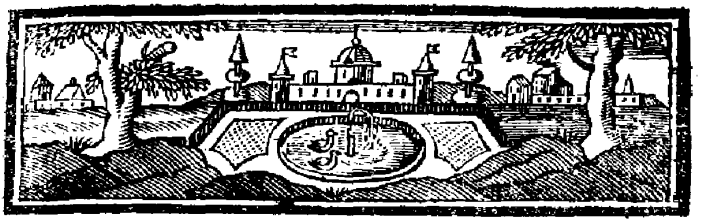
LA SCIENCE
DU
MAÎTRE D'HÔTEL
CUISINIER,
Avec
DES OBSERVATIONS sur la connoiſſance & proprietés des Alimens.

A PARIS, AU PALAIS,
Chez PAULUS-DU-MESNIL, Imprimeur-Libraire, Grand' Salle au Pilier des Conſultations, au Lion d'or.

M. DCC. XLIX.

Avec Approbation & Privilege du Roi.



DISSERTATION

PRÉLIMINAIRE

Sur la Cuiſine moderne.

I. L'ART de la Cuiſine doit, comme tous les autres, ſon origine aux beſoins & aux commodités de la vie. La nature dans ſon enfance n'a cherché d'abord que le moyen le plus prompt & le plus commun de ſe donner le néceſſaire, ou de ſe procurer l'agréable : auſſi groſſiere & bornée dans ſes déſirs, que dans le choix des choſes propres à les contenter. Dans la

ſuite ſes déſirs ſe ſont étendus : mais ſes beſoins ſe ſont multipliés. L'expérience & les réflexions ont épuré ſon goût : mais elles l'ont ſecondée dans ſes vûes & l'ont conduite à ſon but par moins de détours, moins de fatigues, & pour l'ordinaire à moins de frais. C'eſt ainſi que l'induſtrieuſe nature a donné naiſſance aux Arts, qui de leur côté ont conſacré au bien de la nature tout l'être qu'ils en avoient reçu.

Le plaiſir des ſens (*a*) a été leur objet, & les qualités diverſes que le Créateur a attachées aux corps étrangers, ont été les reſſorts qu'ils ont fait joüer pour y parvenir. Les organes des ſens leur ont ſervi comme de canaux de communication pour faire paſſer juſqu'à l'ame les impreſ-

(*a*) On ne prétend pas parler des Arts qui ont pour objet la perfection de l'eſprit, comme l'Art de penſer ou la Logique.

ſions diverſes que les qualités ſenſibles ſont capables de produire.

II. Que de ſageſſe, d'étenduë, & de ſimplicité dans les vûes du Créateur ! Le méchaniſme de notre ſtructure nous aſſujettit à des beſoins, & nous oblige à les ſatisfaire, ſous peine d'anéantiſſement & de deſtruction totale : Cela vous paroît-il humiliant ? Penſez que la nature par le moïen des organes fait éclore le plaiſir & la volupté du ſein de cette ſervitude. Reconnoiſſez du moins, qu'inſtruits par le témoignage des ſens, nous ſçavons démêler dans les corps les qualités bienfaiſantes de celles qui ne le ſont pas. Car la réflexion d'un Ecrivain (*a*) de nos jours eſt généralement vraie, peut-être à quelques exceptions près. » L'agrément des

(*a*) Théorie des ſentimens agréables, chap. 3, pag. 20.

» ſaveurs & des odeurs, n'eſt pas
» moins aſſorti à nos beſoins, que
» celui des couleurs & des ſons.
» Les ſels âcres & piquans, qui
» portés dans le corps par la reſ-
» piration ou par la digeſtion, y
» jetteroient le trouble & le dé-
» ſordre, décelent leur impreſſion
» ſur les mammelons nerveux,
» qui ſont le ſiége de l'odorat &
» du goût. Au-contraire une im-
» preſſion douce & agréable an-
» nonce les odeurs & les ſaveurs,
» qui, par la nature de leurs prin-
» cipes, peuvent entretenir dans
» le ſang le juſte mélange de ſels
» & de ſouffre qui y décide de la
» ſanté. «

III. La ſageſſe & la fécondité de la nature ne paroiſſent pas moins dans la varieté des ſentimens qu'excite en notre ame, à l'aide des organes, chaque eſpece particuliere de qualités ſenſibles dans les corps étrangers. Qui

pourroit compter les différentes ſortes d'odeurs, de couleurs, de ſons & de ſaveurs? Chacune dans ſon genre peut varier à l'infini. Dans l'ordre des couleurs, le *rouge*, par exemple, qu'on regarde comme une couleur primitive, de quelles varietés n'eſt-il pas ſuſceptible? Et pour ne pas ſortir des ſaveurs qui ſont l'objet de la Cuiſine, le lait, le ſucre, le miel ſont doux, mais chaque eſpece de douceur a ſes caractéres particuliers, ſes différences, ſes nuances propres: & qui oſera fixer juſqu'où cette varieté peut s'étendre?

IV. Pouſſons plus loin la contemplation des merveilles de la nature à cet égard. Ce ſeroit peu que la *diverſité* des ſaveurs, quelqu'étonnante qu'elle ſoit, ſi elle n'étoit accompagnée de l'*unité*.*

* Par *unité* on entend *uniformité*. Voyez *les Recherches ſur l'origine des idées, &c.*

Voilà les deux objets que la nature ſe propoſe en tout, & qui, au jugement d'un Auteur célébre, (*a*) ſont le fondement unique de tout ce qui eſt *beau*. Sera-t-on donc blâmé d'avancer qu'il y a l'harmonie des ſaveurs, comme l'harmonie des ſons, & peut-être celle des couleurs & des odeurs ? Perſonne ne diſpute de la premiere: Qui ignore les peines infinies que s'eſt donné le R. P. Caſtel pour établir, & pour faire goûter la ſeconde, je veux dire l'harmonie des couleurs ? Il ne m'appartient pas de décider s'il a bien ou mal réuſſi : mais qui pourra trouver mauvais que j'avance qu'il regne entre les ſaveurs une certaine proportion harmonique, à peu près ſemblable à celle que l'oreille apperçoit dans les ſons, quoique d'une eſ-

(*a*) M. de Crouzas, Traité du Beau.

pece différente. Si cela n'eſt pas, qu'on me diſe pourquoi tel mêlange de ſaveurs revolte l'organe du goût, tandis que tel autre le flate agréablement.

V. Sur ce principe, j'oſe dire que, pour apprécier au juſte un ouvrage de l'Art de la Cuiſine, il faut ſouvent plus de ſagacité de goût (s'il m'eſt permis d'uſer de cette expreſſion) qu'on ne penſe ordinairement. Les plus habiles Artiſtes ſont quelquefois ceux qui réuſſiſſent le moins à ſatisfaire le goût commun : il leur faut des palais délicats, comme à un profond Muſicien des oreilles fines & ſçavantes. Dans les apprêts des viandes, comme dans les piéces de Muſique, il eſt des diſſonnances qu'il faut préparer & ſauver avec la même adreſſe. Donnez pour Auditeurs au plus ſçavant Muſicien du monde des Hurons, des Hotentots, & d'au-

tres Peuples ſauvages de l'Amerique ou de l'Afrique, & voyez s'ils ſeront agréablement affectés de la beauté & de l'élegance de ſes doctes accords. L'habile Phyſicien, que nous avons déja cité, ne vouloit que des yeux éclairés, pour ſentir l'harmonie de ſes couleurs; heureux, ſi tant d'écrits, dont il a rempli les Journaux, avoient pû nous éclaircir la vûe. Un Cuiſinier habile ne demande non plus que des palais délicats & ſenſibles, pour ſavourer l'harmonie des ſucs dont il compoſe ſes ragoûts.

VI. Défiez-vous de ces perſonnes qui ne trouvent rien de bon: c'eſt ſouvent une preuve, que les papilles de leur langue ſont uſées & ſans reſſort. Il n'y a que le fort & le piquant qui puiſſe les ébranler, & reveiller par ce moyen leur appétit. La juſte proportion des ſels & des ſucs ſul-

phureux,qu'une main ſage & habile a diſtribuée dans l'apprêt des alimens, n'eſt pas capable d'exciter chez eux un agréable ſentiment de goût, il leur faut un ſel dominant,proportionné à l'affaiſſement des fibres de leur organe, un ſuc acide & corroſif qui en altére le tiſſu, pour ſe faire ſentir. Le palais de ces ſortes de Gens eſt-il un Tribunal compétant, pour juger du mérite d'un Artiſte en fait de Cuiſine? S'il eſt queſtion de décider ſur la qualité d'une liqueur bachique, conſulte-t-on l'organe de ces perſonnes qui, à force de boire, ont perdu la faculté de diſcerner la différente nature des vins? A peine les liqueurs les plus fortes, & par conſéquent les plus nuiſibles à la ſanté,chatouillent-elles les fibres endurcies & racornies de leur palais. Rameau voudroit-il pour Arbitre & pour Juge de ſes com-

poſitions, cet homme dont parle Petrarque, qui étoit moins charmé du chant des roſſignols, que d'un concert de grenouilles?

VII. Le principe qu'on vient d'expoſer, fournit encore une réponſe ſolide à des reproches qu'on fait depuis long-tems à l'Art de la Cuiſine. A entendre bien des Gens, il ne mérite que d'être nommé l'Art de ruiner la ſanté, il n'eſt propre qu'à énerver les forces du corps, à affoiblir le temperament, & à avancer le terme de nos jours. C'eſt, à leur avis, une ſource empoiſonnée d'où l'on voit ſortir une infinité de maladies&d'infirmités,inconnuës autrefois. Telles ſont les vaines déclamations, dont ſe laiſſent étourdir ceux qui ne ſont pas accoutumés à approfondir les choſes.

Je conviendrai, ſi l'on veut, que la Cuiſine occaſionne quel-

quefois les funeſtes effets dont on ſe plaint. Mais qu'on y prenne garde : eſt-ce la faute de l'Art, ou des Artiſtes ignorans ? Je dis plus : n'eſt-ce pas ſouvent celle du ſiécle, dont le goût uſé ou dépravé ne ſçauroit être flaté ni reveillé par un juſte & ſage mêlange des ſucs, formé des mains de l'Art? Vous voulez des apprêts que l'Art condamne, vous dédaignez ceux qu'il autoriſe : après cela vous lui imputez des maux qui ne ſont le fruit que de votre avidité &de votre intemperance: quelle injuſtice ! Moins dépravés, plus ſages, vous euſſiez laiſſé à un habile Artiſte la liberté de ſuivre les regles de ſon Art. La nature qui le guide dans ſon travail, lorſqu'il ſçait la conſulter, ſe fût prêtée à ſes déſirs : un mêlange judicieux & éclairé des ſaveurs naturelles,vous eût offert un mets auſſi ſain qu'agréable.

VIII. Faites donc ceſſer l'injuſtice de vos reproches, ou convenez qu'il n'eſt point d'Art qui puiſſe être à l'abri de la malignité de la cenſure. Celui de cultiver la vigne n'auroit-il pas dû depuis long-tems être proſcrit, s'il eût été permis de décider de ſon ſort, d'après les déſordres prodigieux que les excès du vin ont fait commettre ? La poëſie, la divine poëſie, le langage des Dieux n'auroit-il pas dû être chaſſé de deſſus la terre, s'il faut lui imputer l'abus pernicieux & infâme qu'en ont fait les Mortels? Platon a banni de ſa République les Poëtes, mais il n'a eu garde d'en chaſſer la poëſie. Il s'eſt contenté en homme ſage, de lui fixer ſon objet, & de la reſſerrer dans de juſtes bornes : il a laiſſé l'harmonie flateuſe des vers en poſſeſſion de célébrer les louanges de la Divinité & de la Vertu. En un

mot, il n'a exilé les Poëtes de ſa République, ſelon la remarque d'un Moderne (*a*) „ que par la “ même raiſon qui engage les “ Prédicateurs à prêcher contre “ les Spectacles, & qui faiſoit “ chaſſer d'Athenes ceux des Ci- “ toyens qui plaiſoient trop à “ leurs Compatriotes. “

IX. Mais d'ailleurs a-t-on des preuves bien convaincantes que les rafinemens de notre Cuiſine ſoient la cauſe principale des infirmités, & des maux dont on ſe plaint ? Pour moi j'oſe en douter, & je croi en avoir quelque raiſon.

On ne ſoutiendra pas que les Romains ayent été ſujets à plus d'indiſpoſitions & de maladies que nous ne le ſommes préſentement. Je ne prétends pas parler de ces tems où Rome étoit auſſi

(*a*) Réflex. critiques ſur la Poëſie & ſur la Peinture, 1 part. ſect. 5.

ſobre & frugale, que ruſtique & groſſiere : je parle des Romains amollis par le luxe Aſiatique, des Romains délicats & ſenſuels, tels qu'ont été un Lucullus, un Apicius (*a*) & d'autres avant & après Auguſte. Ils ont rafiné de leur tems ſur les apprêts des viandes, comme nous pouvons le faire aujourd'hui. Ils n'ont pas éprouvé plus d'infirmités que nous : leur Cuiſine étoit-elle donc auſſi peu nuiſible à la ſanté, que la nôtre ? C'eſt une queſtion à examiner.

X. S'il nous reſtoit aſſez de monumens de ces tems reculés pour pouvoir faire un parallelle exact & complet, je ne doute pas que la queſtion ne fût bientôt décidée à notre avantage. J'en juge par l'ouvrage qui a paſſé

(*a*) Il y a eu plus d'un Apicius. Voyez ſur ce ſujet le Diction. de Bayle.

juſqu'à nous, ſous le nom d'Apicius (*a*) : on convient que ſon Auteur, quel qu'il ſoit, n'a dû vivre que peu de tems après Eliogabale. Qu'on ſe donne la peine de parcourir les dix Livres qu'il nous a laiſſés ſur la Cuiſine de ſon tems, & qu'on juge après cela ſi un ſçavant homme (*b*) a rien exageré, quand il a dit que cet ouvrage contient *d'étranges mets & d'étranges ragoûts, qu'on croiroit aujourd'hui ſe perdre l'eſtomac, & ſe brûler le ſang, ſi l'on mangeoit de ſemblables viandes, que preſque tous les ragoûts ſont fort poivrés, ou pleins de liqueurs & de compoſitions fortes, ou au moins d'herbes de haut goût.* On voit par cet échantillon quel étoit l'état de la

(*a*) *Apicii Cœlii de obſoniis & condimentis, ſive Arte coquinariâ libri decem, &c.*

(*b*) Jean le Clerc, Bibliot. choiſie, tom. 18, pag. 327, 331, &c.

Cuiſine Romaine en ces tems-là, & ſans doute long-tems auparavant. Il eſt au moins certain que le *garum*, qui étoit une de ces compoſitions fortes qui entroient preſque dans tous les ragoûts, n'étoit pas pour-lors nouvellement inventé. Seroit-il donc ſurprenant, que, lorſque la ſenſualité Romaine eſſaya de ſe ſatisfaire par les apprêts d'une Cuiſine ſi pernicieuſe, elle eût donné entrée à des maladies fréquentes & inconnues auparavant ? Un évenement contraire eût tenu du prodige, & ſi la nôtre lui reſſembloit, il ſeroit difficile d'en faire l'apologie.

XI. Je veux bien croire, ſur la parole de Pline, (*a*) & d'autres Hiſtoriens, que Rome ſe paſſa de Medecins durant l'eſpace de plus de cinq cens ans ; que dans

(*a*) *Plin. lib. 29, cap. 1.*

cet

cet intervale, la frugalité la garantit du beſoin des remedes : mais qu'enfin le luxe & les excès de la table ayant fait naître pluſieurs eſpeces de maladies inconnues, il fallut avoir recours à la Medecine, qu'on avoit regardée juſqu'alors comme inutile, & même préjudiciable ; & qu'Archagate eſt le premier Medecin qui s'établit à Rome l'an 535 de ſa fondation, où l'exercice de ſon Art n'avoit été auparavant toleré qu'en tems de peſte. Je ne prétends point révoquer tous ces faits en doute : je m'étonne ſeulement que les apprêts d'une ſi *étrange* Cuiſine n'ayent pas produit plus de mal qu'on n'en dit. Encore même ne reſte-t-elle pas chargée elle ſeule des maux qu'on éprouva, car nous ſçavons que l'excès de la table monta à un tel point, qu'il étoit ordinaire dans les repas de forcer l'eſtomac

à rendre les alimens dont il s'étoit ſurchargé, pour faire place à d'autres. Excès monſtrueux d'intemperance, & de gourmandiſe!

XII. Après s'être formé une légere idée de la Cuiſine Romaine, il reſte bien moins à découvrir la cauſe des maladies qui parurent alors, qu'à rechercher pourquoi elles ne ſe multiplierent pas bien au-de-là de ce que nous en éprouvons aujourd'hui. Pour moi je crois en appercevoir une raiſon aſſez plauſible. Les grands repas étoient bien moins fréquens parmi les Romains que parmi nous. Rien, il eſt vrai, n'étoit plus propre à altérer leur ſanté, que leurs excès dans ces occaſions, & les ragoûts dont ils faiſoient leurs délices. Mais ces occaſions étoient plus rares : la nature avoit le tems de réparer le mal. Qu'il eût été bien moindre

& moins commun, s'ils euſſent connu les aphoriſmes de notre Cuiſine!

Les repas parmi nous ſont plus fréquens, ils ſe ſuccedent les uns aux autres preſque ſans intervale. Si nos tables étoient ſervies dans le goût de la Cuiſine d'*Apicius*, il ſeroit impoſſible que nous ne fuſſions expoſés à plus de maux que nous n'en éprouvons, & que n'en éprouverent les Romains. Trop heureux encore, que les apprêts de notre Cuiſine ne multiplient & n'aggravent pas le mal, que notre intemperance preſque continuelle, & notre ſenſualité, que nous cherchons à ſatisfaire ſans relâche, ſont elles ſeules bien capables de produire! Voilà, voilà le premier germe des maladies & des infirmités qui nous affligent: rendons-nous juſtice, & l'Art de la Cuiſine moderne ſera juſtifié.

Mais ce n'eſt pas aſſez dire. Je ſoutiens que nous ſommes coupables d'ingratitude à ſon égard, & que nous ne connoiſſons peut-être pas toutes les obligations que nous lui avons. Eſſayons de mettre cette vérité dans ſon jour.

XIII. La Phyſique nous apprend que la diverſité des alimens, autant pour le moins que celle des climats, met de la varieté & de la différence, non-ſeulement dans les corps, mais encore dans le génie, les inclinations, & les mœurs des Nations. Quel changement n'apperçoit-on pas dans les eſprits des Peuples du Nord, depuis que le ſucre, les épiceries, le vin, & les autres alimens qui croiſſent dans les Païs chauds, font une partie de leur nourriture ordinaire? *Les ſels, & les ſucs ſpiritueux de ces denrées,* dit un homme d'eſ-

prit, (a) *jettent dans le ſang des Nations ſeptentrionales une ame, ou pour parler avec les Phyſiciens, une huile étherée, laquelle ils ne pourroient pas tirer des alimens de leur Païs. Ces ſucs rempliſſent le ſang d'un homme du Nord d'eſprits animaux formés en Eſpagne & ſous les climats les plus ardens. Une portion de l'air & de la ſéve de la terre des Canaries paſſe en Angleterre dans les vins de ces Iſles qu'on y tranſporte en ſi grande quantité. L'uſage fréquent & habituel des denrées des Païs chauds rapproche donc, pour ainſi dire, le ſoleil des Païs du Nord, & il doit mettre dans le ſang & dans l'imagination des Habitans de ces Païs une vigueur & une délicateſſe, que n'avoient pas leurs ayeux, dont la ſimplicité ſe contentoit des productions de la terre qui les avoit vû naître.*

(a) Réflex. critiques ſur la Poëſie & ſur la Peint. 2 part. ſect. 17.

Voilà le principe développé, ſera-t-il difficile d'en faire l'application à notre ſujet ?

XIV. La Cuiſine ſubtiliſe les parties groſſieres des alimens, dépouille les mixtes qu'elle employe, des ſucs terreſtres qu'ils contiennent : elle les perfectionne, les épure, & les ſpiritualiſe en quelque ſorte. Les mets qu'elle prépare, doivent donc porter dans le ſang une plus grande abondance d'eſprits plus purs & plus déliés. De-là plus d'agilité & de vigueur dans les corps, plus de vivacité & de feu dans l'imagination, plus d'étendue & de force dans le génie, plus de délicateſſe & de fineſſe dans nos goûts. Sera-ce donc trop s'avancer, que de placer les apprêts de la Cuiſine moderne parmi les cauſes phyſiques qui du ſein de la Barbarie, ont rappellé parmi nous le regne de la politeſſe, des

talens de l'eſprit, des Arts & des Sciences ? Fut-il donc vrai que notre Cuiſine eût introduit parmi nous les maux qu'on lui impute, quoiqu'ils ſoient bien plutôt le fruit de notre intemperance, elle les auroit rachetés par des avantages bien précieux. Enfin toute compenſation faite, s'il a paru de nouvelles maladies, d'autres ont diſparu, ou ſont devenues plus rares. Depuis que l'uſage des alimens qui croiſſent dans les Païs chauds s'eſt introduit à Amſterdam, on n'y voit plus, comme l'a remarqué M. Regis, (*a*) ſçavant Medecin, la vingtiéme partie des maladies ſcorbutiques qu'on y voyoit auparavant.

XV. Ce n'eſt pas au reſte que je veuille ici prendre la défenſe de tous les apprêts dont on a cou-

(*a*) Voyez les Réflex. crit. ſur la Poëſie & ſur la Peinture. *Ibid.*

tume de charger nos tables, il en eſt que j'abandonne à toute la rigueur de la cenſure : j'avoue même que cet ouvrage en contient que je ne prétends point garantir. J'ai cru qu'ils y devoient avoir leur place, afin qu'il n'y manquât rien de ce que l'on peut déſirer, pour diverſifier dans le goût nouveau le ſervice des tables les plus ſomptueuſes & les plus délicates. D'ailleurs me convenoit-il de ne me pas prêter au goût de ceux qui ſont plus curieux de l'agrément, que de la ſalubrité des mets qu'ils ſe font ſervir ? Ceux qui penſent autrement, méritent auſſi des égards : devois-je leur manquer ? Comme il ne m'eſt jamais venu dans l'eſprit de m'ériger en Réformateur de la Cuiſine, je me ſuis propoſé de les ſatisfaire tous, ſans condamner ni les uns ni les autres. Voici donc le parti que j'ai pris.

XVI.

