; étant cuites & égouttées , jetez sur ces vives un ragoût d'huîtres , & servez chaudement.

Vives aux laitances.

On sert les vives de la même façon que ci-devant. Pour le ragoût , voyez *Laitance*.

Vives avec une sauffie hachée.

On sert aussi des vives de la même façon avec une sauffie hachée. Voyez *Sauffie hachée*.

Vives aux écrevisses.

Faites cuire les vives de la même manière que celles aux huîtres ; jetez dessus un ragoût de queues d'écrevisses , & servez chaudement.

Vives grillées avec un ragoût d'huitres, de laitances ou d'écrevisses.

L'on sert encore ces vives grillées avec ces mêmes ragoûts d'huitres, de laitances & d'écrevisses.

Vives au moules.

Faites cuire les vives de la même maniere que les vives aux huitres, & les dressez avec un ragoût de moules. Voyez à *Moules*, comment se fait ce ragoût.

Vives au vin de Champagne.

Coupez la tête & la queue des vives ; coupez-les en deux ; arrangez-les dans une casserole, & les assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, feuilles de laurier, oignon, un bouquet, quelques champignons & mousserons ; faites bouillir une demi-bouteille de vin de Champagne, mettez-la dans la casserole où sont les vives, faites cuire sur le fourneau ; étant à demi-diminué, mettez-y un morceau de beurre, & achevez de faire cuire ; étant diminué à propos, liez d'un coulis d'écrevisses ou autre coulis ; tirez l'oignon, le bouquet, la feuille de laurier, jetez le coulis dessus, & servez chaudement.

Vives en fricassée blanche.

Coupez des vives par morceaux, mettez dans une casserole un morceau de beurre frais ; le beurre étant fondu, mettez-y les vives avec des champignons, des mousserons, quelques truffes vertes ; assaisonnez de sel, de poivre, un bouquet ; passez le tout ensemble, mettez-y une pincée de farine, prenez garde qu'elle ne s'attache à la casserole ; mouillez d'un peu de bouillon de poisson, de vin blanc que vous aurez fait bouillir avant ; laissez cuire à petit feu ; étant cuit, faites une liaison de trois à quatre jaunes d'œufs, délayés avec du verjus & un peu de persil haché ; remuez toujours sur le four-

neau, jusqu'à ce qu'elle soit liée, prenant garde qu'elle ne tourne ; si elle est d'un bon goût, dressez & servez chaudement.

Vives grillées.

Les vives grillées se servent avec une sausse à l'anchois dessus, ou bien un coulis de la même manière que les vives à la sausse à l'anchois, ou au coulis d'écrevisses.

Vives farcies.

Vuidez, lavez & essuyez des vives ; faites une petite farce de cette manière. Prenez une vive & la desosse ; mettez la chair sur une table avec des champignons, un peu de persil, de la ciboule hachée ; assaisonnez de sel & de poivre, & d'un peu de muscade ; hachez le tout ensemble, mettez un morceau de beurre frais, ce qu'il en faut, une couple de jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crème ; pilez le tout ensemble ; tirez la farce du mortier & en farcissez les vives par les ouïes ; arrangez-les dans une casserole ; prenez une carpe, écaillez, vuidez & la coupez par morceaux ; mettez du beurre dans une casserole, pelez une demi-douzaine d'oignons & les coupez par tranches. Le beurre étant fondu, mettez-les dans la casserole avec une carote & un panais coupés par tranches, & les remuez avec une cuiller ; étant à demi roux, mettez-y de la farine ; achevez de les faire roussir en les remuant toujours. Étant roux, mettez-y la carpe coupée par morceaux, & lui faites faire deux ou trois tours ; mouillez-la d'une purée claire ; ajoutez-y une demi-bouteille de vin blanc ; assaisonnez de sel, de poivre, fines épices & fines herbes, persil, ciboules, quelques champignons coupés par tranches ; faites cuire le tout ensemble ; étant cuit, passez-le dans un tamis, pressez bien le poisson ; prenez de ce jus, & mouillez ces vives farcies.

mettez-les cuire ; étant cuites & de bon goût , faites-les égoutter , dressez-les , jetez dessus un ragoût de moufferons ou de truffes vertes ou autres ragoûts , & servez chaudement.

Vives en casserole.