XVI. J'ai inſeré dans cet ouvrage des obſervations ſur la nature, les vertus, & les proprietés des alimens dont la Cuiſine fait uſage. J'ai profité pour cela des lumieres que fourniſſent en ce genre la Phyſique & la Medecine : l'ouvrage de M. Lemery ſur ce ſujet, m'a ſurtout été d'un grand ſecours. J'ai donc penſé qu'il ſeroit aiſé, à la faveur de ces connoiſſances, de diſcerner les mets qui peuvent convenir à l'âge, au temperament, & à la ſanté de chacun.

Mais ce n'eſt pas le ſeul avantage que j'en ai eſperé. On convient que l'adreſſe des mains, un jugement ſain, un palais délicat, un goût sûr & fin, ſont des qualités abſolument néceſſaires à un bon Cuiſinier. J'oſe dire que cela ne ſuffit pas encore. Tel poſſédera tous ces talens, qui, en fait de Cuiſine, ne ſera jamais qu'un

Manœuvre guidé par la ſeule *routine*, ou ce qu'eſt en Medecine un *Empirique*. Eſclave ſervile de l'uſage, un Artiſte de ce caractere, ou ne s'aviſera pas d'imaginer quelque nouveau ragoût, ou de rien changer à la pratique qu'il aura appriſe; ou s'il le fait, ce ne ſera qu'après pluſieurs tentatives, & beaucoup de dépenſe, qu'il pourra eſperer quelque ſuccès. Donnez-lui la connoiſſance des qualités & des proprietés des alimens qu'il travaille, des ſucs dont il veut former un mêlange agréable, vous lui épargnerez ſon tems, ſon travail, & ſa bourſe. Les lumieres le guideront dans ſes eſſais; il ſçaura tirer parti de ſes mépriſes mêmes. Il y a déja long-tems que l'Epicurien Catius dans Horace a traité de téméraires ceux qui s'ingerent de ſervir avec art & élegance les tables, ſans connoître avec préciſion les qua-

ſités & les ſaveurs des mets qu'ils employent. (*a*)

Nec ſibi cœnarum quivis temerè arrogat artem,
Non priùs exactâ tenui ratione ſaporum.

XVII. Je préſume qu'une autorité ſi reſpectable fermera la bouche à quelque Critique chagrin qui auroit pû blâmer le plan que j'ai ſuivi. Peut-être m'auroit-il accuſé d'être ſorti de ma ſphére, d'avoir porté la faulx dans une moiſſon étrangere, & d'avoir fait incurſion dans l'empire de la Medecine. Ce reproche me ſeroit ſenſible, & ſi la déciſion du Philoſophe d'Horace ne ſuffit pas pour le prévenir, j'appellerai à mon ſecours l'autorité d'un autre ancien Auteur, (*b*) qui décide que *la ſcience de faire la Cuiſine*

(*a*) *Horat. lib. 2, Sat. 4.*
(*b*) *Donat. in Terent. Andr. act. 1, ſcen. 1.*

eſt la ſervante de la Medecine. COQUINA MEDICINÆ FAMULATRIX EST. L'Art d'apprêter les alimens appartient néceſſairement à la *Diétetique*, laquelle a toujours été regardée comme une partie très-importante de la Medecine.

Deux objets principaux partagent l'attention de la Medecine; la conſervation, & le rétabliſſement de la ſanté. Les alimens contribuent au premier, les médicamens au ſecond. Elle confie la préparation de ceux-ci à la Pharmacie, & s'en rapporte à la Cuiſine, pour la préparation de ceux-là. Ainſi la Pharmacie & la Cuiſine ſont également ſubordonnées à la Medecine, chacune dans un ordre rélatif à chacun de ces objets. Or ne feroit-ce pas donner dans le plus grand ridicule, que de prétendre qu'un Apoticaire s'empare d'une ma-

tiere qui n'eſt pas de ſon reſſort, s'il s'inſtruit des qualités & des vertus des médicamens? Y auroit-il donc plus de raiſon à faire un crime à un Cuiſinier de rechercher les qualités & les proprietés des alimens: ſurtout lorſqu'il fait honneur à qui il appartient, des connoiſſances qu'il acquiert?

Si jamais les Cuiſiniers font un Corps à Statuts, je crois pouvoir aſſurer, au nom de mes Confreres, qu'il ne leur arrivera jamais de ſonger à ſe ſouſtraire de la ſubordination, où ils ſont à l'égard des Medecins. Aucun exemple ne ſera capable de leur inſpirer des ſentimens d'indépendance. La Faculté peut ſe flatter d'avoir extirpé d'avance juſques aux moindres ſemences de rebellion, qui pourroient dans notre ſein s'élever contr'elle. Puiſſe la Cuiſine moderne, par une ſou-

miſſion légitime, mériter de la part de la Medecine le même honneur que l'ancienne en a reçu! Au commencement de ce ſiécle, M. Liſter, célébre Medecin de la Reine Anne, a daigné corriger, publier, & commenter le Traité d'Apicius ſur la Cuiſine des Romains. La nôtre aſpire à ce bonheur, & elle ſe flate qu'après une certaine révolution de ſiécles, ſi quelqu'un des ouvrages, qui la concernent, échappe à l'injure des tems, quelque Medecin habile voudra bien ſe charger de le revoir, de le corriger, & de le publier avec de doctes Commentaires.

AVIS

A ceux qui voudront faire uſage de ce Livre.

1. *J'Ai taché d'être concis ſans obſcurité, afin que ceux qui voudront ſe ſervir de cet ouvrage, pour s'inſtruire dans l'Art de la Cuiſine moderne, ne ſoient point rebutés par la longueur du diſcours, ni embarraſſés à ſaiſir mon idée. Le ſtyle ſimple étoit le ſeul qu'il me convenoit d'employer.*

2. *Quoique je n'aye ordinairement preſcrit qu'une méthode de travailler, je n'ignorois pas qu'il n'y en eût d'autres. Je me ſuis arrêté à celle que j'ai crû la meilleure, ſans prétendre y aſſujettir les autres.*

3. *Je me ſuis auſſi attaché à éviter, autant qu'il m'a été poſſible, les groſſes dépenſes dans les ragoûts, ſans que la délicateſſe en ſouffrît. Ainſi je ne me ſuis pas moins propoſé pour but le ſervice des tables médiocres, que celui des tables ſomptueuſes, dans le goût de la Cuiſine nouvelle.*

4. *J'ai mis au commencement une Table des mets contenus dans cet ouvrage, pour ordonner des repas ſelon les quatre ſaiſons, en gras & en maigre.*

5. *On trouvera réunis ſous un ſeul article tous les mets qui ont du rapport, & entre leſquels il n'y a qu'une légere difference.*

6. *Pour ordonner les entrées qui ne ſont pas de toute l'année, il faudra avoir recours aux ſaiſons du rôti, parce que cet article leur fournira ce qu'ils voudront choiſir pour entrées.*

7. *Comme les obſervations ſur les qualités & les proprietés des alimens ſont répandues dans le corps de l'ouvrage, on trouvera à la fin une Table alphabétique qui renvoyera à la page où il eſt parlé de chaque eſpece d'aliment.*

8. *Comme le cerf, la biche, le faon, le chevreuil, le daim, la poule d'eau, le pluvier, l'ortolan, le vanneau, la gelinotte de Bois, le bequefigue, le guignard ſe ſervent ordinairement rôtis, la façon de les préparer ſe trouvera dans l'article du rôti, page 270.*

9. *Tous les exemplaires ſeront paraphés & ſignés de ma main au bas de la premiere page, & c'eſt à cette marque qu'on reconnoîtra ceux qui pourroient être contrefaits.*

TABLE DES METS contenus dans ce Livre, dreſſée pour ordonner facilement des repas, ſuivant les quatre ſaiſons, & ſuivie de neuf menus.

DES PASTES.

PASTE briſée, 330
Pâte feuilletée, 331
Pâte pour pluſieurs ſortes de bignets, 331
Pâte pour des croquantes, 332
Pâte de maſſepain ou d'amendes, 333
Pâte graſſe, 334
Pâte à la Minime, 335
Pâte pour les cannelons & autres Entremets, 336
Pâte pour les flancs & darioles, *ibid.*
Pâte à la Reine, 337
Pâte à la Royale, *ibid.*
Pâte ſucrée, 338
Pâte pour les brioches, 339
Pâte pour les échaudés, 340
Pâte briſée au ris, 341

Pâte à fleurons, 341
Pâte au fromage à la crême, 342
Pâte au lait, 343

DES COULIS.

COULIS au blond de veau, 1
Coulis de gibier & poiſſon, 2
Coulis blanc ou à la Reine, 3
Coulis d'écreviſſes, *ibid.*
Coulis maigre, 4
Coulis de légumes, *ibid.*

DES SAUCES.

SAUCE de différentes Bechamels, 535
Sauce à la Gaſcogne, *ibid.*
Sauce à la Mantouë, 536
Sauce à la Garonne, *ibid.*
Sauce au bled verd, 537
Sauce bachique à la ravigotte, *ibid.*
Sauce à la Pandoure, 538
Sauce pour le rôti d'agneau, *ibid.*
Sauce au Pontife, *ibid.*
Sauce perlée, 539
Sauce liée aux laituës, *ibid.*
Sauce à l'eſtoufade de fenouil, 540
Sauce au jus de ravigotte, 541

Sauce à la raye, 542
Sauce à la Françoiſe, *ibid.*
Sauce de Provence, 543
Sauce hachée aux cornichons, *ibid.*
Sauce au Prince, 544
Sauce piquante maigre, *ibid.*
Sauce Imperiale, *ibid.*
Sauce au conſommé, 545
Sauce au perſinet, *ibid.*
Sauce à la poulette, 546
Sauce hachée aux huitres, *ibid.*
Sauce à l'Arlequine, 547
Sauce à l'extrait de perſil, fenouil & celery, 548
Sauce liée à l'oſeille, *ibid.*
Sauce aux légumes, 549
Sauce à la chapelure, *ibid.*
Sauce Eſpagnole, *ibid.*
Sauce paſſée à la moutarde, 550
Sauce de brochets & de carpes, *ibid.*
Sauce relevée, 551
Sauce piquante à l'Italienne, *ibid.*
Sauce au jus maigre & fines herbes, 552
Sauce à la mie de pain, *ibid.*

Table pour ordonner des repas en gras.

DES POTAGES.

POTAGES d'iſſus d'agneau de différentes façons, 6
Potages de croûtes de pluſieurs façons, 7
Potages de biſques, 8
Biſque de Gaſcogne, ou Potage de Garbure, 14
Potage aux marons au coulis de Perdrix, 15
Potage de Semouille, 17
Potage à la Turque, *ibid.*
Potage au ris à la Reine, & autres façons, *ibid.*
Ouille à la Fonbonne, 19
Potage aux filets de racine à la Julienne, 26
Potage à la purée de navets, 29

DES HORS-D'OEUVRE.

PALAIS de bœuf en fricaſſée au blanc, 33
Palais de bœuf grillés, *ibid.*

Palais de bœuf marinés, 34
Palais de bœuf en crépine, *ibid.*
Palais de bœuf roulés, 35
Palais de bœuf en bignets, 36
Palais de bœuf en cingara, *ibid.*
Langue de bœuf aux fines herbes, 37
Paupiettes de langue de bœuf, 38
Cervelle de bœuf marinée, 39
Queuë de bœuf en remoulade, 40
Grillades de rognon de bœuf, 41
Gras-double à la ravigotte, *ibid.*
Gras-double à la ſauce à la Raye, 42
Filets émincés à la ſauce d'aloyau, 44
Filets aux légumes, 45
Tête de veau marinée, 47
Queuës de veau à la remoulade, 49
Ruelle de veau au verjus, 51
Noix de veau en paupiettes à la poële, 65
Ruelle de veau en ſalpicon, 67
Caiſſon de cervelle au citron, 68
Rôties de cervelle de veau au Parmeſan à la moutarde, 70
Foye de veau à la Mariniere, 71
Foye de veau à la Hollandoiſe, *ibid.*
Foye de veau au chevreuil, 72
Riſſoles de fraiſe de veau, *ibid.*
Fraiſe de veau au Parmeſan & croûtons, 73

Fraiſe de veau à la Bourgeoiſe, 73
Griblettes de différentes viandes, 74
Savattes de veau de pluſieurs façons, 75
Cotelettes de veau à la Bourgeoiſe, 76
Filets de veau à la Bourdeaux, *ibid.*
Breſoles de différentes façons, 77
Grenadins de veau, 78
Andouillettes au petit lard, *ibid.*
Langues de mouton en ſurtout, 93
Langues de mouton à l'Italienne, 94
Langues de mouton en filets, *ibid.*
Canelons de différentes façons, 95
Langues de mouton à différens ragoûts, 96
Langues de mouton au fenouil, *ibid.*
Cervelle de mouton aux petits oignons à l'étuvée, 97
Pieds de mouton à l'Italienne, 98
Pieds de mouton au Parmeſan, *ibid.*
Pieds de mouton en canelons, 99
Pieds de mouton frits, *ibid.*
Queuës de mouton à la farce de choux, 100
Filets de mouton en venaiſon, 101
Breſoles de mouton mêlées, 102
Hachis de mouton à la bonne femme, 103
Filets de mouton au coulis d'oignons au blanc, 103

Boudin ordinaire, 106
Boudin de foye, 107
Boudin blanc, *ibid.*
Boudin blanc commun, *ibid.*
Boudin de perdrix, faiſan, lapin, 108
Boudin d'écreviſſes, *ibid.*
Sauciſſes délicates, 109
Sauciſſes aux truffes, *ibid.*
Sauciſſes au vin de Champagne, 110
Sauciſſes à la moële, *ibid.*
Sauciſſes plates, *ibid.*
Sauciſſes à différentes légumes, *ibid.*
Sauciſſes aux fines herbes, 111
Sauciſſes à l'étuvée, *ibid.*
Sauciſſes à la moutarde au gratin, 113
Andouilles au fumet, 114
Andouilles de Troyes, 115
Andouilles de veau, de bœuf & de coüene, *ibid.*
Pieds d'agneau au gratin aux petits oignons, 128
Filets d'agneau de différentes façons, 131
Agneau au Venitien, 133
Cotelettes d'agneau grillées au perſinet, 135
Cotelettes d'agneau en papillottes, 136
Iſſus d'agneau au petit lard, *ibid.*
Poularde frite, 139

Poularde en feuilletons, 145
Quenelle de Poularde, 148
Cuiſſes de poularde à la Gaſcogne, 149
Cuiſſes de poularde aux fines herbes, 150
Cuiſſes de poularde au Prince, 151
Filets de poularde au Vertpré, 152
Poularde en paupiettes, *ibid.*
Aîlerons ſuppoſés, 158
Poulets frits, 179
Pigeons grillés à la ſauce de Marinier, 187
Filets de canard de pluſieurs façons, 200
Cuiſſes d'oye grillées à la remoulade, 206
Filets de lapreau de différentes façons, 211
Breſoles de lapreau, 219
Lapreaux à la Tartare, 220
Grillades de lapreaux, 221
Lapreau en hachis, 222
Lapreau en galimafrée, *ibid.*
Lapreau en ſalade, *ibid.*
Filets de liévre de différentes façons, 214
Filets de levreau à la Flamande, 216
Faiſan en ſalmi Bourgeois, 228
Filets de faiſan à l'Italienne, *ibid.*

Cercelles

Cercelles diverſifiées, 246
Perdreaux au naturel, 248
Perdreaux gratinés, 249
Différens ſalmis de perdreaux, 252
Perdreaux & perdrix diverſifiés, 254
Riſſoles de farce & de hachis, 389
Gros oignons farcis au blond de veau, 304
Laituë farcie, 306
Toutes ſortes de petits pâtés, 343 *juſqu'à* 348

Toutes ſortes de petites Entrées peuvent ſe ſervir pour Hors-d'œuvre.

DES ENTRE'ES.

HAUCHEPOT de langues de bœuf, 38
Filets de bœuf à l'eſtoufade, 42
Filets d'aloyau à la ſauce d'aloyau, 43
Filets de bœuf à différentes légumes & ſauces, 44
Tête de veau au four, 47
Sauciſſon d'une tête de veau, 48
Queuës de veau de différentes façons, 49
Queuës de veau à la Flamande, 50
Veau à l'eſturgeon, *ibid.*
Veau aux épinards, 52

Epaule de veau à la farce glacée de Parmeſan, 53
Blanquette couverte d'épaule de veau, 54
Epaule de veau au four à la chapelure, *ibid.*
Poitrine de veau en pâte, 55
Poitrine de veau à la purée verte, & petit lard, 56
Poitrine de veau en marinade, *ibid.*
Hauchepot de poitrine de veau, 57
Poitrine de veau à la perſillade en crépine, *ibid.*
Poitrine de veau aux petits pois, 58
Poitrine de veau farcie de différentes façons, 59
Cotelettes de veau au petit lard, 60
Cotelettes de veau farcies frites, 61
Cotelettes de veau frites, 62
Cotelettes de veau en ſurtout, *ibid.*
Quarré de veau en bœuf à la Royale, 63
Quarré de veau à l'eſturgeon, *ibid.*
Fricandeau de veau à l'Autriche, 64
Quaſi de veau aux oignons d'Hollande, *ibid.*
Poupeton de veau au ragoût mêlé, 66
Ruelle de veau en ſalpicon, 67
Fricandeau de pluſieurs façons, 68

Cotelettes de veau à la Bourgeoiſe, 76
Gigot de mouton au ris de veau, 81
Gigot de mouton en venaiſon, *ibid.*
Gigot au naturel à pluſieurs légumes au Parmeſan, 82
Mouton à la Sainte-Menehould, *ibid.*
Gigot de mouton à la Flamande, 83
Gigot de mouton en bœuf à la mode, *ibid.*
Epaule de mouton à l'oignon en filets, 84
Epaule de mouton au ris au Parmeſan, 85
Epaule au four en pannade, *ibid.*
Epaule de mouton à la Cuiſiniere, 86
Quarré à la pluche verte, 87
Cotelettes de mouton à la purée de navets, *ibid.*
Quarré de mouton ſans façon, 88
Cotelettes de mouton farcies, *ibid.*
Crépines de cotelettes de mouton, 89
Quarré de mouton aux légumes, 90
Cotelettes de mouton en cingara, *ibid.*
Cotelettes de mouton à toutes légumes, 92
Langues de mouton en ſurtout, 93
Queues de mouton en pannade au gratin, 100

Terrine d'hauchepot, 119
Terrine de queue de bœuf en étuvée, 120
Terrine à l'Angloiſe, 121
Terrine de Boucherie, 122
Terrine de volaille, *ibid.*
Terrine de gibier, 123
Terrine d'étuvée aux écreviſſes, *ibid.*
Terrine de Matelotte accompagnée, 124
Terrine d'étuvée à la mariée, 125
Quartier d'agneau farci à pluſieurs légumes, 127
Sauciſſons d'agneau au reſtaurant, 128
Têtes d'agneau à la Sainte-Menehould, 129
Cotelettes à la cendre à la Perigord, 130
Epaule d'agneau roulée, 132
Filets d'agneau en crépine, *ibid.*
Agneau au Venitien, 133
Quartier d'agneau de derriere à la Provençale, 134
Agneau rôti, ſauce à l'agneau, 135
Cotelettes d'agneau grillées au perſinet, *ibid.*
Poularde à la Reine, 138
Poularde maſquée, 140
Poularde à la Touloufe, 141

Poularde au perſil, 141
Poularde aux choux & ſauciſſes, 142
Poularde farcie en ragoût, *ibid.*
Poularde à la Lyonoiſe, 143
Poularde glacée au blond de veau, 144
Poularde au fumet, 145
Poularde au naturel, 146
Poularde à la Conty, 147
Poularde à la Cardinale, 148
Culotte de poularde en Matelotte, 151
Filets de poularde au Vertpré, 152
Dindon en grenadins, 154
Dindoneau à différens ragoûts, 155
Dindoneau gras au beurre d'écreviſſes, *ibid.*
Dindon dans ſon jus, 156
Dindon gras farci de truffes, *ibid.*
Dindon à la poele, 157
Aîlerons de dindon à l'étuvée, 159
Aîlerons de dindon à la cendre, 160
Aîlerons de dindon farcis, *ibid.*
Aîlerons en bignets, 161
Aîlerons bachiques, *ibid.*
Aîlerons à différens ragoûts, 162
Aîlerons au four aux petits oignons, 163
Aîlerons en fricaſſée de poulets, 164
Aîlerons en ſurtout grillés, *ibid.*
Poulets à la Veſtale, 166

Poulets au Celadon, 167
Poulets à la nuit, 168
Poulets blondins, *ibid.*
Poulets au vermillon d'écreviſſes, 169
Poulets à la jonquille, 170
Poulets grillés dans leur jus, 171
Grenadins de poulets au Vertpré, *ibid.*
Roulet Royal, 172
Poulets au jus d'orange au fumet de lapreau, 173
Poulets en pannade à la crême, 174
Matelotte de poulet & d'anguille, 175
Poulets farcis à la Bourgeoiſe, *ibid.*
Poulets à la poele Italienne, 176
Poulets à la Venitienne, 177
Poulets à la Gramont, 178
Poulets fourés, *ibid.*
Poulets à la minute au Vertpré, 180
Poulets en crépine, 181
Fricaſſée de poulets de pluſieurs façons, 182
Pigeons à la Lombardie, 184
Crépine de pigeons à la Sainte-Menehould, 185
Pigeons en poupetonniere, 186
Pigeons accompagnés de grenadins, 187
Pigeons à la minute, 188

Grenadins de pigeons aux légumes, 189
Pigeons à l'étuvée, *ibid.*
Pigeons à différentes fritures, 190
Pigeons à différens beurres, 191
Pigeons à la Princeſſe, 192
Pigeons au feuilletage de coquilles, 193
Pigeons aux oignons en crépine, 194
Pigeons maſqués aux laitues, 195
Différentes fricaſſées de pigeons, *ibid.*
Canard farci à la poele, 199
Canard à la ſauce aux canards, 200
Filets de canard de pluſieurs façons, 201
Canard à la Bourgeoiſe, 202
Grenadins de canard glacés, *ibid.*
Canetons aux fines herbes, 203
Canetons farcis de laitues à la purée nouvelle, *ibid.*
Oye de différentes façons, 205
Oye en balon, *ibid.*
Oye à la ſauce-robert, 206
Lapreau en Matelotte, 208
Filets de lapreau en timbale, *ibid.*
Lapreau glacé au blond de veau, 209
Lapreau à la Gaſcogne, 210
Lapreau aux petits oignons, 211
Lapreau en racourci, 212

Lapreau glacé en haricot, 217
Lapreau à la Moſcovite, 218
Lapreau à la poulette aux mouſſerons, 219
Lapreau à différens ragoûts & ſauces, 221
Levreau à la diligence, 213
Liévre en haricot, 215
Filets de liévre à la Flamande, 216
Faiſan à la broche & diverſifié, 227
Beccaſſes, Beccaſſines & Beccots farcis à la poele, 230
Beccaſſes à la ſauce à la beccaſſe, 231
Ramereaux en compote, 234
Ramereaux à la Flamande, 235
Tourtereaux au Duc, 236
Tourtereaux à la cendre, 237
Tourtereaux au conſommé, 238
Alouettes diverſifiées, 239
Alouettes ou Mauviettes à la Piémontoiſe, 241
Alouettes en ſurpriſe, *ibid.*
Alouettes au four, 242
Grives à l'eau-de-vie, 244
Grives pannées au pauvre homme, 245
Cercelles diverſifiées, 246
Perdrix à la Païſanne, 248
Perdreaux à l'Allemande, 249
Perdreaux à la Coigny, 250

Perdreaux à la Provençale, 251
Perdreaux à la ſauce aux panais, *ibid.*
Perdrix à l'étuvée, 253
Perdreaux & Perdrix diverſifiés, 254
Cailles diverſifiées, 256
Cailles grillées, 257
Etuvée de Cailles, 258
Cailles aux oignons en crépine, 259
Cailles au jambon, 260
Cailles au Duc, 261
Toutes ſortes de Pâtés chauds, 349
Toutes ſortes de Tourtes de viande, 351

ENTRE'ES DE POISSON EN GRAS.

CARPE farcie à la Sainte-Menehould, 444
Carpe à la braiſe en ragoût, 448
Carpe au ſalpicon glacée, 449
Truite glacée au gratin, 457
Gros brochet à la broche, 466
Brochet à la Sainte-Menehoud, *ibid.*
Brochet en petits grenadins, 468
Lottes en fricaſſée de poulets, 473
Anguille à la broche en crépine, 478
Saumon farci d'un ſalpicon, 481
Saumon en fricandeau, 484
Eſturgeon à la cendre, 487

Eſturgeon en fricandeau, 490
Turbot, Barbue, & Turbotin au conſommé, 493
Turbot diverſifié, 495
Maquereau glacé & autres façons, 513
Maquereau à la poële, 515
Vives au jambon, 519

DU ROTI, 270

COMME il y a un choix à faire pour le rôti ſuivant les ſaiſons, j'en donne ici l'explication pour faciliter la mémoire de ceux qui ordonneront des repas.

Le Printems nous fournit.

Le poulet à la Reine.
Le poulet de grain.
Le poulet aux œufs.
La poularde nouvelle.
Le dindonneau.
Le pigeon de voliere.
Le canard.
Les oyſons.
Le canneton de Roüen.
L'agneau.
Le ramereau.

Le lapin.
Le lapreau.
Le levreau.
Les ortolans.
La vieille perdrix.
Le marcaſſin.
Le vieux faiſan.

L'Eté nous avons :

Le perdreau.
Les pigeons de toutes eſpeces.
Le poulet gras.
Le poulet de grain.
Le poulet à la Reine.
La poularde.
Le dindon gras.
Le poulet d'Inde.
Le chaponeau.
Le ramereau.
Le faiſandeau.
Le cailleteau.
Le tourtereau.
Le levreau.
L'oiſon gras.
La grive.
Le coq vierge.
Le bequefigue.
Le chevreau.

Le marcaſſin.
Le guignart.

L'Automne & l'Hyver.

Toutes ſortes de poulets.
Le chapon de Bruges.
Le chapon pallier.
Le chapon gras.
Le coq vierge.
La poule de Caux.
La poularde graſſe.
Toutes ſortes de bons pigeons.
Le cochon de lait.
L'agneau.
Le dindon gras.
Le levreau.
Le lapreau.
Le lapin.
La beccaſſe.
La beccaſſine.
Le beccot.
Le canard barboteux.
Le canard ſauvage.
La cercelle.
Le pluvier.
Le rouge.
Le rouge gorge.
La poule d'eau.

L'alouette.
Le chevreuil.
Le daim.
Le ſanglier.
Le chevreau.

DES ENTREMETS.

TOUTES ſortes de pâtés froids, 349 *juſqu'à* 351
Cochon de lait farci. 117
Sauciſſons d'agneau au reſtaurant, 128
Epaule d'agneau roulée, 132
Gâteau de liévre, 215
Différentes daubes, 275
Daube de dindon accompagnée, 276
Daube de veau, *ibid.*
Différentes galatines, 277
Pâté mêlé en pot, 278
Hure de cochon à la braiſe, 279
Hure de ſanglier à la braiſe, 280
Sauciſſon de mouton en mortadelle, 281
Sauciſſon d'épaule de mouton, 282
Tranches de bœuf en gâteau, *ibid.*
Flanchet de bœuf en ſauciſſons, 283
Poitrine & culotte de bœuf à la Cardinale, 284

Langues fourées, la façon de les faire, 285
Sauciſſon de ſanglier, *ibid.*
Animelles marinées, 286
Animelles à l'étuvée, 287
Pieds & oreilles de cochon en pannade, à la Sainte-Menehould au Parmeſan, *ibid.*
Hatelets de foyes gras, 288
Foyes gras en petites caiſſes, 289
Rôties de foyes aux filets d'anchois, à la Sainte-Menehould, 290
Crêtes frites, 291
Crêtes à l'étuvée glacées de Parmeſan, *ibid.*
Crêtes au gratin, 292
Petits pois au naturel, 298
Petites féves à la Macedoine, 299
Haricots verts à la Flamande, 301
Poireaux en bignets, 305
Différens entremets de laitues, 306
Aſperges, 307
Aſperges en petits pois, 428
Epinards, 52
Artichaux à la poele, 308
Artichaux aux oignons, *ibid.*
Salade d'artichaux, 309
Artichaux pannés au blond de veau, *ibid.*

Culs d'artichaux à la gelée, 310
Culs d'artichaux en filets frits, 311
Artichaux à la braiſe, ſauce Italienne à l'échalotte, *ibid.*
Artichaux au fromage, 312
Artichaux au cerfeuil, 313
Artichaux à la Piémontoiſe, *ibid.*
Artichaux à la poulette au verjus de grains, 314
Artichaux au four, 315
Culs d'artichaux au perſinet, *ibid.*
Artichaux jumeaux, 316
Artichaux à la Gaſcogne, 317
Artichaux à la Barigoult, *ibid.*
Artichaux en pâte, 318
Entremets de choufleurs, *ibid.*
Champignons à la Bourgeoiſe, 321
Champignons au vin de Champagne, 322
Champignons aux filets de racines, 323
Morilles aux fines herbes, 324
Morilles grillées, 325
Truffes à la minute, 328
Truffes au four, *ibid.*
Truffes au naturel, 329
Gâteau au ris, 341
Fleurons, *ibid.*
Petits gâteaux au fromage, 342

Pâte au lait, 343
Tourtes de fruits, 355
Tourtes de crême, 356
Tourtes de maſſepain, 357
Tourtes à la glace, 358
Petits choux de confitures, 359
Petits choux au naturel, 360
Gâteau à l'anis de Verdun, *ibid.*
Gâteau de Savoye, 362
Biſcuits de différentes façons, *ibid.*
Flans de deux façons, 363
Dariolles, 364
Ramequins de deux façons, 365
Gâteaux au zephir, 366
Gâteaux à la Ducheſſe, *ibid.*
Gâteaux à la Dauphine, 367
Différentes ſortes de gâteaux ſucrés, *ibid.*
Differentes ſortes de gâteaux ſans ſucre, 370 & 372
Semelle glacée, 372
Différentes tartelettes, 373
Rôties de pâte d'amandes, *ibid.*
Rôties à l'Italienne, 374
Rôties de ſalpicon, 375
Rôties de différentes légumes, *ibid.*
Différentes rôties de rognons de veau, 376
Rôties aux fines herbes, 377

Rôties meringuées, 377
Rôties au Parmeſan, 378
Rôties à la ravigotte, 379
Rôties à la Bourgeoiſe, *ibid.*
Bignets de fraiſes, 380
Bignets de piſtaches ou d'amandes, *ibid.*
Bignets de différentes confitures, 381
Bignets printaniers, *ibid.*
Bignets découpés, 382
Bignets de fruits, 383
Bignets à la Suiſſe, 384
Bignets de pâte, *ibid.*
Bignets en couronne, 385
Bignets en pannade, *ibid.*
Pommes en croix de Chevalier, 386
Pommes en ſurpriſe, *ibid.*
Pommes en ſurtout, 387
Pain à la crême, *ibid.*
Pain à la Bourgeoiſe, 388
Riſſoles de différentes façons, *ibid.*
Ecreviſſes à la Provençale, 390
Ecreviſſes maſquées, 391
Ecreviſſes aux fines herbes, *ibid.*
Ecreviſſes grillées, 392
Ecreviſſes à la Hollandoiſe, *ibid.*
Ecreviſſes ſans façon, 393
Fromage à l'écarlate, *ibid.*
Ecreviſſes pannées à la ravigotte, 395

Ecreviſſes de différentes façons, 395
Huitres aux fines herbes au four, 398
Huitres marinées, 399
Huitres dans leur ſauce aux croûtons, *ibid.*
Huitres farcies dans leurs coquilles, 400
Différens menus droits, 402
Différentes gelées, 404
Blanc-manger, 405
Crême légere frite, *ibid.*
Crême veloutée en rocher, 406
Différentes crêmes au bain-marie, 407
Crême de ris ſouflée, 408
Crême au naturel, 409
Crême croquante, *ibid.*
Crême au vin d'Eſpagne, 410
Crême à l'écarlatte, *ibid.*
Crême à la Moutier, 411
Crême froide au ris, 412
Crême de ris au bouillon, *ibid.*
Crême à la nompareille, 413
Crême de Verdun, *ibid.*
Crême à la Veſtale, 414
Crême Françoiſe, *ibid.*
Crême couverte, 415
Omelette à la Princeſſe, 416
Omelette glacée au ris, 418

Omelette à la Bechamel, 418
Omelette au four au blond de veau, 420
Omelette au fumet, 423
Oeufs au ſalpicon, *ibid.*
Oeufs au petit lard, ſauce au verjus, 425
Oeufs au citron, 426
Oeufs aux gobelets, 427
Oeufs en coque ſans façon, *ibid.*
Oeufs au miroir aux aſperges, 428
Oeufs en filets glacés, 431
Oeufs à la Royale, *ibid.*
Oeufs au fumet, 438
Oeufs à la liaiſon au verjus de grain, 439
Oeufs à la Conti, 440

Table pour ordonner des repas en maigre.

DES POTAGES.

POTAGE au potiron, 20
Potage à la Reine aux oignons, 21
Potage à la Provençale aux choux, 22
Potage au lait meringué, 24
Potage aux œufs, 25

Potage aux filets de racines à la Julienne, 26
Potage au Parmeſan, 28
Potage à l'Italienne au coulis de lentilles, *ibid.*
Potage à la purée de navets, 29
Potage à la Julienne Italienne aux lentilles, 30
Potage de croûtes de pluſieurs façons, 7
Potage de biſque, 9
Potage de ſemouille, 17
Potage à la Turque, *ibid.*
Potage au ris à la Reine, & autres façons, *ibid.*

DES HORS-D'OEUVRES.

TOUTES ſortes de petits pâtés, 343 *juſqu'à* 348
Oignons à l'étuvée, 303
Haricots blancs au Maître d'Hôtel, 301
Haricots fricaſſés,
Lentilles.
Beurre de Bretagne.
Raves & Radix.
Melons.
Figues.

Huitres crues.
Oeufs frais à la coque.

Omelette en paupiettes, 417
Omelette à l'oſeille, *ibid.*
Omelette à la Bechamel, 418
Omelette aux croûtons, 419
Omelette en pannade, 420
Omelette en rôties aux filets d'anchois, 421
Omelette à la Flamande, 422
Oeufs à la Pruſſiene, 424
Oeufs pochés à la chapelure, *ibid.*
Oeufs aux anchois glacés de Parmeſan, 426
Oeufs à la crême, 429
Oeufs à la mie de pain, 430
Oeufs en Redingotte, *ibid.*
Oeufs à la Genevoiſe, 432
Oeufs à la crême au Parmeſan, 433
Oeufs à pluſieurs verts, *ibid.*
Oeufs aux fines herbes, 434
Oeufs au four, *ibid.*
Oeufs en filets aux oignons, 436
Oeufs en caiſſes au Parmeſan, 437
Oeufs à l'étuvée, 439
Oeufs à la moutarde, 440
Oeufs à la Villeroy, 441
Saumon en hatelet, 484

Saumon ſalé & fumé de différentes façons, 485
Harangs frais, 511
Harangs ſalés & forés, *ibid.*
Soles de différentes façons, 529

Toutes ſortes de petites Entrées de filets de poiſſons ſe peuvent ſervir pour Hors-d'œuvre.

DES ENTRE'ES.

TOUTES ſortes de pâtés de poiſſons, 352
Toutes ſortes de tourtes de poiſſons, 354
Oignons à l'étuvée, 303
Petits pâtés dreſſés aux œufs, 348
Carpe au naturel, 443
Carpe à la Provençale, *ibid.*
Carpe farcie à la Sainte-Menehould, 444
Carpe à l'Angloiſe, 445
Etuvée à la Flamande, 446
Pains de carpe à la ſauce à la carpe, *ibid.*
Filets de carpe aux fines herbes, 447
Carpe à la Tartare, 450
Perches dans leur ſauce, 451
Perches grillées, 452

Perches à la ſauce au Vertpré, 452
Perches à l'étuvée, 453
Perches de pluſieurs façons, 454
Truite à l'Eſpagnole, 455
Truite au gros ſel, 456
Filets de truites à la chapelure, 457
Truites au Vertpré, 458
Truites au four lardées d'anchois, 459
Tanches aux fines herbes, 460
Tanches frites en ragoût, 461
Tanches en Matelotte au blanc, *ibid.*
Tanches pannées à la ſauce hachée, 462
Tanches à la Bourgeoiſe, 463
Brochet au perſil, 465
Brochet en Dauphin, *ibid.*
Gros brochet à la broche, 466
Brochet à la Tartare, 467
Paupiettes de brochet, 469
Brochetons grillés à la ravigotte, 470
Lottes à différentes ſauces, 471
Lottes à l'étuvée, *ibid.*
Lottes à la Bourgeoiſe, 472
Lamproye à l'étuvée, 474
Lamproye aux champignons, 475
Filets de lamproye aux oignons, 476
Anguille à la ſauce hachée, 477
Anguille aux croûtons, *ibid.*
Anguille en bignets, 479

Anguille diverſifiée, 481
Saumon farci, 483
Saumon à différentes ſauces & ragoûts, *ibid.*
Saumon en breſoles, 485
Saumon ſalé & fumé de différentes façons, *ibid.*
Eſturgeon à la Bourgeoiſe, 488
Eſturgeon mariné & panné, 489
Eſturgeon aux croûtons, *ibid.*
Eſturgeon de différentes façons, 490
Du Thon, 491
Turbot, Barbue, & Turbotin au conſommé, 493
Turbot, Barbue, & Turbotin à la Sainte-Menehould, 494
Turbot diverſifié, 495
Carlet, limande, plie, flet diverſifié, 497
Raye à l'étuvée glacée de Parmeſan, 499
Raye à la chapelure de pain, 500
Raye à la ſauce à la raye, 501
Raye à la Minime, *ibid.*
Raye diverſifiée, 502
Aloſe de différentes façons, 504
Morue à la Sainte-Menehould, 506
Filets à la ſauce à la morue, 507
Morue à la Bourgeoiſe, *ibid.*

Queue

Queuë de moruë farcie à la Bourgeoiſe, 507
Morue marinée, 509
Morue à la mie de pain, *ibid.*
Merluche à la ſauce à la merluche, 510
Maquereau de pluſieurs façons, 513
Maquereau frit, 514
Maquereau en paupiettes, 516
Maquereau au perſil, *ibid.*
Maquereau en papillottes, 517
Vives ſur le gril à différentes ſauces & ragoûts, 518
Vives farcies au four, 519
Vives aux anchois en papillottes, 520
Eperlans de différentes façons, 521
Eperlans grillés, 522
Eperlans au fenouil, 523
Eperlans à l'échalotte, *ibid.*
Merlans de différentes façons, 524
Merlans au four, 525
Merlans roulés, 526
Merlans marinés, *ibid.*
Macreuſe de différentes façons, 527
Etuvée de macreuſe aux navets, 528
Soles de différentes façons, 529
Soles au reſtaurant, 530
Soles au four, 531
Soles marinées & pannées, 532

Sole au beurre, 532
Rougets de différentes façons, 533

ROT MAIGRE.

TOUTES ſortes de poiſſons au bleu & au courtbouillon.
Toutes ſortes de poiſſons frits.

DES ENTREMETS.

RIs meringué, 294
Ris marbré, *ibid.*
Ris au ſaffran, 295
Petits pois au naturel, 298
Petites féves à la Macedoine, 299
Haricots verts à la Flamande, 301
Poireaux en bignets, 305
Différens Entremets de laitues, 306
Aſperges, 307
Aſperges en petits pois, 428
Artichaux aux oignons, 308
Salade d'artichaux, 309
Culs d'artichaux en filets frits, 311
Artichaux à la braiſe, ſauce Italienne à l'échalotte, *ibid.*
Artichaux au fromage, 312
Artichaux au cerfeuil, 313
Artichaux à la Piémontoiſe, *ibid.*

Artichaux à la poulette au verjus de grains, 314
Artichaux au four, 315
Culs d'artichaux au perſinet, *ibid.*
Artichaux à la Gaſcogne, 317
Artichaux à la Barigoult, *ibid.*
Artichaux en pâte, 318
Entremets de choufleurs, *ibid.*
Champignons au vin de Champagne, 322
Champignons aux croûtons en ſalade, *ibid.*
Champignons aux filets de racines, 323
Morilles aux fines herbes, 324
Morilles grillées, 325
Truffes à la minute, 328
Truffes au naturel, 329
Epinards, 52
Gâteaux au ris, 341
Fleurons, *ibid.*
Petits gâteaux au fromage, 342
Pâte au lait, 343
Tourtes de fruits, 355
Tourtes de crême, 356
Tourtes de maſſepains, 357
Tourtes à la glace, 358
Petits choux de confitures, 359
Gâteau à l'anis de Verdun, 360

Gâteau de Savoye, 362
Biſcuits de différentes façons, *ibid.*
Flans de deux façons, 363
Darioles, 364
Ramequins de deux façons, 365
Gâteaux au zephir, 366
Gâteaux à la Ducheſſe, *ibid.*
Gâteaux à la Dauphine, 367
Différentes ſortes de gâteaux ſucrés, *ibid.*
Gâteau à la Brie, 371
Gâteau à l'huile, *ibid.*
Semelle glacée, 372
Différentes tartelettes, 373
Rôties de pâtes d'amandes, *ibid.*
Rôties à l'Italienne, 374
Rôties de différentes légumes, 375
Rôties aux fines herbes, 377
Rôties meringuées, *ibid.*
Rôties à la ravigotte, 379
Bignets de fraiſes, 380
Bignets de piſtaches ou d'amandes, *ibid.*
Bignets de différentes confitures, 381
Bignets printaniers, *ibid.*
Bignets découpés, 382
Bignets de fruits, 383
Bignets à la Suiſſe, 384
Bignets de pâte, *ibid.*

Bignets en couronne, 385
Bignets en pannade, *ibid.*
Pommes en croix de Chevalier, 386
Pommes en ſurpriſe, *ibid.*
Pommes en ſurtout, 387
Pain à la crême, *ibid.*
Pain à la Bourgeoiſe, 388
Riſſoles de différentes façons, *ibid.*
Ecreviſſes à la Provençale, 390
Ecreviſſes aux fines herbes, 391
Ecreviſſes grillées, 392
Ecreviſſes à la Hollandoiſe, *ibid.*
Ecreviſſes ſans façon, 393
Fromage à l'écarlatte, *ibid.*
Ecreviſſes pannées à la ravigotte, 395
Ecreviſſes de différentes façons, *ibid.*
Huitres aux fines herbes au four, 398
Huitres chaudes au naturel, 399
Huitres marinées, *ibid.*
Huitres dans leurs ſauces aux croûtons, *ibid.*
Huitres farcies dans leurs coquilles, 400
Moules à la Hollandoiſe, 401
Moules aux fines herbes, 402
Différens menus droits, *ibid.*
Crême légere frite, 405
Crême veloutée en rocher, 406
Différentes crêmes au bain-marie, 407

Crême de ris ſouflée, 408
Crême au naturel, 409
Crême croquante, *ibid.*
Crême au vin d'Eſpagne, 410
Crême à l'écarlatte, *ibid.*
Crême froide au ris, 412
Crême à la nompareille, 413
Crême de Verdun, *ibid.*
Crême à la Veſtale, 414
Crême Françoiſe, *ibid.*
Crême couverte, 415
Omelette à la Princeſſe, 416
Omelette glacée au ris, 418
Omelette à la Bechamel, *ibid.*
Omelette aux croûtons, 419
Omelette en pannade, 420
Omelette en rôties aux filets d'anchois, 421
Oeufs à la Pruſſienne, 424
Oeufs pochés à la chapelure, *ibid.*
Oeufs au citron, 426
Oeufs aux anchois glacés de Parmeſan, *ibid.*
Oeufs au miroir aux aſperges, 428
Oeufs à la crême, 429
Oeufs à la mie de pain, 430
Oeufs en filets glacés, 431
Oeufs à la Genevoiſe, 432
Oeufs à la crême au Parmeſan, 433

Oeufs à pluſieurs verts, 433
Oeufs aux fines herbes, 434
Oeufs au four, *ibid.*
Oeufs maſqués, 435
Oeufs en filets aux oignons, 436
Oeufs à la Reine, *ibid.*
Oeufs en caiſſes au Parmeſan, 437
Oeufs à la Gaſcogne, 438
Oeufs à la moutarde, 440
Oeufs à la Conti, *ibid.*
Oeufs à la Villeroy, 441

SUITE DES QUATRE SAISONS.

LE *Printems* nous fournit la marée comme en Hyver; & pour nouveauté nous avons, l'aloſe de Seine & de Loire, l'eſturgeon, la truite de mer, de riviere & de ruiſſeau, le ſaumon de Seine & de Loire, le maquereau, l'écreviſſe, la lotte. En Avril & May le reſte du poiſſon d'eau douce n'eſt pas bon, parce qu'il fraye.

En légumes & herbages.

Les mouſſerons & morilles, les aſperges, les chiroüis, les ſcorſonaire & ſarſifix, les cardes de poirée, les épinards, les petites raves, la laituë, l'oſeille, cerfeuil, la bonne-dame; ſur la fin du Printems les petits pois, les artichaux, les concombres.

L'Eté nous avons :

La truite, la perche, la carpe, il y a peu de bon poiſſon de mer, excepté la morue nouvelle de Terre neuve.