Farcissez des vives de la même manière qu'il est marqué ci-dessus ; ciselez-les ; garnissez le fond d'un plat ou tourtiere d'un peu de beurre ; assaisonnez de sel , de poivre , de muscade , de tant soit peu de fines herbes , quelques ciboules entières , un peu de persil haché ; arrangez les vives dessus , assaisonnez-les de sel , de poivre , de muscade , persil haché ; mettez-y un verre de vin de Champagne ; arrosez de beurre fondu ; pannez d'une mie de pain fine ; mettez cuire au four , ou sous un couvercle ; étant cuites , & d'une belle couleur , tirez-les , & les dégraissez ; mettez-y un peu de coulis d'écrevisses , ou de sausse à l'anchois , & les servez chaudement.

Vives en casserole avec toutes sortes de ragoûts.

On sert ces vives en casserole avec toutes sortes de ragoûts ; dressez un ragoût au fond d'un plat ; mettez les vives en casserole dessus.

Vives en filets frits.

Vuidez des vives , lavez-les , & les essuyez ; coupez la tête & le bout de la queue ; fendez-les , & en ôtez l'arête ; coupez-les en quatre , & les mettez mariner avec du vinaigre , du sel , du poivre , quelques oignons coupés par tranches , feuilles de laurier ; étant marinées , tirez les filets de la marinade , & les mettez essuyer sur un linge ; farinez-les ; faites-les frire dans de la friture de beurre raffiné ; étant frits & de belle couleur , tirez les , & les mettez égoutter ; dressez-les sur un plat garni de persil frit , & les servez chaudement.

Vives à la broche en maigre.

Vuidez , lavez , & essuyez des vives ; faites.

des lardons de chair d'anguille ; piquez-en les vives avec des anchois ; passez une brochette au travers de chaque vive ; attachez - les à la broche ; faites une marinade avec un peu de vinaigre , un demi - verre de bouillon de poisson , quelques ciboules entières , des oignons coupés par tranches , quelques tranches de citron , du sel , du poivre ; mettez la broche ; arrosez toujours de cette marinade en cuisant ; faites une sausse hachée avec une truffe verte , une couple de champignons , un peu de ciboule & de persil , le tout à part sur une assiette ; mettez un morceau de beurre dans une casserole ; étant fondu , mettez une pincée de farine , remuez ; étant roux , mettez-y la ciboule , ensuite le persil , les champignons & truffes ; faites faire deux ou trois tours ; mouillez d'un peu de bouillon de poisson ; faites mitonner à petit feu ; assaisonnez de sel & de poivre ; étant diminué à propos ; mettez-y des capres , & un anchois ; liez le coulis ; quand la sausse est d'un bon goût , tirez les vives de la broche , & les dressez dans un plat ; jetez la sausse dessus , & servez chaudement.

Vives à la Stanislas.

Habillez une petite anguille ; coupez - en les lardons ; maniez-les avec toutes sortes de fines herbes & fines épices ; lavez une demi-douzaine d'anchois ; ôtez-en l'arête ; coupez chaque moitié en deux ; lardez les vives en travers ; un lardon d'anguille , un lardon d'anchois ; lardez-les de cette façon , depuis la tête , jusqu'à la queue ; prenez deux hatelettes , passez au travers des vives ; attachez les hatelettes à la broche ; faites cuire les vives , en les arrosant de tems en tems avec une marinade , telle que la précédente ; quand les vives sont cuites , faites une sausse avec beurre , un bouquet de persil ,

ciboules, thim, laurier, basilic, gouffe d'ail, trois clous, deux truffes hachées, quatre ou cinq champignons hachés; passez-les sur le feu, mouillez avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis maigre, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre; faites bouillir cette sauce à petit feu; dégraissez; quand elle est réduite & finie de bon goût, ôtez le bouquet; mettez un peu de capres hachées, & servez dessous les vives.

Salade de vives.

Faites frire ou griller des salades de vives; laissez-les refroidir; étant froides, coupez la tête & la queue; coupez-les par filets; arrangez-les dans un plat; garnissez-les de cerfeuil haché, de petites capres; assaisonnez-les de sel, de poivre, d'huile & de vinaigre, & servez.

Terrine de vives.

La terrine de vives se fait de la même manière que la terrine des tranches de saumon & de truites. (Voyez *Saumon.*)

Tourte de vives.

On fait la tourte de vives de la même manière que la tourte de saumon & des truites. (Voyez *Saumon.*)

Potage de vives.

Le potage des vives se fait de la même manière que le potage des perches. (Voyez *Perches.*)

ZESTS D'ORANGE, voyez *Orange.*

ZESTS DE CITRON, voyez *Citron.*

Fin du Dictionnaire des Alimens.