En

En légumes & herbages,

Les artichaux, les petits pois quarrés, les haricots verts, les féves de marais, les choufleurs, les concombres, la chicorée, toutes ſortes de laituës pommée & romaine, les fournitures de ſalade.

L'Automne & l'Hyver.

En poiſſon de mer nous avons le ſaumon, l'eſturgeon, le turbot, la barbue, le carlet, la limande, la plie, le flet, la raye, la moruë fraiche, le cabiliot, le harang, la vive, les éperlans, le merlan, la ſole, le rouget, la macreuſe, les ſardines, la tortue, les huitres, les moules, le homar, les crabes, la morue ſalée, la merluche, a lamproye.

En poiſſons d'eau douce.

Les écreviſſes, la carpe, la braime, la perche, la truite, la tanche, la tortue, le brochet, la lotte ou barbotte, la lamproye, l'anguille.

En légumes & herbages.

Les truffes, les cardons d'Eſpagne, les choufleurs, les artichaux d'Automne, les épinards, les oignons, les choux de toutes eſpeces, le celery, le poireau, les racines, les navets, les chicorées, & toutes ſortes de petites herbes, les champignons de couche en toutes Saiſons.

MENUS

Pour les quatre Saiſons.

Diné de Printems ſervi à ſept.

PREMIER SERVICE.

UNE piéce de bœuf à la Sainte-Menehould, pour le milieu,
Un potage d'iſſus d'agneau à la Reine.
Un potage de Julienne aux filets de racines nouvelles.

Quatre Hors-d'œuvres.

Un de palais de bœuf roulé.
Un de caiſſons de cervelle de veau.
Un de ſauciſſes à la moutarde au gratin.
Un de filets de volaille à la crême.

DEUXIE'ME SERVICE.

Deux Entrées pour relever les potages.

Une d'un pâté chaud de cuiſſes de poularde.
Une d'un gigot de mouton au ris de veau.

TROISIE'ME SERVICE.

Trois plats de Rôt. Deux Salades. Deux Sauces.

Un d'un quartier d'agneau.
Un de deux poulets à la Reine.
Un de deux petits lapreaux.
Une ſauce à l'agneau.
Une ſauce bachique.
Deux ſalades.

QUATRIE'ME SERVICE.

Sept Entremets.

Un d'une Tourte de ceriſes.
Un d'épinards au jus.
Un d'aſperges.
Un de crême au naturel.
Un de morilles.

Un d'écreviſſes maſquées.
Un de bignets de fraiſes.

Soupé de Printems ſervi à neuf.

PREMIER SERVICE.

UN quartier de veau de riviere, pour le milieu.

Quatre Entrées.

Une de filets de bœuf à l'eſtoufade.
Une de crépinettes de cotelettes de mouton.
Une de quartier d'agneau au Venitien.
Une de deux poulets à la minute au Vertpré.

Quatre Hors-d'œuvres.

Un de petits patés à la Reine.
Un de riſſoles de fraiſes de veau.
Un de pieds de mouton en canellons.
Un de paupiettes de langue de bœufs.

DEUXIE'ME SERVICE.

Un pâté froid pour le milieu.

Quatre plats de Rôt.

Un d'une poularde nouvelle.
Un de levreau.
Un de petits pigeons.
Un d'un dindoneau.
Quatre ſalades.
Deux ſauces.

TROISIE'ME SERVICE.

Neuf Entremets.

Le pâté reſtant pour le milieu.
Un de mouſſerons.
Un d'artichaux.
Un d'œufs au ſalpicon.
Un d'écreviſſes grillées.
Un de crême à la nompareille.
Un de petits choux de confiture.
Un de rôties de pâte d'amandes.
Un de bignets printaniers.

Diné d'Eté ſervi à ſept.

PREMIER SERVICE.

UNE piéce de bœuf au naturel, pour le milieu.
Un potage au ris garni d'une poularde.
Un potage de croûtes à la purée verte nouvelle.

Quatre Hors-d'œuvres.

Un de queuë de veau à la remoulade.
Un de langues de mouton en filets.
Un de quenelles de poularde.
Un de palais de bœuf en bignets.

DEUXIE'ME SERVICE.

Deux Entrées pour relever les potages.

Une d'un dindoneau à la poële.
Une de pigeons accompagnés de grenadins.

TROISIE'ME SERVICE.

Rôt & Entremets.

Un gâteau à l'anis de Verdun, pour le milieu.

Deux plats de Rôt.

Un de ramereaux.
Un d'un coq vierge.

Quatre Entremets chauds.

Un de petits pois.
Un d'artichaux jumeaux.
Un d'une crême Françoiſe.
Un de bignets de pêches.
Deux ſalades.

Soupé d'Eté ſervi à neuf.

PREMIER SERVICE

UN aloyau à la braiſe, pour le milieu.

Quatre Entrées.

Une de cotelettes de veau en ſurtout.
Une d'une poularde à la Touloufe.
Une de grenadins de canard glacés.
Une d'une tourte de lapreaux.

Quatre Hors-d'œuvres.

Un de pieds de mouton à l'Italienne.
Un de petits pâtés de champignons,
Un de ſavattes de veau.
Un de langue de bœuf aux fines herbes.

DEUXIE'ME SERVICE.

Pour le milieu un gâteau de mille-feuilles.

TROISIE'ME SERVICE.

Rôt & Entremets.

Un gâteau à l'anis de Verdun, pour le milieu.

Deux plats de Rôt.

Un de ramereaux.
Un d'un coq vierge.

Quatre Entremets chauds.

Un de petits pois.
Un d'artichaux jumeaux.
Un d'une crême Françoiſe.
Un de bignets de pêches.
Deux ſalades.

Soupé d'Eté ſervi à neuf.

PREMIER SERVICE.

UN aloyau à la braiſe, pour le milieu.

Quatre Entrées.

Une de cotelettes de veau en ſurtout.
Une d'une poularde à la Touloufe.
Une de grenadins de canard glacés.
Une d'une tourte de lapreaux.

Quatre Hors-d'œuvres.

Un de pieds de mouton à l'Italienne.
Un de petits pâtés de champignons,
Un de ſavattes de veau.
Un de langue de bœuf aux fines herbes.

DEUXIE'ME SERVICE.

Pour le milieu un gâteau de mille-feuilles.

Quatre plats de Rôt.

Un d'un dindoneau gras.
Un de pigeons en cailles.
Un d'un faiſan d'eau.
Un de poulets gras.
Quatre ſalades.
Deux ſauces.

TROISIE'ME SERVICE.

Neuf Entremets.

Le gâteau reſtant pour le milieu.
Un d'artichaux à la gelée.
Un de petits haricots verts.
Un de choufleurs.
Un d'œufs aux gobelets.
Un de tartelettes de maſſepains à la glace.
Un de crême veloutée en rocher.
Un de bignets en couronnes.
Un de ris de veau à la pluche verte.

Diné d'Automne & d'Hyver ſervi à onze, en maigre.

PREMIER SERVICE.

UN pâté chaud d'anguilles, pour le milieu.

Quatre potages.

Un potage au lait meringué.
Un potage au Parmeſan.
Un potage aux filets de racines à la Julienne.
Un potage à l'Italienne au coulis de lentilles.

Six Hors-d'œuvres.

Un de petits pâtés de carpes.
Un de moules à la Hollandoiſe.
Un d'omelettes en paupiettes.
Un d'œufs frais.
Un d'œufs en caiſſes au Parmeſan.
Un d'œufs pochés à la chapelure.

DEUXIE'ME SERVICE.

Quatre Entrées pour relever les quatre potages.

Une de perches à la ſauce au Vertpré.
Une de truites à l'Eſpagnole.
Une d'eſturgeon aux croûtons.
Une de raye à l'étuvée.

TROISIE'ME SERVICE.

Un gâteau de Compiegne, pour le milieu.

Pour les deux bouts.

Un de ramequins.
Un gâteau au zephir.

Quatre plats de Rôt.

Un de ſaumon au courtbouillon.
Un d'une carpe au bleu.
Un de ſoles frites.
Un de vives frites.
Quatre ſalades.

QUATRIE'ME SERVICE.

Huit Entremets chauds pour relever les quatre plats de Rôt, & les quatre ſalades.

Un de truffes au four.
Un de choufleurs au beurre.
Un d'écreviſſes à la Provençale.
Un d'huitres farcies dans leurs coquilles.
Un de champignons aux filets de racines.
Un de rôties meringuées.
Un de pommes en ſurpriſe.
Un de crême croquante.

Soupé d'Automne & d'Hyver ſervi à neuf, en maigre.

PREMIER SERVICE.

UN gros brochet à la broche à la ſauce au brochet, pour le milieu.

Quatre Entrées.

Une de ſaumon en ragoût.
Une d'une queuë de morue farcie à la Bourgeoiſe.
Une d'anguille en bignets.
Une de raye à la ſauce à la raye.

Quatre Hors-d'œuvres.

Un de petits pâtés dreſſés aux œufs.
Un d'œufs aux anchois glacés de Parmeſan.
Un d'œufs en Redingotte.
Un d'œufs aux fines herbes.

DEUXIE'ME SERVICE.

Pour le milieu & les deux bouts.

Un buiſſon d'écreviſſes.
Un de tartelettes.
Un de petits bonnets de Turquie.

Deux plats de Rôt.

Un d'un turbot au courtbouillon.
Un de groſſes lottes frites.
Quatre ſalades.

TROISIE'ME SERVICE.

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

Un de truffes au naturel.
Un d'épinards.
Un de champignons au vin de Champagne.
Un de rôties aux fines herbes.
Un de pommes en croix de Chevalier.
Un d'un pain à la crême.

Diné d'Automne & d'Hyver ſervi à ſept, en gras.

PREMIER SERVICE.

UNE Ouille à la Fonbonne, pour le milieu.

Quatre Hors-d'œuvres.

Un de ſauciſſes aux truffes.
Un de palais de bœuf au cingara.
Un de pieds d'agneau au gratin aux petits oignons.
Un de breſoles de mouton mêlées.

Deux Entrées.

Une de beccaſſes à la ſauce à la beccaſſe.
Une d'aîlerons de dindons à l'étuvée.

DEUXIE'ME

DEUXIE'ME SERVICE.

Relever l'Ouille d'une piéce de bœuf.

TROISIE'ME SERVICE.

Rôt & Entremets, une ſalade au milieu; Deux plats de rôt.

Un de pluviers.
Un de chapon de Bruges.

Quatre Entremets.

Un de ſemelles glacées.
Un de foyes gras en petites caiſſes.
Un de cardons d'Eſpagne.
Un de crême de ris ſouflée.

Soupé d'Automne & d'Hyver ſervi à neuf, en gras.

PREMIER SERVICE.

UN quartier de mouton à la Sainte-Menehould, pour le milieu.

Quatre Entrées.

Une d'une poularde à la Cardinale.
Une d'un pâté chaud de perdreaux.
Une de pigeons aux oignons en crépines.
Une de tourtereaux à la cendre.

Quatre Hors-d'œuvres.

Un de cervelle de mouton à l'étuvée.
Un de petits grenadins de veau.
Un de cotelettes d'agneau en papillottes.
Un de filets de canards.

DEUXIE'ME SERVICE.

Un jambon à la broche, pour le milieu.

Quatre plats de Rôt.

Un d'une poule de Caux.
Un de beccaſſines.
Un de canard ſauvage.
Un de faiſan.
Quatre ſalades.
Deux ſauces.

TROISIE'ME SERVICE

Neuf Entremets.

Le jambon reſtant au milieu.
Un d'omelette au fumet.
Un de fromage à l'écarlatte.
Un d'huitres aux fines herbes au four.
Un de truffes à la minute.
Un d'une tourte de confitures.
Un de bignets découpés.
Un de crême au vin d'Eſpagne.
Un de rôties de pâte d'amandes.

Table de vingt-cinq à trente couverts pour le mois de Février, ſervie à vingt-ſept à ſouper.

PREMIER SERVICE.

TRois plats dormans.

Quatre Ouilles pour les bouts & flancs.

Une au ris aux écreviſſes.
Une au blanc à la Reine.
Une aux racines.
Une à la Fonbonne.

Quatre Terrines pour les angles.

Une d'aîlerons à l'étuvée.
Une aux lentilles mêlées.
Une de perdrix aux choux.
Une de cuiſſes de poulardes en hauchepot.

Seize Entrées ou Hors-d'œuvres.

Un de petits pâtés de champignons.
Un de filets de faiſan à l'Italienne.

Un de riſſoles de palais de bœuf.
Un de crépines de foyes gras.
Un de poulets à la ſauce à la raye.
Un de pigeons aux truffes.
Un de cervelle, ſauce à la Mantoue.
Un de filets de poularde à l'Angloiſe.
Un de balotine de perdreaux.
Un de cotelettes d'agneau au gratin.
Un de filets d'oiſeau de riviere à la rocambole.
Un de filets de liévre à la Flamande.
Un d'eſcalopes de lapreaux.
Un de quenelles de poularde.
Un de ris de veau à la Dauphine.
Un d'oreilles d'agneau, ſauce bachique à la ravigotte.

SECOND SERVICE.

Relever les quatre Ouilles.

Un quartier de veau de riviere.
Un rôt de bif de mouton.
Un quartier de chevreuil.
Une dinde graſſe.

TROISIE'ME SERVICE

ROT.

Quatre grands plats de Rôt.

Un d'une hure de ſaumon.
Un d'une carpe au bleu.
Un de rôt de bif d'agneau piqué.
Un de marcaſſin.

Huit petits plats.

Un de perdreaux rouges.
Un de poulets à la Reine.
Un d'oiſeau de riviere.
Un de pigeons bardés en cailles.
Un de beccaſſines.
Un d'une canpine.
Un de pluviers.
Un de deux pigeons Romains.

Huit ſalades.

Quatre piéces de pâtiſſerie pour relever les terrines.

Un gâteau de liévre.
Une galantine.

Une croquante en caramel.
Un gâteau à l'anis de Verdun.

UATRIE'ME SERVICE.

ENTREMETS.

Huit groſſes piéces pour les bouts, flancs & angles.

Les quatre précédentes reſtent pour les angles.

Un d'un pâté de perdrix aux truffes.
n de langues de Châlons.
eux buiſſons d'écreviſſes.

Seize Entremets.

eux de truffes.
eux de pieds de cochon de Châlons.
n de cardes à la moële.
n d'œufs à la Bechamel.
n de creſſon aux épinards.
n de crêtes à la Sainte-Menehould.
n de hatelets de foyes à la Sainte-Menehould.
n de rôties aux anchois.
n de rôties au ſalpicon.
n de petites omelettes roulées.

Un de ris d'agneau en animelles.
Un de petits pots de crême au lait d'amandes.
Un d'œufs en pots d'Eſpagne dans les petits pots.
Un d'animelles de mouton.

CINQUIEME SERVICE.

Seize aſſiettes de petite pâtiſſerie pour relever les ſeize Entremets.

Deux de ſemelles glacées.
Deux de tartelettes.
Deux de petits bonnets de turban.
Deux de gâteaux au zephir.
Deux de rôties de pâte d'amandes.
Deux de petites Jacobines.
Deux de timbales à l'anis.
Deux de petits choux de confitures.

LA SCIENCE
DU
MAÎTRE D'HÔTEL,
CUISINIER,

Avec des Observations ſur la connoiſſance & les proprietés des Alimens.

Différentes ſortes de Coulis.

POUR faire le coulis ordinaire, que l'on appelle blond de veau, vous foncez une caſſerole de zeſtes de lard, jambon, morceaux de ruelle de veau, tranches d'oignons, carottes, Blond de veau.

panais ; faites ſuer avec attention pendant une demie heure à petit feu, vous le pouſſerez après à plus grand feu juſqu'à ce qu'il ſoit prêt à s'attacher; ôtez-en la viande que vous mettez ſur un plat, remettez ſur le feu la caſſerole avec ſon caramel, de la farine & du beurre, que vous remuez juſqu'à ce que la farine ſoit colorée, mouillez avec du bouillon & du jus ; ſi le coulis n'a point aſſez de couleur, remettez la viande dedans, faites bouillir pendant une heure à petit feu, dégraiſſez ſouvent. Quand la viande eſt cuite, paſſez le ſans expreſſion à l'étamine, ce coulis doit être d'un beau blond, ſans être trop clair ni trop lié.

Gibier & poiſſon. Si vous voulez faire un coulis de perdrix, de bécaſſes, de lapins, de carpes, de brochets, celui que vous voudrez ; vous le coupez par morceaux, que vous faites ſuer dans une caſſerole, avec zeſtes de lard, de racines, jambon, oignons; étant prêt à former une glace, vous mouillez avec un verre de vin de Champagne, du bon bouillon, du blond de veau, faites bouillir à petit feu juſqu'à ce que la viande ſoit cuite, dégraiſſez, paſſez au tamis.

Le coulis blanc ou à la Reine; pour le faire, vous foncez une caſſerole de veau, jambon, racines, oignons; faites ſuer de même juſqu'à ce qu'il ſoit prêt à s'attacher, ſans avoir de la couleur, mouillez avec du bouillon qui ne ſoit point coloré, faites bouillir juſqu'à ce que la viande ſoit cuite, paſſez-le au tamis; vous mettrez dans le bouillon une mie de pain molet, quelques amandes douces, un peu de coriandre, quatre ou cinq jaunes d'œufs durs, le tout pilé avec du blanc de volaille cuite; délayez ce que vous avez pilé avec le bouillon, que vous paſſez à l'étamine bien blanche; mettez-y un peu de crême pour éclaircir le coulis, s'il eſt trop épais; pour vous en ſervir, vous le ferez chauffer ſans qu'il bouille. Blanc.

Le coulis d'écreviſſes; vous faites ſuer tranche de veau, jambon, oignons, carottes, panais; étant prêt de s'attacher, mouillez avec bon bouillon, faites cuire à petit feu, paſſez après au tamis; vous avez des écreviſſes que vous faites bouillir un moment dans l'eau, épluchez-en les coquilles que vous faites ſecher & bien Ecreviſſes.

piler, délayez-les avec le bouillon, paſſez-les à force deux fois à l'étamine. Si le coulis étoit trop clair, vous y pouvez mettre une croute de pain molet chapelé ; quand vous voudrez vous en ſervir, vous le ferez chauffer ſans qu'il bouille.

Coulis maigre. En maigre, vous le ferez de même; à la place de viandes, vous vous ſervirez de poiſſons & bouillon maigre.

Légumes Le coulis de lentilles, coulis de pois, coulis de navets, celui que vous voudrez faire; vous ferez ſuer veau & jambon, comme à celui d'écreviſſes ; le bouillon étant paſſé, ſi c'eſt un coulis de pois, vous ferez cuire un litron de gros pois verds avec bon bouillon, paſſez-les en purée bien épaiſſe à l'étamine, délayez après cette purée avec le coulis clair que vous avez tiré. Si c'eſt des pois ſecs, en les faiſant cuire, mettez-y quelques queuës de ciboules, un peu de ſariette. Le coulis aux lentilles, vous ferez cuire des lentilles à la Reine, que vous paſſerez auſſi en purée & finirez de même. Le coulis de navets, vous les coupez en morceaux, paſſez-les dans du ſaindoux pour les colorer, faites-les cuire

avec bon bouillon ; quand ils ſont cuits, paſſez-les en purée, finiſſez comme les autres.

Les coulis d'haricots & de marons ſe font de même.

Tous ces coulis doivent être beaucoup plus clairs pour des potages que pour des ſauces, vous mettrez plus ou moins de viande ſuivant la quantité que vous en voulez faire.

Du Sel.

Il y en a de pluſieurs eſpeces dont les uſages ſont différens. Le Sel commun eſt le ſeul qu'on employe dans les alimens. Il y en a de deux ſortes : Le brun & le blanc. Le premier ſe forme ordinairement de l'eau de la mer qu'on laiſſe évaporer aux rayons du ſoleil ; au lieu que l'autre ſe tire des eaux ſalées des puits, des fontaines, ou même de la mer qu'on fait évaporer ſur le feu dans des chaudieres. Ce dernier eſt plus net & plus blanc que le premier, mais il eſt moins piquant, & a moins de force. Le ſel reveille l'appétit, & aide à la digeſtion : Mais il faut l'employer avec beaucoup de

prudence. L'excès en eſt très-nuiſible à la ſanté : Perſonne n'ignore qu'il releve le goût des viandes, & les garantit de la corruption.

DES POTAGES EN GRAS.

Potages d'iſſus d'Agneau de différentes façons.

En gras. PRENEZ un iſſu d'Agneau, qui comprend la tête, les pieds, le foye, le mou, faites-le dégorger deux heures dans de l'eau tiéde, après vous le ferez blanchir un moment dans l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche, faites-le cuire avec bouillon ou de l'eau, délayez avec de la farine plein une cuilliere à bouche, aſſaiſonnez de ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de gérofle, racines, oignons, un peu de beurre, la moitié d'un citron la peau ôtée, ou du verjus en grain; pour que l'iſſu ſoit blanc, mitonnez après le potage avec bon bouillon, ſervez la tête dans le milieu, la cervelle découverte, un cordon ſur le

bord avec le reſtant de l'iſſu. Si vous le ſervez au blanc, le potage étant mitonné avec un bon bouillon, vous mettrez deſſus un coulis à la Reine, garniſſez de même. Si vous le mettez au coulis vert, vous ferez cuire un morceau de petit lard avec l'iſſu, que vous entremêlez dans la garniture avec l'iſſu, ſervez avec un coulis de pois verts.

Potages de croûtes de pluſieurs façons.

Si vous voulez faire un potage de croûtes à la Bourgeoiſe, vous prendrez les croûtes comme pour un autre potage, mettez-les dans le plat que vous devez ſervir, avec bon bouillon, faites mitonner & réduire en gratin, ôtez-en la graiſſe, mettez deſſus un bouillon coloré d'un bon ſel. Si vous le voulez changer, à la place de bouillon, ſervez deſſus coulis de perdrix, coulis à la purée de navets, coulis à la purée de pois, coulis de lentilles, coulis à la Reine, pour ce dernier il ne faut pas que les croûtes ſoient colorées dans le plat, ce ſera le coulis que vous ſervirez qui donnera le nom

En gras & en maigre.

aux croûtes ; les croûtes au fromage de Gruyere ou de Parmeſan ſe font de même, en mettant du fromage avec le pain, de bon bouillon ſans ſel ; pour que les croûtes ſoient mieux, prenez un pain rond à potage, coupez-le en deux, ôtez-en la mie, que vous mettez dans le fond du plat, les deux moitiés entieres deſſus, faites mitonner comme les précedentes, en les arroſant de tems en tems, avec du bouillon gras du plat; pour la bonne mine, empêchez qu'elles ne tombent en mitonnant, ſervez deſſus le coulis que vous voudrez.

Potage de Biſque en gras & en maigre.

gras. Le potage de biſque ſe fait, en prenant quatre cailles ou pigeons, que vous trouſſez, les pattes en-dedans, faites-les cuire dans une braiſe blanche, avec bardes de lard, la moitié d'un citron en tranches pour les tenir blancs, bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, deux cloux de géroſle, un peu de muſcade, des champignons, crêtes, culs d'artichaux cuits à moitié dans l'eau ; le tout étant cuit, vous avez ſix ris de veau, que vous faites

cuire & glacer comme un fricandeau; prenez le plat que vous devez ſervir, mitonnez le potage comme les croûtes à la Bourgeoiſe, avec un excellent bouillon, garniſſez le bord du plat avec les culs d'artichaux, coupez en deux les ris de veau glacés dans le milieu, avec les pigeons ou cailles, les champignons, les crêtes; laiſſez encore migeoter un demi quart d'heure le potage, ſervez deſſus un bon conſommé de bouillon d'un ſel très-doux.

En maigre, vous faites un bon coulis d'écreviſſes, *voyez page 3*. Vous gardez des écreviſſes entieres ſuffiſamment pour garnir le plat que vous voulez ſervir, faites-les cuire avec bon bouillon, des laitances de carpes, des champignons; étant cuites, mitonnez le potage dans le plat que vous devez ſervir, avec bon bouillon que vous faites réduire en gratin, faites un cordon d'écreviſſes ſur le bord du plat, au milieu les laitances & champignons, mettez deſſus le bouillon où vous avez fait cuire les écreviſſes, faites-le réduire ſur le feu juſqu'à ce que le potage ſoit à ſec, en ſervant mettez deſſus un coulis d'écreviſſes. En maigre.

Des Epices.

On comprend ordinairement ſous le nom *d'épices* pluſieurs aromates qui nous viennent de l'Orient. Nous allons parler de quelques-uns.

Le poivre excite l'appétit, chaſſe les vents, fortifie l'eſtomac, & appaiſe la colique. Nous en avons de deux ſortes, le noir & le blanc, celui-ci eſt moins âcre, moins piquant, & moins péſant que le premier, & il doit lui être préferé dans l'aſſaiſonnement des viandes, parce qu'il convient mieux à l'eſtomac. Il a une ſuperficie égale & unie, au lieu que celle du noir eſt ridée & inégale. Il faut l'employer ſagement, parce qu'il échauffe beaucoup, ce qui fait que s'il eſt bon pour les Pituiteux & les Phlegmatiques, il eſt nuiſible aux Sanguins & aux Bilieux, qui n'en font pas un uſage moderé.

Le gérofle auquel ſa figure a fait auſſi donner le nom de clou de gérofle, croît ſur un arbre des Indes. Outre qu'il fortifie l'eſtomac, la Médecine en fait uſage dans l'apoplexie, la paralyſie, les défaillances & d'autres maux.

Le plus noir, le plus péſant, & le plus caſſant, dont l'odeur & la ſaveur ſont plus piquantes, eſt le meilleur. Outre un ſel volatile, il renferme une huile dont on s'apperçoit en le preſſant avec l'ongle. Son uſage immoderé échauffe beaucoup.

La canelle eſt la ſeconde écorce ſéchée au ſoleil d'un arbriſſeau qui croît dans les Indes Orientales. Il nous en vient de l'Iſle de Ceylan, des Philippines & du Malabar. Celle de Ceylan eſt beaucoup meilleure que l'autre. Il faut choiſir celle qui eſt la plus mince & la plus haute en couleur. L'autre eſpece de canelle eſt plus épaiſſe, ſa couleur eſt plus foncée, mais elle eſt moins agréable au goût & moins aromatique. Elle excite une ſalive gluante quand on la mâche, & c'eſt à quoi on la connoît, la canelle a beaucoup d'eſprits volatiles qui la rendent propre aux maux de tête, à ranimer le ſang, à fortifier l'eſtomac, & à chaſſer les vents. Elle eſt d'un grand uſage dans les alimens; mais comme elle échauffe, il en faut uſer modérement.

Noix Muſcade & Macis.

La muſcade eſt le fruit d'un arbre qui croît en abondance en Aſie dans l'Iſle de Banda. C'eſt une eſpece de noyau ou d'amande couverte de deux enveloppes. La premiere eſt épaiſſe & charnuë à peu près comme celle de nos noix. La ſeconde eſt mince & couvre en forme de reſeau la noix muſcade. C'eſt cette ſeconde envelope qu'on appelle macis, qui a les mêmes proprietés, & même à un plus haut point, que la noix muſcade. Ce fruit eſt cordial, ſtomachique, & bon pour le cours de ventre & les vents. On le place auſſi au rang des Céphaliques, c'eſt-à-dire, des médicamens propres aux maux de tête. Celui qui eſt recent, gras, péſant, d'une couleur griſâtre en dehors, rouſſâtre & marbrée en dedans, eſt meilleur que celui qui eſt vieux, noir & ſec. Son goût piquant & aromatique contribuë beaucoup à l'aſſaiſonnement des viandes; mais comme il échauffe, c'eſt avec modération qu'il faut en uſer.

Le gingembre eſt une racine de

couleur rougeâtre en dehors, & blanche en dedans qu'on nous apporte des Antilles. On ne l'employe qu'après en avoir ôté la premiere écorce. Comme cette racine contient un ſel un peu âcre, il en eſt qui ne veulent point en faire uſage dans la cuiſine, ni la mêler avec les autres épices. Elle eſt néanmoins apéritive, bonne contre les vents, la colique, & aide à la digeſtion.

La coriandre eſt une plante aſſez commune. Sa graine ou ſa ſemence dont on fait uſage, doit être blanchâtre, ſéche, quoique recente, & d'un goût fort & agréable. Elle eſt chaude, un peu purgative, & fortifie l'eſtomac. Elle a à peu près les mêmes vertus que l'anis, & aſſez ſouvent on ſubſtitue l'une à l'autre.

Les épices peuvent s'employer ſéparément, ou mêlées enſemble. On prend, par exemple, un gros de muſcade, un gros de macis, un gros de gérofle, une pincée de coriandre, un peu de gingembre, 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.

On fait auſſi une poudre à tous mets avec des champignons, des truffes, des mouſſerons, autant de l'un que de l'autre, que l'on fait ſécher au four après que le pain eſt tiré. Enſuite on jette le tout dans un mortier, on le pile bien, on le paſſe enſuite au tamis, & on le ſerre dans une boëte bien fermée pour s'en ſervir dans le beſoin.

Biſque de Gaſcogne, ou Potage de Garbure.

En gras. Mettez dans une marmite un combien de jambon lavé & ratiſſé, du petit lard blanchi & ficellé, un morceau de tranche de bœuf; faites riſſoler le tout dans la marmite ſur un fourneau, mouillez après avec du bouillon, faites cuire à petit feu; à la moitié de la cuiſſon, mettez-y deux cuiſſes d'oye, des choux verts que vous aurez fait blanchir, une mignonette qui veut dire un bouquet, où vous mettez une moitié de muſcade, gingembre, trois cloux de gérofle, deux gouſſes d'ail; la viande étant cuite, le bouillon peu ſalé, mettez des croûtes de pain bis dans le plat que vous devez ſervir, mouillez de ce

bouillon, que vous faites mitonner & gratiner comme les potages aux croûtes, dreſſez dans le milieu le combien de jambon, les cuiſſes d'oye à côté, le petit lard entre, & tout autour les choux, remettez du bouillon, ſervez le potage un peu épais; vous pouvez faire des garbures avec d'autres légumes, quand vous n'avez point de choux, la façon eſt toujours de même.

Potage aux Marons au coulis de Perdrix.

Prenez un cent de marons que vous épluchez de la premiere peau, mettez-les ſur une tourtiere entre deux feux pour ôter la ſeconde, faites-les cuire avec de bon bouillon gras; étant cuits gardez-en les plus beaux pour faire un cordon ſur le bord du plat, pilez ceux qui ſont caſſés dans le mortier avec une perdrix cuite à la broche & froide, paſſez ce coulis à l'étamine avec un bon reſtaurant de bouillon; mitonnez le potage à l'ordinaire, une garniture de marons, dreſſez le potage, le coulis de perdrix deſſus. En gras.

Des Chataignes & Marons.

Les chataignes ſont les fruits des maronniers qui viennent ſans culture, au lieu que les marons ſont produits par des arbres cultivés: auſſi ſont-ils plus gros & d'un meilleur goût que les chataignes. Les meilleurs qu'on voye à Paris viennent des environs de Lyon, du Vivarés, & de Limoge. Ce fruit eſt nourriſſant, mais lourd, & difficile à digérer. Quelquefois il reſſerre & donne des vents. Il eſt plus ſain bouilli qu'autrement. Je n'approuverois pas la méthode de ceux qui font cuire les marons ſur la flamme dans des poëles percées. Car outre que la fumée qui s'y attache leur donne un mauvais goût, elle empêche l'évaporation de la viſcoſité qui les rend nuiſibles à l'eſtomac. Ainſi, ſi l'on ne juge pas à propos de les manger bouillis, il faut les faire cuire dans la braiſe ou les cendres chaudes. Mais de quelque maniere qu'on les mange, que ce ſoit avec ſobrieté.

Potage

Potage de Semouille.

La ſemouille ſe fait cuire, comme le ris, avec bon bouillon & du jus ; quand elle eſt bien renflée, c'eſt une marque qu'elle eſt cuite. Pour être bonne, il faut qu'elle n'ait aucune odeur, d'un jaune clair & bien ſéche, c'eſt une eſpece de pâte qui nous vient d'Italie. En gras & en maigre.

Potage à la Turque.

Faites mitonner un potage à l'ordinaire avec bon bouillon, faites un cordon autour du plat avec la légume que vous voudrez, dreſſez le potage dans le plat que vous devez ſervir, mettez-y deſſus du Parmeſan rapé, il faut que le bouillon ſoit doux à cauſe que le Parmeſan eſt ſalé. En gras & en maigre.

Potage au ris, à la Reine, & autres façons.

Prenez du ris, ſuivant le plat que vous voulez faire, épluchez-le & lavez trois ou quatre fois à l'eau tiéde, En gras.

faites-le cuire avec bon bouillon gras, remuez de tems en tems pour qu'il ne ſoit point en grumelot; étant cuit & de bon goût, mettez-y un coulis à la Reine, *voyez page 3*, faites attention que le potage ne ſoit pas épais. Si vous voulez le changer, à la place de coulis à la Reine, mettez-y du jus de veau juſqu'à ce qu'il ſoit d'un beau blond; vous pouvez auſſi le mettre à la Hollandoiſe, c'eſt la même façon. A cette différence que vous ſervez une poularde au milieu, & jettez deſſus du perſil blanchi haché.

En maigre. En maigre, vous faites cuire le ris avec bon bouillon maigre, un gros morceau de bon beurre, il faut le colorer avec jus d'oignons, ſi vous voulez le diverſifier; étant cuit & prêt à ſervir, mettez-y un coulis de pois verts, coulis de lentilles, ou coulis blanc. Si vous n'avez point de coulis blanc, mettez-y une liaiſon de jaunes d'œufs avec de la crême, que vous ferez lier avant que de la mettre dedans, il faut que tous ces coulis ſoient bien clairs, parce qu'ils épaiſſiroient trop le ris.

Ouille à la Fonbonne.

Foncez une marmite de tranches de bœuf, gigot de mouton, une vieille perdrix, faites riſſoler ſur un fourneau, mouillez après avec bouillon, ou de l'eau bouillante, mettez-y une mignonette de perſil, ciboules, la moitié d'une muſcade, un peu de gros poivre, gingembre, canelle, coriandre, cloux de gérofle, une gouſſe d'ail; à moitié de la cuiſſon, mettez-y toutes ſortes de légumes blanchies, comme poireaux, oignons, carottes, panais, celery, navets, un litron de pois dans un linge. Quand ils ſeront cuits, vous les paſſerez en purée, que vous mettrez dans une petite marmite avec des feüilles d'oſeille, de laituë, filets de racines, de celery, poireaux; le tout étant cuit, mitonnez le potage avec le bouillon de l'ouille, ſervez dans un pot à ouille avec la purée & filets de légumes. En gras.

Des Carottes & Panais.

Je joins ces deux plantes, parce

qu'elles ont à peu près les mêmes qualités. Elles ſont bonnes pour l'eſtomac & la poitrine, ſurtout lorſqu'elles ſont bien cuites, faute de quoi elles ne ſe digérent pas aiſément. Elles ſont apéritives, chaſſent les vents & le gravier des reins, ſurtout la carotte, dont la meilleure eſt celle qui eſt longue, charnuë, jaune, ou d'un blanc pâle, tendre & d'un goût doux & agréable. La Médecine employe les feüilles de ces plantes, dont la racine eſt ſeule d'uſage en cuiſine. Elle entre dans les ragoûts, dans les bouillons, & ſert à garnir des potages.

POTAGES. MAIGRES.

Potage au Potiron.

En maigre. FAITES cuire du potiron coupé en dez, avec de l'eau & du beurre, étant cuit & l'eau réduite à ſec, mettez-y du lait ſuffiſamment avec un morceau de ſucre & un peu de ſel, faites-le bouillir & le retirez dans le moment; prenez le plat que vous devez ſervir, arrangez deſſus du pain tranché, mouillez avec

du lait de potiron pour le faire tremper, tenez-le ſur de la cendre chaude ſans qu'il bouille; en ſervant mettez-y le reſtant du bouillon.

Des Potirons ou Citrouilles.

La Citrouille, ou Potiron eſt aſſez connuë. Il faut choiſir celles qui ont une chair ferme, compacte, rougeâtre ou blanchâtre. Elles ſont rafraichiſſantes, & propres à adoucir l'âcreté du ſang. La ſemence de Citrouille eſt une des quatre ſemences froides. Comme ce fruit excite des vents, & engendre des humeurs groſſieres, ce qui le rend nuiſible à l'eſtomac, il en faut faire un uſage modéré.

Potage à la Reine, aux oignons.

Faites un bon corps de bouillon maigre avec toutes ſortes de légumes & racines, une eau de pois; étant cuit, paſſé, & tiré au clair, prenez des petits oignons blancs ce qu'il en faut pour garnir le plat, coupez un peu la tête & la queuë pour les faire blanchir un demi quart d'heure, épluchez, faites

En maigre.

cuire avec du bouillon, beurre & ſel ; étant cuits, mitonnez le potage avec le bouillon de légumes, garniſſez avec les oignons bien blancs le bord du plat, dreſſez dedans le potage à court-bouillon, mettez-y deſſus un coulis à la Reine. Pour faire ce coulis, prenez un morceau de brochet cuit, une mie de pain deſſeché dans du bouillon, ſix jaunes d'œufs durs, pilez le tout enſemble, & délayez avec de la crême, paſſez à l'étamine, aſſaiſonnez légerement ; pour vous en ſervir, faites chauffer au bain-marie pour empêcher qu'il ne tourne ; vous pouvez auſſi le faire chauffer dans une caſſerole ſur le fourneau, en le remuant juſqu'à ce qu'il ſoit chaud, ne le riſquez point prêt à bouillir.

Potage à la Provençale aux Choux.

En maigre. Faites cuire dans une marmite toutes ſortes de légumes, un demi litron de pois, une mignonette, un chou blanchi coupé en quatre & ficelé, avec de l'eau & un verre d'huile ; les légumes étant cuites, le bouillon ſalé à propos, paſſez-le au clair, mitonnez le potage avec, ſervez garni de choux.

Des Choux.

Il y a pluſieurs eſpeces de choux qui ſont aſſez connuës. On met le chou au rang des plantes pectorales; mais le chou pommé blanc n'eſt pas bon pour les eſtomacs foibles, ſurtout en bouillon maigre. Il produit beaucoup de phlegme & d'humeurs mélancoliques. On préfere le chou rouge aux autres eſpeces pour les pulmoniques; le chou rave qui eſt de la groſſeur d'une groſſe pomme, eſt fort eſtimé. Il ne pouſſe point de feüilles, & veut être mangé jeune. Les tiges des choux qu'on laiſſe en terre, après en avoir coupé les têtes, produiſent des rejettons, nommés brocolis, qui ſe mangent ordinairement en Carême en entremets, ou à la purée. Il faut en lever la premiere peau, comme aux montans de laituë romaine, ſans ôter la petite graine, s'il y en a. On les mange à l'huile, comme les aſperges, après les avoir fait cuire dans l'eau. En général le chou doit être bien cuit, autrement il donne des rapports, & ſe digére difficilement.

Potage au lait meringué.

En maigre. Prenez ſix œufs, mettez les jaunes dans une caſſerole & les blancs dans une terrine, foüettez les blancs, mettez-y du ſucre fin, formez-en un cordon bien uni ſur le bord du plat que vous devez ſervir, remettez pardeſſus du ſucre fin, arrangez dans le milieu des tranches de pain molet, faites cuire la meringue dans un four, que la chaleur en ſoit très-douce; étant cuite, le pain ſéché, faites bouillir du lait avec du ſucre, prenez-en la moitié que vous délayez avec les ſix jaunes d'œufs, que vous faites lier ſur le feu, en les remuant avec une grande cuilliere; quand ils commencent à ſe lier, retirez-les promptement pour qu'ils ne tournent pas, ſervez le lait avec la liaiſon ſur le pain tranché.

Du Lait.

Il y en a autant d'eſpeces différentes, qu'il y a d'eſpeces d'animaux qui en portent. Le lait de vache eſt celui dont la cuiſine fait le plus d'uſage. Sa bonté varie

varie ſelon les ſaiſons & la qualité des herbages. Il faut qu'il ſoit nouvellement tiré, blanc, d'une bonne odeur, ſans aigreur, ſans amertume, & d'une conſiſtance médiocre. Il fournit une nourriture aiſée à digérer, propre à adoucir l'âcreté du ſang, à modérer les douleurs de la goutte, & les ardeurs d'urine. Mais les billieux, ceux qui abondent en humeurs acides, & qui craignent les obſtructions doivent s'en abſtenir.

Potage aux Oeufs.

Faites un bon bouillon maigre avec légumes & pois; étant fini & paſſé au clair, prenez une concombre que vous coupez en filets, paſſez-les ſur le feu avec des herbes à la Julienne & du beurre, mouillez avec du bouillon, faites cuire & mitonner le potage avec; faites une liaiſon de ſix jaunes d'œufs avec du bouillon, que vous faites lier ſur le feu, en le remuant avec une grande cuilliere, ſervez ſur le potage que vous garniſſez avec un cordon de croûtons paſſés au beurre, & des œufs pochés à l'eau. En maigre.

Potage aux filets de racines à la Julienne.

En maigre. Prenez deux carottes, un panais, un pied de celery, que vous coupez en petits filets, de l'oſeille, laituë, cerfeuil, feuilles de pourpier, de la poirée de la bonne-dame; lavez toutes ces herbes que vous preſſez ſans les hacher, paſſez-les ſur le feu dans une petite marmite avec les filets de racines & du beurre, mouillez avec bon bouillon maigre, une purée de pois claire, faites cuire, aſſaiſonnez de ſel, mitonnez le potage avec ce bouillon, ſervez.

En gras. Si vous le faites en gras, vous prendrez les mêmes herbes & filets de racines, que vous ferez cuire ſans les paſſer, avec bon bouillon & jus de veau.

De la Poirée & de l'Oſeille.

Il y a deux eſpeces de poirée, la blanche & la rouge. Celle-ci ſe ſubdiviſe en deux autres. La premiere a les feuilles ſemblables à celle de la poirée blanche, excepté qu'elles ſont rougeâtres. On ne fait uſage dans les alimens

que des feuilles de ces deux eſpeces. L'autre eſpece s'appelle bete-rave, a les feuilles encore plus rouges & plus petites, & une racine longue & d'un rouge foncé, qui eſt la ſeule dont on faſſe uſage. Ces plantes ſont apéritives, purifient le ſang, & chaſſent les obſtructions, mais elles lâchent un peu le ventre, & ſe digérent un peu difficilement. Les feuilles de la poirée mêlées avec celles de l'oſeille modérent l'acide de celle-ci.

Il y a l'oſeille cultivée & la ſauvage. Les feuilles de celles-ci ſont plus petites & plus acides que les feuilles de la cultivée, & ſont plus d'uſage dans les médicamens que dans les alimens. Quoiqu'il y ait auſſi pluſieurs eſpeces d'oſeilles cultivées, elles ont les mêmes vertus. Elles ſont apéritives & rafraichiſſantes, leur acide tempere l'ardeur de la bile. Elles ſont très-bonnes pour les Scorbutiques. L'uſage immoderé peut nuire à l'eſtomac, parce que leur ſel acide peut l'incommoder en le picotant trop fortement. Auſſi les faut-il choiſir tendres, ſans être trop aigres.

Potage au Parmeſan.

En maigre. Foncez le plat que vous devez ſervir de Parmeſan rapé, une couche de pain tranché deſſus, faites trois couches de cette façon l'une ſur l'autre, mouillez de bon bouillon maigre fait avec toutes ſortes de légumes & une purée de pois claire, peu de ſel, un bon morceau de beurre, faites mitonner juſqu'à ce qu'il ſoit gratiné; en ſervant mettez-y du bouillon, que le potage ſoit un peu épais.

Potage à l'Italienne au coulis de lentilles.

En maigre. Mettez dans une marmite oignons, carottes, panais, choux, navets, celery, poireaux, racines de perſil, un demi litron de pois, faites cuire le tout avec de l'eau; faites auſſi cuire dans une autre marmite un demi litron de lentilles avec de l'eau & un demi verre d'huile, un peu de ſel; étant cuites, paſſez-les en purée à l'étamine, & les mouillez avec le bouillon de légumes, mitonnez le potage avec le bouillon paſſé au clair, un peu d'huile & d'un

bon ſel; garniſſez le plat avec des croûtons paſſés à l'huile, dreſſez le potage un peu épais, le coulis de lentilles deſſus.

Potage à la purée de Navets.

Prenez des navets ſuivant le potage que vous voulez faire, appropriez-en la moitié pour faire un cordon au plat; & l'autre moitié coupée ſimplement; faites-les cuire un quart d'heure dans l'eau, rachevez-les de cuire avec bon bouillon maigre, jus d'oignons, du beurre, un peu de ſel; étant cuits, prenez ceux qui ſont appropriés pour faire la garniture du potage, les autres paſſez-les en purée un peu claire de la couleur d'un blond de veau, mitonnez le potage avec un bon bouillon, dreſſez dans le plat, le coulis de navets deſſus. En maigre.

Le potage en gras ſe fait de la même façon, avec bouillon & jus de veau. En gras.

Des Navets & des Raves.

Le navet cultivé eſt le ſeul qu'on employe en cuiſine. Il eſt bon pour la poitrine & pour les Aſtmatiques. Il

faut préferer celui qui eſt médiocrement gros, charnu, tendre, d'un goût agréable, quoique piquant, & de couleur blanche. Celui de Freneuſe, quoique très-petit, eſt le plus eſtimé. Le gros navet, que l'on appelle rave en quelques Provinces, a les mêmes vertus, il a même une ſaveur plus douce. Sa racine eſt longue & plate pour l'ordinaire, de la figure à peu près des gros oignons plats, mais il en eſt de différente groſſeur.

Le raifort eſt ce qu'on appelle rave à Paris. C'eſt une racine apéritive, & propre à chaſſer le ſable & gravier des reins, mais elle eſt un peu indigeſte, & engendre des vents. Il faut choiſir celle qui eſt tendre, médiocrement groſſe, d'un goût piquant & agréable.

Potage à la Julienne-Italienne aux Lentilles.

En maigre. Faites cuire un litron de lentilles avec de l'eau, un peu d'huile, deux oignons, carottes, un panais, un bouquet de fines herbes, ail, gérofle, un peu de ſariette, un paquet fait d'un peu de poireaux, celery, une racine

de perſil ; les lentilles étant cuites à grand bouillon, ôtez les légumes, paſſez le bouillon au clair, les lentilles en purée, prenez des herbes à Julienne que vous paſſez avec de l'huile, mouillez avec le bouillon de lentilles ; étant cuites, mettez-y le coulis de lentilles, faites mitonner le potage avec, ſervez-le un peu clair & d'un bon ſel.

Des Lentilles.

Il y en a de deux ſortes : Celles à la Reine ſont petites & ne ſont d'uſage que pour les coulis. Les lentilles ordinaires les plus groſſes ſont les plus eſtimées, il faut les choiſir d'un beau blond, bien nourries, & faciles à cuire. Elles nourriſſent médiocrement, & ſont aſſez faciles à digérer. Elles tempérent l'ardeur du ſang, & reſſerrent, ſurtout quand on les mange entieres, ce qu'il ne faut jamais faire qu'elles ne ſoient bien cuites. La purée reſſerre auſſi un peu ; mais on prétend que, comme cet aliment épaiſſit beaucoup le ſang & produit des humeurs groſſieres, l'uſage trop fréquent peut être ſuivi de mauvais effets.

DU BOEUF.

LA qualité de la chair de bœuf varie beaucoup, ſelon la diverſité des Païs & des pâturages. Il faut le choiſir d'une chair rouge foncé, & bien couvert. Il nous en vient d'excellens de Normandie, du Cotentin, d'Auvergne, & d'autres Païs; les parties du bœuf qui ſervent en cuiſine, ſont la langue, le palais, la cervelle, le gras-double, la graiſſe. La cuiſſe contient la culotte, la queuë, l'aloyau avec ſon filet, le cimier, la tranche, le gîte à la noix, la moëlle, la piéce ronde, le trumeau. Après la cuiſſe nous avons les charbonnées & flanchets, la poitrine & tendons, le gros-bout, les entre-côtes & le palleron.

Il y a des parties dans le bœuf qui ſe conſervent mieux que les autres. La graiſſe, le gras-double, le palais, la cervelle doivent être employées très-fraiches. Les morceaux les plus eſtimés ſont la culotte, l'aloyau & ſon filet. La chair de bœuf eſt très-nourriſſante, & fournit un aliment ſolide pour les

gens d'exercice. Les autres en doivent uſer modérement, parce qu'elle eſt un peu difficile à digérer, & produit un ſang épais.

Palais de bœuf en fricaſſée au blanc.

Epluchez trois palais de bœuf cuits à l'eau, ôtez-en la peau & le noir, coupez en quatre morceaux égaux, paſſez-les ſur le feu avec du beurre, des champignons, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de gérofle, une tranche de jambon, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, un peu de ſel & gros poivre; faites cuire juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauce, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier ſur le feu, en ſervant un filet de verjus. Hors-d'œuvre.

Palais de bœuf grillés.

Epluchez des palais de bœuf cuits à l'eau, coupez chacun en deux, rachevez de faire cuire avec un morceau de beurre manié de farine, du lait, ſel, poivre, perſil, ciboules, ail, échalottes, Hors-d'œuvre.

un oignon en tranches, remuez ſur le feu juſqu'à ce qu'il bouille; mettez-y les palais de bœuf cuire une demie heure à petit feu, vous les retirez pour les panner avec de la mie de pain; faites griller à petit feu, en les arroſant avec un peu d'huile, ſervez avec une ſauce bachique ravigotte que vous trouverez à l'article des ſauces.

Palais de bœuf marinés.

Hors-d'œuvre. Faites une marinade avec un morceau de beurre manié de farine, un peu d'eau, ſel, poivre, vinaigre, ail, échalottes, rocamboles, trois cloux de gérofle, perſil, ciboules; faites-la tiédir, en la remuant ſur le feu, mettez-y trois palais de bœuf coupés en deux & bien épluchés, laiſſez mariner deux heures, mettez-les égouter & farinez-les, faites frire de belle couleur, ſervez garnis de perſil frit.

Palais de bœuf en crépine.

Hors-d'œuvre. Faites prendre goût dans une braiſe trois palais de bœuf cuits à l'eau & bien épluchés, retirez-les pour couper

chacun en deux, & chaque moitié en deux tranches, que vous arrondiſſez avec un coupe-pâte à petit pâté, mettez ſur chaque morceau un peu de farce, un peu de ſalpicon cuit ſans ſauce, ou des petits morceaux de foyes de volaille mêlés avec les rognures des palais de bœuf, le tout coupé en dez, recouvrez avec de la farce & un morceau de palais de bœuf, comme le deſſous, enveloppez de crépine, trempez le deſſus dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, arrangez-les ſur une tourtiere, faites cuire au four; étant de belle couleur, mettez-les eſſuyer de leur graiſſe ſur un linge blanc, ſervez avec une ſauce legere de bon goût.

Palais de bœuf roulés.

Epluchez trois palais de bœuf cuits à l'eau, faites leur prendre goût & bouillir un quart d'heure dans une braiſe blanche faite avec bouillon, ſel, poivre, bardes de lard, la moitié d'un citron en tranches la peau ôtée, un bouquet de fines herbes, ail, échalottes; mettez égouter, coupez-les

Hors-d'œuvre.

en deux, & chaque moitié en deux tranches minces dans leur longueur & largeur; mettez ſur chaque de la farce de volaille bien aſſaiſonnée, roulez-les & ſoudez avec de l'œuf battu, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile, ſel, délayez avec du vin blanc, que cette pâte ſoit conſiſtante ſans être trop épaiſſe, faites frire de belle couleur.

Palais de bœuf en bignets.

Hors-d'œuvre. Faites prendre goût dans une bonne braiſe pendant une demie heure, trois palais de bœuf cuits à l'eau & bien épluchés; coupez après en rond de grandeur d'une petite piéce, trempez dans une pâte comme la précédente, faites-les frire de belle couleur, ſervez.

Palais de bœuf au cingara.

Hors-d'œuvre. Faites prendre goût dans une braiſe très-douce, trois palais de bœuf cuits à l'eau & bien épluchés, coupez après chacun en trois morceaux égaux, faites ſuer ſix tranches de jambon coupées minces dans une caſſerole ſur de la

cendre chaude; étant cuites & un peu gratinées, dreſſez les palais de bœuf dans le plat que vous devez ſervir, les tranches de jambon deſſus; vous mettrez dans la caſſerole au jambon un peu de blond de veau, deux cuillerées de bouillon, un filet de vinaigre, de l'échalotte hachée, détachez ce qui tient à la caſſerole, faites bouillir un inſtant, ſervez ſur les palais de bœuf.

Langue de bœuf aux fines herbes.

Hors-d'œuvre.

Coupez en tranches très-minces une langue de bœuf cuite à la broche ou à la braiſe; prenez le plat que vous devez ſervir, mettez dans le fond un peu de bouillon, un filet de vinaigre, capres, anchois, perſil, ciboules, échalottes, un peu de cerfeuil, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, de la chapelure de pain, arrangez deſſus les tranches de langue, aſſaiſonnez le deſſus, comme vous avez fait deſſous, & finiſſez par la chapelure de pain; mettez le plat ſur un fourneau à petit feu, faites bouillir juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un gratin au fond du plat, en ſervant mettez-y un peu de bouillon.

Hauchepot de langue de bœuf.

Entrée. Faites cuire à moitié dans l'eau, ou dans la marmite du commun une langue de bœuf, ôtez-en la peau, coupez la langue en ſix morceaux, que vous mettez dans une petite marmite avec un morceau de petit lard blanchi coupé en tranches tenant à la coüene & ficelé, toutes ſortes de légumes coupés proprement & blanchis, comme carottes, panais, celery, oignons, un bouquet de fines herbes, cloux de gérofle, une gouſſe d'ail, mouillez de bon bouillon, un verre de vin blanc, un peu de ſel, gros poivre, faites cuire à petit feu; étant cuit, dreſſez le tout proprement dans le plat que vous devez ſervir, ou dans une terrine, paſſez la ſauce au tamis, dégraiſſez-la, mettez-y un peu de blond de veau, faites réduire au point d'une ſauce, ſervez ſur la langue & légumes.

Paupiettes de langue de bœuf.

Hors-d'œuvre. Faites cuire aux trois quarts une langue de bœuf avec du bouillon, peu de

ſel, un bouquet, deux oignons, deux racines, mettez après refroidir quand vous aurez ôté la peau; étant froide, coupez-la en tranches minces dans ſa longueur & largeur, mettez ſur chaque tranche une bonne farce de veau, ou de volaille, uniſſez avec de l'œuf battu, roulez-les de la groſſeur d'un petit pigeon, enveloppez de bardes de lard, faites cuire à la broche enveloppées de papier; étant cuites, pannez avec de la mie de pain, faites prendre belle couleur, ſervez deſſous une ſauce relevée, que vous trouverez dans l'article des ſauces.

Cervelle de bœuf marinée.

Faites une marinade comme celle des palais de bœuf marinés, *page* 34, mettez dedans une cervelle de bœuf dégorgée à l'eau tiéde, coupez par tranches épaiſſes d'un demi doigt, faites mariner deux heures, mettez égouter & farinez, faites frire, ſervez garni de perſil frit. Hors-d'œuvre.

Queuë de bœuf en remoulade.

Hors-d'œuvre. Coupez une queuë de bœuf par morceaux longs de trois doigts, faites-la cuire dans une bonne braiſe bien aſſaiſonnée, mettez réfroidir, trempez dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, trempez après dans de l'huile, & repannez de mie de pain, faites griller de belle couleur, en l'arroſant avec un peu d'huile; ſervez à ſec une remoulade dans une ſauciere; délayez dans une caſſerole perſil, ciboules, une pointe d'ail, échalottes, capres, anchois, le tout haché, ſel, gros poivre, un peu de moutarde, huile & vinaigre.

Vous pouvez la ſervir grillée avec une ſauce à ravigote.

De la Moutarde, ou Senevé.

La moutarde, tant la cultivée que la ſauvage, eſt une plante apéritive, antiſcorbutique & ſtomacale. Sa ſemence eſt la ſeule dont on faſſe uſage en cuiſine, on en fait une eſpece de pâte liquide dont le goût piquant excite l'appétit, & releve la ſaveur des alimens.

alimens. Outre qu'elle facilite la digeſtion, elle eſt ſingulierement bonne pour les perſonnes ſcorbutiques & vaporeuſes. Il n'y a que l'excès ſurtout aux jeunes gens qui puiſſe être pernicieux.

Grillade de rognon de bœuf.

Hors-d'œuvre.

Coupez en deux tranches un rognon de bœuf, que vous mettez dans une caſſerole, avec un morceau de beurre, perſil, ciboules, ail, échalottes, rocamboles, le tout haché, ſel, gros poivre; faites riſſoler à petit feu une demie heure, pannez enſuite & l'arroſez avec le beurre de ſa cuiſſon, faites griller de belle couleur, ſervez avec une ſauce piquante claire.

Gras-double à la ravigote.

Hors-d'œuvre.

Ratiſſez des morceaux de gras-double, gras, bien épais & cuits à l'eau avec tranches d'oignons, ail, cloux de géroſle; mettez-les après mariner avec de l'huile, ſel, poivre, ail, échalottes, perſil, ciboules, le tout haché, pannez avec de la mie de pain; faites-

les griller, en les arroſant du reſtant de la marinade, ſervez avec une ſauce au jus de ravigote, que vous trouverez dans l'article des ſauces.

Gras-double à la ſauce à la raye.

Hors-d'œuvre. Prenez du gras-double cuit à l'eau, qu'il ſoit gras & bien épais, faites-le encore cuire dans une bonne braiſe bien aſſaiſonnée pour lui faire prendre du goût, mettez-le égouter & eſſuyer de ſa graiſſe, dreſſez-le dans le plat que vous devez ſervir, mettez deſſus une ſauce à la raye, que vous ferez en prenant deux foyes de volaille, que vous faites cuire un moment dans l'eau, pilez-les dans un mortier avec perſil, ciboules, échalottes, rocamboles, délayez avec un peu de vinaigre, deux cuillerées de bouillon, ſel, gros poivre, mettez le tout dans une caſſerole avec un pain de beurre manié de farine, faites lier ſur le feu, ſervez-vous de cette ſauce pour ſauce piquante.

Filets de bœuf à l'eſtoufade.

Entrée. Lardez un filet d'aloyau avec lar-

dons de lard, filet d'anchois, paſſez-le dans une caſſerole avec deux cuillerées d'huile, perſil, ciboules, champignons, échalottes, le tout haché; foncez une caſſerole de quelques tranches de veau blanchi un inſtant, mettez deſſus le filet de bœuf avec tout l'aſſaiſonnement qui vous a ſervi à le paſſer, couvrez de bardes de lard & d'une feuille de papier, faites cuire ſur de la cendre chaude; à moitié de ſa cuiſſon, mettez-y un peu de vin blanc. Quand il eſt cuit, ſervez avec le fond de ſa ſauce bien dégraiſſée, que vous paſſez au tamis, un peu de blond de veau, & un jus de citron.

Filets d'aloyau à la ſauce d'aloyau.

Prenez un filet de bœuf entier, lardez-le de lard, & le faites cuire dans une braiſe; mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, perſil, ciboules, champignons, rocamboles, le tout haché, un peu de thin, laurier, baſilic en poudre, paſſez ſur le feu, mouillez de blond de veau, ſinon une pincée de farine avec du jus, du bouillon, un verre de vin blanc, capres, Entrée.

anchois hachés ; faites bouillir un quart d'heure, dégraiſſez, ſervez, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre ſur le filet.

Hors-d'œuvre. Vous pouvez vous ſervir d'un reſte de filet cuit à la broche, ou à la braiſe que vous émincez, mettez-le chauffer dans la ſauce ſans qu'il bouille, ſervez.

Filet de bœuf à différentes légumes & ſauces.

Entrée. Prenez un filet d'aloyau de la premiere piéce que vous appropriez, lardez-le de lard, & faites cuire à la braiſe avec bon bouillon, vin blanc, un bouquet garni de toutes ſortes de fines herbes, racines, oignons, ſel, gros poivre. Quand il eſt cuit, vous pouvez le ſervir entier ſur un ragoût de légumes, comme ragoût de celery, de concombres, de chicorée, de cardons d'Eſpagne, de truffes. L'aloyau, vous le ſervez pour piéce de bœuf, le filet étant ôté. Pour diverſifier un filet qui eſt cuit à la braiſe, vous le ſervez avec différentes ſauces relevées, ſauce à la raye, ſauce piquante Italienne, ſauce bachique à la ravigote, ſauce aux cornichons & citrons verts. Il ſe

ſert en fricandeau, vous le piquez de petit lard, faites blanchir un inſtant, & cuire avec bon bouillon, un bouquet; la cuiſſon faite, retirez-le, pour réduire le bouillon en glace; pour ne point caſſer le lard, prenez quelques plumes de volaille attachées enſemble bien lavées, que vous trempez dans la glace pour la mettre également ſur le lard, mettez un peu de bouillon & blond de veau dans la caſſerole pour détacher ce qui reſte, faites chauffer, en ſervant jus de citron.

Toutes ſortes de viandes en fricandeaux ſe font de la même façon; le filet cuit à la broche qui a ſervi ſur table, il faut l'émincer, & le ſervir avec les mêmes ragoûts de légumes & ſauces. Hors-d'œuvre.

DU VEAU.

LE veau de ſix ſemaines ou de deux mois eſt le plus eſtimé. Plus petit, il n'a ni goût ni ſaveur; plus gros, il n'eſt pas ſi délicat. Il faut qu'il tete encore, parce qu'alors ſa chair & ſes autres parties ſont tendres, délicates & faciles

à digérer ; au lieu que lorſqu'il ne tete plus, ſes parties deviennent plus compactes & plus ſéches, & par conſéquent ſe digérent plus difficilement. Celles qui ſont d'uſage en cuiſine ſont la tête en entier, ou ſéparément, la cervelle, la langue, les oreilles, les yeux; enſuite la fraize, le cœur & le mout, le foye, les pieds, les boyaux, la toile, les amourettes, le quaſi, la queuë, la poitrine, le tendon, le quarré, le filet, le collet, le rognon, le ris, le jarret, la rouelle, le cuiſſau, la longe, l'épaule.

Le bon veau nous vient de Pontoiſe, de Roüen, de Caën, de Montargis, & des environs de Paris. Les iſſus ne ſe gardent pas, & il faut les employer le plutôt que l'on peut. Pour que la tête de veau ſoit blanche, il ne faut pas qu'il ait été aſſommé. Sa chair donne une bonne nourriture qui rafraichit & humecte ; comme elle lâche un peu, ceux qui ont le cours de ventre doivent s'en abſtenir. Le foye eſt de toutes ſes parties la moins ſalutaire ; la meilleure chair de veau eſt celle qui eſt blanche, tendre, & pleine de ſuc.

Tête de veau marinée.

Appropriez une tête de veau, que vous faites dégorger dans l'eau & blanchir à l'eau bouillante ; faites cuire dans une eau blanche, que vous faites avec un peu de farine délayée, aſſaiſonnée de ſel, poivre, oignons, racines, elle ſe fait cuire de cette façon pour la ſervir au naturel, avec une ſauce au vinaigre. Pour la mariner ne la faites cuire qu'aux trois quarts, mettez égouter, prenez-en la langue pour ôter la peau, les bas-jouës, la cervelle, coupez la langue par le milieu, faites-la mariner comme les palais de bœuf marinés, *page* 34, finiſſez de la même façon ; vous ne faites cette marinade que pour employer le reſte des têtes dont on a pris la cervelle pour faire des entrées. Hors-d'œuvre.

Tête de veau au four.

Faites cuire une tête de veau au naturel, mettez-la égouter, découvrez la cervelle, ôtez la peau de la langue ; foncez une tourtiere de bardes de lard, Entrée.

dreſſez la tête deſſus, faites une ſauce très-liée avec un morceau de beurre, du blond de veau, un filet de vinaigre, ſel, gros poivre, trois jaunes d'œufs crus, une pincée de farine, perſil, ciboules, ail, échalottes, rocamboles, le tout haché, faites lier ſur le feu, mettez-la également ſur toute la tête de veau, pannez avec de la mie de pain, arroſez légerement avec de l'huile, faites prendre couleur au four, ſervez deſſous une ſauce au jus de ravigote, ou ſauce piquante.

Sauciſſon d'une tête de veau.

Entrée. Faites dégorger dans l'eau une tête de veau avec ſa peau bien échaudée & blanche, étendez la peau ſur la table, coupez la langue en filets, faites une farce avec mie de pain deſſechée avec du lait, que vous mettez dans un mortier avec la cervelle, ſix jaunes d'œufs durs, perſil, ciboules, rocamboles, échalottes, le tout haché, ſel, poivre, lard rapé, ou tetine de veau blanchie, pilez le tout enſemble, mêlez cette farce avec ſix jaunes d'œufs crus, mettez-la ſur la peau, les filets de la langue

langue entre, uniſſez avec de l'œuf battu, roulez la peau en forme de ſauciſſon, couvrez de bardes de lard, enveloppez dans une étamine bien ſerrée & ficellée, faites cuire dans une braiſe bien aſſaiſonnée, ſervez avec une ſauce piquante.

Queuës de veau de différentes façons.

Faites cuire deux ou trois queuës de veau dans une bonne braiſe, vous les ſervez après de la façon que vous voulez, comme à la moutarde, au Parmeſan, avec des petits oignons, en terrine avec différentes légumes, au gratin à différentes ſauces, comme ſauce relevée, à la raye, à la poulette, à l'oſeille à la liaiſon bachique, à la ravigote, ragoût de cornichons, ou le ragoût que vous voudrez. Entrée.

Queuës de veau à la remoulade.

Faites cuire trois queuës de veau dans une braiſe faite avec bouillon, un bouquet de toutes ſortes de fines herbes, ſel, poivre, du verjus en grain, ou la moitié d'un citron pour les tenir Hors-d'œuvre.

blanches, mettez-les égouter & tremper dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, retrempez-les dans de l'huile, & repannez, faites griller de belle couleur, en les arroſant légerement avec de l'huile, ſervez une remoulade dans une ſauciere. *Voyez p.* 40.

Queuës de veau à la Flamande.

Entrée. Coupez un chou en quatre, que vous faites blanchir un quart d'heure avec deux queuës de veau, un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couëne, ficellez le lard & le chou que vous mettez cuire avec les queuës, bon bouillon, un bouquet de fines herbes, ſel, gros poivre, dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir le petit lard ſur les choux, ſervez deſſus une ſauce liée de blond de veau avec un pain de beurre.

Veau à l'Eſturgeon.

Entrée. Prenez du veau le morceau que vous voulez, comme ruelle, longe, quaſi, épaule, lardez-le avec du gros lard, aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil,

ciboules, échalottes hachées, faites cuire avec bon bouillon, un peu de vin blanc; la cuiſſon faite, dégraiſſez la ſauce que vous paſſez au tamis, & faites réduire en glace, glacez le deſſus du morceau de veau, ſervez deſſous une ſauce à l'eſturgeon, que vous faites avec un peu de blond de veau, bon bouillon, perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux échalottes, peu de thin, laurier, baſilic, du vinaigre, ſel, gros poivre, faites bouillir cette ſauce un quart d'heure, paſſez-la au tamis, & vous en ſervez.

Ruelle de veau au verjus.

Coupez de la ruelle de veau en petits carrés de l'épaiſſeur d'un doigt, lardez-les avec des lardons de lard, aſſaiſonnez de fines herbes hachées, ſel, fines épices, faites cuire dans leur jus, entre des bardes de lard; la cuiſſon faite, ôtez les bardes, dégraiſſez la ſauce que vous faites réduire en glace, glacez les morceaux de veau, détachez ce qui reſte dans la taſſerole avec un peu de bouillon, ſervez-vous de ce bouillon pour faire une liaiſon avec Hors-d'œuvre.

trois jaunes d'œufs, un filet de verjus, faites lier ſur le feu, ſervez deſſous le veau.

Veau aux épinards.

Entrée. Faites cuire un morceau de veau, comme celui à l'eſturgeon, *page* 50, que vous ſervirez deſſus un ragoût d'épinards; faites blanchir des épinards, preſſez-les & hachez de deux ou trois coups de couteau, paſſez-les ſur le feu pendant une demie heure avec une tranche de jambon, un morceau de bon beurre, mouillez avec blond de veau, du bouillon; faites cuire juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce ſans être ſec, aſſaiſonnez légerement avec du ſel, ſervez deſſous la viande, ôtez le jambon.

Entremets. La même façon ſert pour entremets, en mettant des croûtons autour. Ceux en maigre ſe ſervent avec de la crême en place de blond de veau.

Des épinards,

Les épinards ſont aſſez connus, il faut les choiſir tendres, nouveaux & bien verts. C'eſt une plante émoliante,

propre à adoucir les âcretés de la poitrine, & à appaiſer la toux. Il eſt des perſonnes à qui elle tient le ventre libre, mais on remarque qu'elle eſt bonne pour l'eſtomac de celles qui ſont bilieuſes.

Epaule de veau à la farce glacée de Parmeſan.

Groſſe entrée.

Deſoſſez une épaule de veau à la reſerve du manche, levez-en la peau ſans la détacher tout-à-fait, lardez la viande comme du bœuf à la mode, remettez la peau comme elle étoit, ficelez l'épaule que vous faites cuire avec un peu de bouillon, racines, oignons, un bouquet de fines herbes, ſel, poivre; la cuiſſon faite, prenez le plat que vous devez ſervir, mettez dans le fond un ragoût de farce, l'épaule deſſus; entre la chair & la peau, mettez-y de la farce, de façon qu'il n'y paroiſſe pas, beurrez le deſſus de l'épaule pour le couvrir de Parmeſan rapé, faites prendre couleur au four, ſervez.

Le ragoût ſe fait avec de l'oſeille, laitue, poirée, cerfeuil, pourpier, le tout bien lavé & haché, paſſez ſur le

feu avec bon beurre, mouillez de blond de veau, jus & bouillon; la cuiſſon de l'épaule faite, vous y pouvez mettre de ſon bouillon; faites cuire & réduire preſque à ſec & d'un bon ſel.

Blanquette couverte d'épaule de veau.

Groſſe entrée. Faites cuire à la broche une épaule de veau enveloppée de papier, paſſez ſur le feu des champignons coupés en filets, avec un morceau de beurre, un bouquet de fines herbes, mettez-y une pincée de farine, mouillez de bon bouillon, ſel, gros poivre, faites bouillir & réduire; prenez l'épaule cuite, levez-en la peau ſans la détacher tout-à-fait, prenez de la chair de l'épaule que vous coupez en filets, mettez-les dans le ragoût de champignons avec une liaiſon de trois jaunes d'œufs & de la crême, faites lier ſur le feu, en finiſſant jus de citron, ſervez deſſous l'épaule, couvrez avec la peau comme ſi elle étoit entiere.

Epaule de veau au four à la chapelure.

Groſſe entrée. Coupez un peu le manche d'une petite épaule de veau bien blanche, faites-

la entrer dans une chaponiere, mettez-y deux verres de bon bouillon, un demi verre de vinaigre blanc, un morceau de beurre, tranches d'oignons, de racines, ſel, poivre, un bouquet de fines herbes, cloux de gérofle, une gouſſe d'ail, couvrez la chaponiere avec ſon couvercle, bouchez le tour avec une pâte faite de farine & vinaigre, faites cuire trois heures au four; la cuiſſon faite, dégraiſſez la ſauce, paſſez au tamis, & faites réduire ſur le feu au point d'une ſauce, mettez-y une pincée de perſil blanchi haché, ſervez ſur l'épaule, jettez deſſus de la chapelure de pain fine.

Poitrine de veau en pâte.

Levez les tendons d'une poitrine de veau que vous coupez larges d'un doigt, faites-les blanchir & cuire dans une braiſe; la cuiſſon faite & refroidie, trempez-les dans une pâte faite avec farine, une cuillerée d'huile, deux blancs d'œufs fouettés, du ſel, délayez avec du vin blanc, faites frire de belle couleur, ſervez garni de perſil frit. Entrée.

Poitrine de veau à la purée verte, & petit lard.

Entrée. Coupez une poitrine de veau en morceaux larges d'un doigt, faites-les blanchir avec un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la coüene; faites cuire avec un peu de bon bouillon, ſel, poivre, un bouquet de fines herbes, racines, oignons; mettez cuire un litron de gros pois verts, avec queuës de ciboules, bon bouillon, paſſez après en purée claire, mouillez avec un peu de conſommé, dreſſez les tendons avec le petit lard dans une terrine, le coulis de pois deſſus.

Poitrine de veau en marinade.

Entrée. Levez les tendons d'une poitrine de veau que vous coupez de la largeur d'un doigt, faites-les blanchir & cuire dans une marinade, maniez un morceau de beurre avec de la farine, que vous mettez dans une caſſerole avec du bouillon, ſel, poivre, vinaigre, trois cloux de gérofle, une gouſſe d'ail, perſil, ciboules, tranches d'oi-

gnons, zeſtes de carottes & panais; faites bouillir, mettez-y les tendons, que vous faites cuire à petit feu; la cuiſſon faite, mettez réfroidir, trempez-les dans du blanc d'œufs battu, pannez de mie de pain, faites frire, ſervez garni de perſil frit.

Hauchepot de poitrine de veau.

Coupez une poitrine de veau par morceaux, que vous faites blanchir avec un morceau de petit lard, navets, carottes, panais, oignons, un pied de celery, faites cuire le tout enſemble avec bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, cloux de gérofle, une gouſſe d'ail, une feuille de laurier, baſilic, ſel, poivre; la cuiſſon faite, dreſſez le veau, le petit lard avec les légumes dans une terrine, prenez le fond de la ſauce que vous dégraiſſez, paſſez au tamis, faites réduire au point d'une ſauce, mettez-y un peu de blond de veau, ſervez à courte ſauce dans la terrine. Entrée.

Poitrine de veau à la perſillade en crepine.

Faites blanchir une poitrine de veau Entrée.

que vous appropriez après par les bouts, levez la peau qui eſt deſſus les tendons; mettez-la cuire avec bardes de lard, du bouillon, une tranche de citron, ſel, poivre, un bouquet; la cuiſſon faite, mettez réfroidir, prenez un morceau de beurre que vous mêlez avec perſil en feuilles blanchi, un peu de ſel, deux jaunes d'œufs que vous étendez ſur la poitrine, enveloppez avec une crepine, pannez de mie de pain, faites prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere ou au four, dégraiſſez le fond de la cuiſſon que vous paſſez au tamis, mettez-y un peu de blond de veau, une pincée de perſil blanchi haché, faites réduire au point d'une ſauce, ſervez deſſous la poitrine.

Poitrine de veau aux petits pois.

Entrée. Coupez par morceaux une poitrine de veau que vous faites blanchir, paſſez-la ſur le feu avec un litron de pois fins, un morceau de bon beurre, un bouquet de perſil, ciboules, mouillez avec du blond de veau, un peu de jus & du bouillon; la cuiſſon faite, mettez-y du ſel, ſervez à courte ſauce;

ſi vous n'avez point de blond de veau, mettez-y une bonne pincée de farine & plus de jus ; pour les mettre au blanc vous les paſſerez de la même façon, ſingez fort, mouillez avec bouillon qui ne ſoit point coloré ; la cuiſſon faite, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême.

Poitrine de veau farcie de différentes façons.

Prenez une poitrine couverte partout de ſa peau, détachez la peau de la chair juſqu'au bout du tendon, mettez deſſus une bonne farce de viande, couvrez la farce avec la peau, couſez tout autour avec une ficelle & une éguille à brider, faites-la blanchir un inſtant dans de l'eau bouillante, mettez cuire avec bardes de lard, bon bouillon, ſel, poivre, un bouquet ; la cuiſſon faite, prenez le fond de la ſauce que vous dégraiſſez, paſſez au tamis, mettez-y un peu de blond de veau, faites réduire au point d'une ſauce, ſervez ſur la poitrine avec un jus de citron ; étant cuite de cette façon, vous pouvez la ſervir avec différens ragoûts Entrée.

de légumes. Si vous la faites cuire à la broche, vous la couvrirez de lard & de papier; ſervez avec une ſauce ou ragoût comme aux truffes, au ris de veau, aux champignons, celui que vous voudrez. Vous la ſervez de la même façon étant cuite à la braiſe. La poitrine glacée, après que vous l'avez farcie, faites-la blanchir un inſtant, piquez le deſſus avec du petit lard, mettez cuire avec bon bouillon, un bouquet, glacez & finiſſez comme un fricandeau.

Cotelettes de veau au petit lard.

Entrée. Coupez des cotelettes un peu minces que vous mettez dans une caſſerole, avec tranches de petit lard, gros comme une noix de beurre, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, gros poivre, très-peu de ſel, faites cuire à petit feu, en les retournant de tems en tems; la cuiſſon faite, ôtez les cotelettes, mettez dans la caſſerole un peu de bouillon, un demi verre de vin blanc, faites bouillir un demi quart d'heure, remettez dedans les cotelettes avec trois jaunes d'œufs délayés avec

un peu de bouillon, faites lier ſur le feu ; en ſervant mettez-y un filet de verjus ou vinaigre blanc.

Cotelettes de veau farcies frites.

Prenez cinq ou ſix cotelettes que vous déſoſſez tout-à-fait, prenez-en la chair que vous hachez avec graiſſe de bœuf, perſil, ciboules, champignons, un peu de rocamboles, le tout haché, ſel, poivre, quatre jaunes d'œufs, un peu d'eau-de-vie, pilez le tout enſemble, que la farce ſoit ferme & bien liée, mettez de cette farce ſur la table, formez-la comme une poire, faites un trou dans le milieu pour y mettre du ſalpicon cuit, froid ſans ſauce, enveloppez de farce, mettez y un os de cotelettes, uniſſez avec de l'œuf battu, pannez de mie de pain, faites frire de belle couleur, ſervez. Le ſalpicon ſe fait avec ris de veau blanchi coupé en petits dez, des champignons paſſez ſur le feu avec un peu de beurre, un bouquet, mettez-y une pincée de farine, mouillez de bouillon, un peu de blond de veau, ſel, poivre, faites cuire & réduire, qu'il ne reſte point de ſauce. Entrée.

Cotelettes de veau frites.

Entrée. Coupez proprement des cotelettes, que vous faites cuire dans leur jus avec un peu de lard fondu & toutes ſortes de fines herbes hachées, un peu de vinaigre, ſel, poivre; faites réduire la ſauce pour la faire tenir après les cotelettes; farinez, faites frire, ſervez garni de perſil frit. Autre façon, ne faites point cuire les cotelettes, mettez-les mariner avec du beurre manié de farine, ſel, poivre, perſil, ciboules, vinaigre, ail, cloux de gérofle, thin, laurier, baſilic, faites mariner trois heures, égouter; farinez, & faites frire, ſervez garni de perſil frit. Les cotelettes cuites dans une braiſe, vous les trempez dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, faites frire.

Cotelettes de veau en Surtout.

Entrée. Coupez un carré de veau en ſix cotelettes que vous appropriez, faites-les mariner avec lard rapé, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, gros poivre, deux

jaunes d'œufs crûs, maniez le tout enſemble, mettez chaque côtelette dans un morceau de pâte briſée avec leur aſſaiſonnement, ſoudez la pâte avec de l'eau & quelques fleurs de lys dans le bas, dorez avec de l'œuf battu, dreſſez-les ſur un plafond la côte droite, faites cuire au four; la cuiſſon faite, coupez la pâte dans le haut de la cotelette, faites entrer dedans une ſauce légere de bon goût avec un jus de citron.

Carré de veau en bœuf à la Royale.

Déſoſſez deſſous le filet, un carré de veau, lardez-le de lard manié de fines herbes hachées, ſel, fines épices, mettez-le dans une terrine foncée de quelques petites bardes de lard, couvrez de tranches d'oignons, de carottes, panais, un demi poiſſon d'eau-de-vie, bouchez la terrine, faites cuire à petit feu, ſervez avec ſa ſauce chaud ou froid. Entrée.

Carré de veau à l'eſturgeon.

Appropriez un carré de veau, piquez le deſſus du filet avec du menu Entrée.

lard, faites mariner deux heures dans une marinade tiéde, comme celle des palais de bœuf marinés, *page* 34, eſſuyez après avec un linge, faites cuire à la broche enveloppé de papier beurré, ſervez deſſous une ſauce relevée que vous trouverez à l'article des ſauces.

Fricandeau de veau à l'Autriche.

Entrée. Préparez de la ruelle de veau comme pour des fricandeaux ordinaires, lardez chaque morceau de filets de cornichons & d'anchois, piquez le deſſus avec du petit lard, faites blanchir un moment & cuire avec du bouillon ſans ſel, un bouquet de fines herbes, finiſſez & glacez comme les autres fricandeaux.

Quaſi de veau aux oignons d'Hollande.

Entrée. Lardez un quaſi de veau avec du gros lard manié de perſil, ciboules hachées, ſel, fines épices, prenez ſix oignons d'Hollande, ou ſix gros oignons rouges, que vous faites blanchir, lardez-les de gros lard & filets d'anchois, faites-les cuire dans une marmite

marmite avec le quaſi, ſur des bardes de lard, un peu d'eau-de-vie, ou un verre de vin blanc, étouffez la marmite pour faire cuire à très petit feu ſur de la cendre chaude; la cuiſſon faite, dreſſez le quaſi, les oignons autour, dégraiſſez la ſauce, mettez-y un peu de blond de veau, paſſez au tamis, ſervez à courte ſauce ſur la viande & les oignons.

Noix de veau en paupiettes à la poële.

Coupez deux noix de veau en tranches fort minces de largeur de deux pouces, étendez deſſus une bonne farce de volaille cuite ou de rognon de veau, roulez & ſoudez les bouts avec de l'œuf battu, ficelez & faites cuire dans une caſſerole foncée de tranches de veau minces, couvrez de bardes de lard, une moitié de citron en tranches, un bouquet de fines herbes, deux oignons en tranches, carottes, panais, un demi verre de vin blanc, autant de bouillon, ſel, gros poivre; faites cuire à petit feu ſur de la cendre chaude; la cuiſſon faite, paſſez la ſauce au tamis, dégraiſſez, mettez-y un peu de Hors-d'œuvre.

blond de veau, faites réduire au point d'une ſauce, ſervez ſur les paupiettes.

Poupeton de veau au ragoût mêlé.

Entrée. Hachez un morceau de ruelle de veau avec graiſſe de bœuf, perſil, ciboules, champignons, mettez-y ſix œufs les blancs fouettés, ſel, poivre, un demi poiſſon d'eau-de-vie, mêlez le tout enſemble dans le mortier, foncez une poupetonniere de bardes de lard, mettez la farce deſſus, faites un trou dans le milieu pour y mettre un ragoût cuit & froid ſans ſauce, couvrez avec de la farce, uniſſez avec de l'œuf battu, faites cuire au four, ou ſur de la cendre chaude feu deſſus & deſſous; la cuiſſon faite, renverſez-le doucement ſans le rompre, ôtez les bardes, eſſuyez de ſa graiſſe, ſervez deſſus une ſauce claire au blond de veau.

Le ragoût vous le faites avec ris de veau blanchi coupé en quatre, deux culs d'artichaux cuits à moitié dans l'eau coupés en quatre, des champignons, quelques cornichons, un bouquet de fines herbes, que vous mettez dans une caſſerole avec un morceau

de beurre, paſſez ſur le feu, mettez-y un pincée de farine, mouillez avec bouillon, du blond de veau, ſel, poivre, faites cuire juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce.

Vous pouvez faire des poupetons ſans mettre de ragoût dedans, vous les ſervez de même avec une ſauce; ceux aux pois ſe font ſans mettre de ragoût dedans, en place de ſauce vous mettez deſſus un ragoût de petits pois.

Ruelle de veau en ſalpicon.

Coupez de la ruelle de veau en quarré de largeur d'un pouce que vous lardez de lard, filets d'anchois & truffes ſi vous voulez, maniés de fines herbes, échalottes hachées, peu de ſel, fines épices; foncez une caſſerole de bardes de lard, mettez deſſus les morceaux de veau, couvrez de bardes de lard, mouillez avec un verre de vin blanc, couvrez avec une feuille de papier & un couvercle de caſſerole, faites cuire à petit feu ſur de la cendre chaude; la cuiſſon faite, prenez le fond de la ſauce que vous dégraiſſez & paſſez au tamis, mettez-y un peu de blond

Hors-d'œuvre & entrée.

de veau, un jus de citron, ou un filet de vinaigre blanc, ſervez ſur le veau.

Fricandeau de pluſieurs façons.

Entrée. Prenez de la ruelle de veau dans ſa largeur épaiſſe de deux doigts, ou deux noix de veau que vous uniſſez proprement, piquez tout le deſſus de lard fin, faites blanchir un moment à l'eau bouillante, mettez cuire avec bon bouillon, un bouquet de fines herbes; la cuiſſon faite, paſſez la ſauce au tamis, dégraiſſez & faites réduire en glace, glacez le fricandeau, détachez ce qui reſte dans la caſſerole avec un peu de bouillon que vous mettez dans le ragoût, que vous ſervirez deſſous; vous pouvez les ſervir avec ragoût de chicorée, d'épinards, de farce, de petits pois au roux & au blanc, comme vous voudrez; vous faites le ragoût que vous devez ſervir de même que ſi vous le vouliez ſervir pour entremets.

Caiſſon de cervelle au citron.

Hors-d'œuvre. Faites dégorger dans l'eau deux cervelles de veau, faites-les blanchir

un moment à l'eau bouillante, mettez égouter & eſſuyer, prenez du lard fondu avec perſil, ciboules, champignons, échalottes, rocamboles, le tout haché, ſel, gros poivre, coupez les cervelles en ſix morceaux, mettez-les dans cet aſſaiſonnement; faites ſix petites caiſſes de papier que vous frotez avec de l'huile, mettez dans le fond une petite barde de lard, un morceau de cervelle deſſus avec ſon aſſaiſonnement, couvrez d'une barde de lard, faites cuire ſur le gril, ayez ſoin de les retourner, en ſervant preſſez-y un grand jus de citron.

Des Oranges & Citrons.

Il y a deux eſpeces d'oranges, les unes douces & d'un jaune doré, les autres plus petites, ameres, acides, jaunâtres & verdâtres. Elles ſont toutes deux d'uſage dans les alimens. Il faut les choiſir péſantes, pleines de ſuc, d'une odeur agréable & d'une écorce fine. Les meilleurs nous viennent des Païs chauds. Leur jus, leur fleur, & leur écorce s'employent en cuiſine. Le jus eſt apéritif & excite l'appétit, la

fleur eſt cordiale & céphalique, ou bonne pour les maux de tête. L'écorce eſt ſtomacale, ſurtout celle de l'orange aigre, mais priſe avec excès elle échauffe beaucoup.

Le jus de citron reveille auſſi l'appétit, eſt bon pour chaſſer les ſables des reins, & pour tempérer l'ardeur du ſang. Mais comme il eſt un peu froid, il faut en modérer l'uſage & la quantité. Son écorce confite ou ſéche eſt cordiale & facilite la digeſtion.

Roties de cervelle de veau au Parmeſan à la moutarde.

Hors-d'œuvre. Faites cuire deux cervelles de veau avec du bouillon, la moitié d'un citron en tranches, un bouquet de fines herbes, ail, cloux de gérofle, peu de ſel, poivre; la cuiſſon faite, mettez-les ſur des roties de pain paſſé au beurre, arroſez le deſſus avec du beurre délayé avec de la moutarde, pannez moitié mie de pain & moitié Parmeſan, dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, faites prendre couleur au four, ou ſous un couvercle de tourtiere, ſervez le bord du plat netoyé avec une ſauce à la moutarde.

Foye de veau à la Mariniere.

Coupez un foye de veau en tranches épaiſſes, que vous mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, ſel, gros poivre, faites riſſoler dans le beurre. Quand elles ſont cuites d'un côté, retournez de l'autre & rachevez de cuire, ôtez-les de la caſſerole, mettez dedans perſil, ciboules, rocamboles, échalottes, capres, le tout haché, un demi ſeptier de vin rouge, faites bouillir un moment, remettez dedans les morceaux de foye, faites chauffer ſans qu'il bouille, ſervez. Hors-d'œuvre.

Foye de veau à la Hollandoiſe.

Coupez par tranches un peu minces un foye de veau, que vous mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, perſil, ciboules, champignons, échalottes, rocamboles, le tout haché, ſel, gros poivre, paſſez ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec bouillon; la cuiſſon faite, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouil- Hors-d'œuvre.

lon & du perſil blanchi haché, faites lier ſur le feu, en ſervant grand filet de vinaigre blanc, que le ragoût ait de la pointe.

Foye de veau au Chevreuil.

Hors-d'œuvre. Lardez en travers un foye de veau, piquez le deſſus de menu lard, faites-le mariner deux heures dans une marinade, comme celle des palais de bœuf marinés, *pag.* 34. Faites cuire à la broche, ſervez avec une ſauce relevée que vous trouverez à l'article des ſauces.

Riſſolles de fraize de veau.

Hors-d'œuvre. Faites blanchir une fraize de veau, & cuire dans un blanc de farine, ſel, poivre, oignons, carottes, panais; la cuiſſon faite, mettez égouter & eſſuyez avec un linge, coupez-la par petits bouquets gros comme le pouce, faites mariner avec ſel, poivre, baſilic, thin, laurier en poudre, perſil, ciboules, ail, échalottes, le tout haché, mettez-y après un filet de vinaigre, un jaune d'œuf, un peu de farine, maniez le tout enſemble, faites frire & ſervez.

Fraize

Fraize de veau au Parmeſan & croûtons.

Faites un petit roux de farine & de beurre, mouillez de bouillon, faites cuire dedans des petits oignons blancs, blanchis un quart d'heure, un peu de ſel, poivre; les oignons cuits, retirez-les, laiſſez réduire la ſauce juſqu'à ce qu'elle ſoit liée, mettez-y un peu de beurre & de la moutarde; prenez une fraize de veau cuite comme la précedente, dégraiſſée & coupée en petits bouquets, faites lui prendre goût dans la ſauce ſans la faire bouillir, faites un gratin au fond du plat que vous devez ſervir avec deux jaunes d'œufs, mie de pain, fromage rapé, faites attacher ſur de la cendre chaude, dreſſez deſſus la fraize les petits oignons autour avec des croûtons de pain paſſés au beurre, la ſauce pardeſſus, pannez de mie de pain & de fromage, faites prendre couleur au four, ſervez. Hors-d'œuvre.

Fraize de veau à la Bourgeoiſe.

Mettez blanchir une fraize de veau à l'eau bouillante, faites cuire après Hors-d'œuvre.

avec un morceau de beurre manié de farine, de l'eau, ſel, poivre, oignons, carottes, panais, un bouquet de perſil, ciboules, ail, cloux de gérofle; la cuiſſon faite, mettez-la égouter & ſervez chaudement, une ſauce au vinaigre dans une ſauciere.

Griblettes de différentes viandes.

Hors-d'œuvre. Prenez de la ruelle de veau, ou tranche de bœuf, gigot de mouton, du cochon, ce que vous voudrez, c'eſt la même façon; coupez-les de largeur de quatre doigts, de l'épaiſſeur de deux écus, faites mariner avec un peu d'huile, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes, rocamboles, le tout haché, thin, laurier, baſilic en poudre, faites refaire ſur le feu; prenez une caiſſe de papier, que vous frottez partout avec de l'huile, mettez les griblettes dedans avec tout leur aſſaiſonnement, faites cuire à petit feu ſur le gril couvert d'une feuille de papier; à meſure qu'elles cuiſent, mettez-y un peu de chapelure de pain; la cuiſſon faite, mettez-y un grand jus de citron, ſervez avec la caiſſe; de crainte que le papier ſe perce ſur le

gril, mettez deſſous deux feuilles de papier bien huilé.

Savates de veau de pluſieurs façons.

Coupez de la ruelle de veau de largeur de trois doigts, & de l'épaiſſeur d'un doigt, paſſez-les dans une caſſerole ſur le feu avec un morceau de beurre, ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons, échalottes, le tout haché; foncez une caſſerole de zeſtes de jambon, bardes de lard, mettez deſſus les ſavates avec tout leur aſſaiſonnement, faites-les cuire à petit feu dans leur jus; à moitié de la cuiſſon, mettez-y un demi verre de vin blanc; la cuiſſon faite, dreſſez dans le plat que vous devez ſervir, mettez dans la ſauce un peu de blond de veau, dégraiſſez & paſſez au tamis, preſſez-y un jus d'orange, ſervez deſſus. Vous en faites de la même façon cuites ſur le gril, que vous faites mariner avec de l'huile, fines herbes hachées; pannez, grillez, & ſervez avec une ſauce. Vous en faites à la coüenne; vous lardez les ſavates comme du bœuf à la mode, mettez avec des tranches de coüenne nou- Hors-d'œuvre.

velle & bien propre, faites cuire & ſervez comme le bœuf à la mode.

Cotelettes de veau à la Bourgeoiſe.

Entrée & Hors-d'œuvre. Faites mariner ſix cotelettes de veau avec du beurre frais fondu, perſil, ciboules, champignons, échalottes, ſel, poivre, mettez-les cuire ſur le gril avec leur marinade enveloppées de papier beurré; la cuiſſon faite, ôtez le papier & les fines herbes, ſervez deſſus une bonne ſauce.

Filets de veau à la Bourdeaux.

Hors-d'œuvre. Prenez du veau cuit à la broche & froid, coupez-le en filets émincés, faites une ſauce avec un morceau de bon beurre manié de farine, un demi verre d'huile, perſil, ciboules, rocamboles, échalottes, le tout haché, ſel, gros poivre, faites lier la ſauce ſur le feu ſans que l'huile paroiſſe, preſſez un jus de citron dedans, mettez-y les filets de veau chauffer ſans qu'ils bouillent, ſervez.

Breſoles de différentes façons.

Coupez de la ruelle de veau de la grandeur d'un écu & très-mince, faites-les mariner avec beurre ou lard fondu, perſil, ciboules, champignons, échalottes, le tout haché, ſel, gros poivre, arrangez-les dans une caſſerole ronde ſans être l'une ſur l'autre, avec tout leur aſſaiſonnement, pouſſez-les à grand feu. Quand elles ſeront cuites d'un côté, retournez de l'autre, ôtez-les de la caſſerole, mettez-y un peu de bouillon & blond de veau pour détacher ce qui reſte, paſſez la ſauce au tamis, remettez les breſoles dedans pour les faire chauffer ſans qu'elles bouillent, ſervez avec un jus de citron. Celles d'un gigot de mouton ſe font de la même façon. Les breſoles à la braiſe ſe préparent de même. Vous les arrangez l'une ſur l'autre dans une petite caſſerole avec leur aſſaiſonnement, faites cuire à très-petit feu; la cuiſſon faite, détachez-les l'une après l'autre avec le couteau, prenez le fond de la ſauce, mettez-y un peu de blond de veau, dégraiſſez, paſſez au tamis, ſervez avec un jus de citron, ou un filet de vinaigre blanc. Hors-d'œuvre.

Grenadins de veau.

Hors-d'œuvre. Prenez de la ruelle de veau, que vous coupez par morceaux de rondeur & groſſeur de la moitié d'un œuf, uniſſez proprement & piquez tout le deſſus de menu lard, faites blanchir & cuire avec bon bouillon, un bouquet de fines herbes, finiſſez & glacez comme des fricandeaux, en ſervant un jus de citron.

Andouillettes au petit lard.

Hors-d'œuvre. Coupez très-mince de la ruelle de veau de longueur de quatre doigts & large de trois, étendez deſſus une farce que vous faites avec les rognures de la ruelle que vous avez coupées; vous les paſſez ſur le feu avec un morceau de beurre, perſil, ciboules, échalottes hachées; la viande étant froide, hachez-la avec de la graiſſe de bœuf, aſſaiſonnez de ſel, poivre, liez de trois jaunes d'œufs, roulez en long & ficelez les andouillettes, faites cuire avec bon bouillon, un bouquet; la cuiſſon faite, prenez le fond de la ſauce que vous paſſez au tamis, dégraiſſez, mettez-y

un peu de blond de veau, faites réduire au point d'une ſauce, déficelez les andouillettes que vous eſſuyez de leur graiſſe, dreſſez dans le plat que vous devez ſervir, mettez pardeſſus du petit lard coupé en dez que vous aurez fait cuire dans une friture, ſervez la ſauce deſſus avec un filet de vinaigre.

DU MOUTON.

LA groſſeur & la qualité du mouton varient beaucoup ſelon la diverſité des climats & la nature des pâturages. Au rapport des Voyageurs, il eſt des Païs où les brebis ont des queuës ſi lourdes & ſi groſſes qu'à peine peuvent-elles les traîner. En d'autres au lieu de laine, elles ont un poil heriſſé comme les chameaux : Ailleurs les brebis & les beliers naiſſent avec des cornes, tandis qu'en d'autres contrées ils n'en ont jamais. On ne fait pas uſage de la chair de belier, à cauſe de ſon odeur forte & deſagréable qui tient de celle du bouc. Celle de brebis, quoique meilleure, eſt viſqueuſe & fade, ainſi on n'en fait pas grand cas.

Mais la chair du mouton jeune, tendre, bien nourri, ſans être trop gras, donne une fort bonne nourriture qui ſe digére facilement. En Hyver il vient à Paris de bons moutons de Préſalée, de Beauvais, de Cabour, de Reims, des Ardennes, de Diepe. Au Printems les gros Flamands, auſſi-bien que ceux de Reims, de Beauvais, & d'autres endroits. En Eté les moutons de pâture après la levée des grains. Il faut le choiſir d'une chair noire, gras en dedans, & le laiſſer mortifier pour qu'il ſoit tendre. En général le mouton nourri dans des lieux ſecs, où il croît beaucoup de ſerpolet & d'autres herbes odoriferantes, eſt le meilleur. Ses parties à l'uſage de la cuiſine ſont la langue, la cervelle, la queuë, les pieds, les rognons, le rôt de bif, le gigot, le quartier, le filet, le quarré, l'épaule, la poitrine, le colet ou bout-ſeigneux, les carbonades, le quaſi, les animelles. Les morceaux les plus eſtimés ſont le quartier de derriere & le quarré.

Je crois inutile d'avertir que le belier eſt le mâle de la brebis, & s'il eſt coupé, qu'il retient le nom de mouton.

Gigot de mouton au ris de veau.

Lardez de gros lard un gigot de mouton que vous faites cuire à la braiſe, paſſez ſur le feu un ris de veau blanchi coupé en deux, des champignons, deux culs d'artichaux coupés en deux & cuits à moitié dans l'eau, avec un morceau de beurre & un bouquet; mettez-y une pincée de farine, mouillez de bouillon, blond de veau, ſel, gros poivre; faites cuire, dégraiſſez; le ragoût étant cuit, preſſez-y un jus de citron, ſervez ſur le gigot. Entrée.

Gigot de mouton en venaiſon.

Piquez de menu lard le deſſus d'un gigot, faites-le mariner pendant douze heures dans une marinade tiéde faite avec de l'eau, vinaigre, un citron en tranches, ail, muſcade, cloux de géroſle, tranches d'oignons, coriandre écraſée, thin, laurier, baſilic, perſil, ciboules, ſel, poivre; faites-le cuire à la broche en l'arroſant de ſa marinade, ſervez avec une ſauce relevée que vous trouverez dans l'article des ſauces. Ou Entrée.

ſi vous voulez, prenez la marinade qui vous a ſervi pour arroſer le gigot, paſſez-la au tamis, faites réduire ſur le feu au point d'une ſauce, mettez-y un peu de beurre, faites lier & ſervez. Si vous ſervez cette ſauce, ne mettez que très-peu de ſel dans la marinade.

Gigot au naturel, à pluſieurs légumes au Parmeſan.

Entrée. Lardez de gros lard un gigot de mouton, faites-le cuire avec carottes, panais, oignons, navets blanchis, un peu de bouillon, très-peu de ſel; la cuiſſon faite, prenez le fond de la ſauce que vous paſſez au tamis, mettez-y un peu de blond de veau; faites réduire à courte ſauce, mettez-en un peu dans le plat que vous devez ſervir, du Parmeſan deſſus, dreſſez le gigot les légumes autour, le reſtant de la ſauce deſſus, couvrez de Parmeſan, faites prendre couleur au four, ou deſſous un couvercle de tourtiere.

Mouton à la Sainte Mennehould.

Groſſe entrée. Prenez du mouton, comme rôt de bif ou gigot, queuë ou épaule, celui

que vous voulez, lardez-le de gros lard & le faites cuire dans une bonne braiſe bien aſſaiſonnée, dreſſez-le ſur le plat que vous devez ſervir, mouillez le deſſus avec de l'œuf battu, pannez de mie de pain, arroſez légerement le deſſus avec de l'huile, faites prendre couleur au four, ou ſous un couvercle de tourtiere, égoutez-en la graiſſe, ſervez deſſous une bonne ſauce.

Gigot de mouton à la Flamande.

Faites cuire ſimplement un gigot de mouton avec un peu de bouillon, du ſel, un bouquet, dreſſez-le ſur le plat que vous devez ſervir, mettez deſſus une ſauce faite avec du beurre manié de farine, ſel, muſcade, délayez avec du bouillon, un filet de vinaigre, capres hachés, faites lier ſur le feu. Entrée.

Vous pouvez ſervir ce gigot avec un ragoût de navets à la moutarde, à la place de la ſauce au beurre.

Gigot de mouton en bœuf à la mode.

Coupez un peu le manche d'un gigot, lardez-le de gros lard aſſaiſonné de ſel, Entrée.

ſines épices, perſil, ciboules, échalottes hachées; foncez une marmite de terre avec bardes de lard, ficelez le gigot & le mettez deſſus, avec tranches d'oignons, carottes, panais, un bouquet de perſil, ciboules, thin, laurier, baſilic, une gouſſe d'ail, trois cloux de géroſle, deux cuillerées d'eau-de-vie, bouchez bien la marmite, faites cuire à très-petit feu pendant quatre heures; la cuiſſon faite, dégraiſſez la ſauce, ſervez ſur le gigot.

Epaule de mouton à l'oignon en filets.

Entrée. Faites cuire une épaule de mouton à la broche, paſſez ſur le feu avec du beurre de l'oignon coupé en filets & de l'échalotte hachée, mettez-y une pincée de farine, mouillez de bouillon, ſel, poivre, faites cuire & réduire à peu de ſauce; l'épaule étant cuite, levez-en la peau ſans la détacher tout-à-fait, prenez la viande qui eſt deſſous que vous coupez en filets, mettez-la dans le ragoût d'oignons avec une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, faites lier ſur le feu, mettez-y un filet de vinaigre blanc, dreſſez

l'épaule dans le plat, le ragoût deſſous la peau, de façon qu'elle paroiſſe entiere.

Epaule de mouton au ris au Parmeſan.

Coupez un peu le bout du manche d'une épaule de mouton, que vous faites cuire à la braiſe, prenez une demie livre de ris bien lavé, que vous faites cuire avec bon bouillon gras d'un bon ſel; quand il eſt cuit & épais, mettez-en au fond du plat que vous devez ſervir, l'épaule deſſus que vous couvrez avec le reſtant du ris, uniſſez le deſſus & le couvrez de Parmeſan, faites prendre une couleur dorée dans le four, égoutez la graiſſe, ſervez avec un peu de blond de veau. Entrée.

Epaule au four en pannade.

Lardez de gros lard une épaule de mouton que vous faites cuire avec du bouillon, un bouquet, peu de ſel; la cuiſſon faite, paſſez le bouillon au tamis, dégraiſſez & faites réduire en glace, glacez avec tout le deſſus de l'épaule, mettez deſſus la glace de la Entrée.

mie de pain, que toute l'épaule en ſoit couverte, arroſez légerement avec la graiſſe de l'épaule, faites prendre couleur au four, ou deſſous un couvercle de tourtiere, mettez un peu de bouillon & du blond de veau dans la caſſerole, détachez ce qui reſte, paſſez au tamis, mettez-y ſel, gros poivre, un peu de verjus, ſervez deſſous l'épaule.

Epaule de mouton à la Cuiſiniere.

Entrée. Prenez une épaule que vous lardez de gros lard, & les filets de trois anchois, faites cuire avec du bouillon ſans ſel, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de gérofle, une feuille de laurier, un peu de baſilic; la cuiſſon faite, paſſez le bouillon au tamis, dégraiſſez, faites réduire en glace, glacez le deſſus de l'épaule, détachez ce qui reſte dans la caſſerole avec un peu de bouillon, du blond de veau, mettez-y un peu de perſil blanchi haché, ſel, gros poivre, ſervez deſſous l'épaule.

Quarré à la pluche verte.

Appropriez un quarré de mouton, que vous mettez cuire dans une caſſerole avec du bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, deux cloux de gérofle, un peu de ſel, gros poivre; la cuiſſon faite, paſſez la ſauce au tamis, dégraiſſez & faites réduire au point d'une ſauce, mettez-y un pain de beurre manié de farine, perſil blanchi haché, faites lier ſur le feu, mettez-y un jus de citron, ſervez ſur le quarré & courte ſauce. Entrée.

Cotelettes de mouton à la purée de navets.

Coupez un quarré de mouton en cotelettes, que vous faites cuire avec du bouillon, un bouquet; quand elles ſont cuites, vous en paſſez le bouillon que vous dégraiſſez, & faites réduire en glace, glacez avec le deſſus des cotelettes, ſervez-les deſſus une purée de navets; faites blanchir des navets & cuire avec du bouillon, jus, lard fondu, ſel, peu de poivre. Quand ils Entrée.

ſont bien cuits & plus de ſauce, mettez un peu de bouillon dans la caſſerole des cotelettes pour détacher ce qui reſte, mettez-le avec les navets, que vous paſſez en purée dans une étamine, qu'elle ſoit ni trop claire, ni trop liée, & d'un beau blond.

Quarré de mouton ſans façon.

Entrée. Deſoſſez le filet du quarré de mouton, faites-le cuire dans une terrine à petit feu, avec bardes de lard, une tranche de jambon, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de gérofle, peu de ſel & gros poivre, un demi verre de bouillon; la cuiſſon faite, paſſez le fond de la ſauce, dégraiſſez, ſervez deſſus le quarré.

Cotelettes de mouton farcies.

Entrée. Prenez un quarré de mouton cuit à la broche & froid, faites une farce de la chair, avec graiſſe de bœuf, perſil, ciboules, champignons, ſel, fines épices, quatre jaunes d'œufs crus, de la mie de pain paſſé avec du lait, pilez le tout enſemble dans un mortier, prenez

prenez autant de morceaux de crepine que vous voulez faire de cotelettes, mettez de cette farce deſſus un os de cotelette bien ratiſſé, enveloppez de crepine, & donnez la forme d'une cotelette, trempez dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, faites prendre couleur au four, ſervez deſſous une ſauce de blond de veau; vous les faites cuire ſur le gril ſi vous ne voulez pas les mettre au four.

Crepines de cotelettes de mouton.

Coupez ſix cotelettes de mouton la côte courte, faites cuire avec du bouillon, un bouquet; la cuiſſon faite, paſſez le bouillon au tamis, dégraiſſez, faites réduire en glace, mettez dedans les cotelettes pour qu'elles prennent toute la ſauce, coupez une douzaine de moyens oignons en dez, paſſez-les ſur le feu juſqu'à leur parfaite cuiſſon avec un morceau de beurre, mettez-y un anchois haché, ſel, poivre, une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier ſur le feu, mettez réfroidir, prenez de la crepine que vous coupez en ſix morceaux, mettez Entrée.

ſur chaque une cotelette avec du ragoût d'oignons deſſus & deſſous, enveloppez avec la crepine, trempez dans de l'œuf battu, pannez moitié mie de pain, moitié Parmeſan, faites prendre couleur au four, égoutez-en la graiſſe, ſervez deſſous une bonne ſauce un peu claire.

Quarré de mouton aux légumes.

Entrée. Prenez un quarré de mouton, ôtez les os de deſſous le filet, appropriez le deſſus & le piquez de menu lard, faites-le cuire à la broche ou en fricandeau, ſervez deſſous un ragoût de légumes, comme épinards, chicorée, farce d'oſeille, de concombre.

Cotelettes de mouton en cingara.

Entrée. Coupez un quarré en cotelettes, faites-les cuire dans une braiſe ſans ſel, prenez autant de tranches de jambon que de cotelettes, coupez-les minces & les faites tremper dans l'eau pour les faire un peu déſaller, mettez ſuer dans une caſſerole. Quand elles ſont cuites d'un côté, vous les retournez

pour rachever de cuire, ôtez de la caſſerole le jambon, détachez ce qui reſte avec un peu de bouillon, du blond de veau, paſſez au tamis, mettez-y un filet de vinaigre; vous avez ſix rôties de pain paſſés à l'huile, que vous mettez ſur le plat que vous devez ſervir, dreſſez une cotelette ſur chaque, le jambon ſur les cotelettes, arroſez avec la ſauce.

Du celeri, de la chicorée, & du creſſon.

Le celeri eſt une plante chaude & apéritive. Il faut le choiſir blanc, tendre, & d'une ſaveur douce quoiqu'un peu âcre. Il ne différe de l'ache que parce qu'il eſt cultivé, & que l'ache ne l'eſt pas. Il excite l'appétit, calme les coliques venteuſes, & appaiſe les maux de poitrine. Quelques-uns le défendent aux Epileptiques.

Il y a deux eſpeces de chicorée, la cultivée & la ſauvage ou amére. La premiere eſt la plus uſitée dans les alimens, & il y en a auſſi de pluſieurs eſpeces. Il faut la choiſir jeune, tendre & bien blanche. Elle eſt apéritive & rafraichiſſante, propre à ceux qui ſont

attaqués du foye, de la jauniſſe, & d'obſtructions dans les viſceres. Elle eſt moins apéritive étant cuite qu'en ſalade; la ſauvage a les mêmes proprietés, & elle eſt encore plus rafraichiſſante.

On diſtingue auſſi deux ſortes de creſſon, le creſſon alenois qu'on cultive dans les jardins, & le creſſon de fontaine ou aquatique qui croît ſur les bords des fontaines. Le premier s'employe dans les ſalades, mêlées avec d'autres plantes, parce qu'il a un goût âcre & piquant. Le ſecond ſe mange ſouvent ſeul en ſalade, parce qu'il a moins d'âcreté. L'un & l'autre ſont des plantes antiſcorbutiques, apéritives, propres à nettoyer les reins & le foye, & à purifier le ſang. Ils ont un ſel volatile âcre qui deſobſtruë la rate, attenuë & chaſſe les humeurs viſqueuſes, & par-là fortifie l'eſtomac. L'excès échauffe beaucoup.

Cotelettes de mouton à toutes légumes.

Entrée. Appropriez des cotelettes de mouton que vous faites ſuer ſur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de

perſil, ciboules, deux cloux de gérofle, une gouſſe d'ail, un peu de ſariette, mouillez avec un verre de bouillon, autant de vin blanc, un peu de blond de veau, une tranche de jambon en filets, un panais & une carotte en filets; faites cuire, dégraiſſez, ôtez le bouquet, ſervez à courte ſauce avec les filets de jambon, de racine, & un jus de citron; les cotelettes cuites à la braiſe ſe ſervent avec toutes ſortes de ragoûts de légumes, comme ragoûts de petits oignons, de concombres, de navets, de petits pois, de chicorée.

Langues de mouton en Surtout.

Entrée & Hors-d'œuvre.

Faites cuire deux langues de mouton à la braiſe, coupez-les en deux, mettez entre chaque morceau de la farce de volaille, deux tranches de veau deſſus & deſſous, ſoudez les bords des tranches avec de l'œuf battu pour les faire tenir, que la farce & les langues ne paroiſſent point, enveloppez de crepine, mettez le reſte de la crepine dans le fond d'une caſſerole, les langues deſſus avec un bouquet, vin blanc, un peu de ſel, fines épices, faites cuire à

très-petit feu; la cuiſſon faite, prenez-en le fond de la ſauce que vous paſſez au tamis, dégraiſſez, mettez-y un peu de blond de veau, mettez égouter les langues & les eſſuyez de leur graiſſe avec un linge blanc, dreſſez ſur le plat la ſauce deſſus.

Langues de mouton à l'Italienne.

Hors-d'œuvre. Mettez cuire des langues de mouton à la braiſe, paſſez ſur le feu dans une caſſerole de l'oignon tranché avec de l'huile; à la moitié de la cuiſſon, mettez-y perſil, ciboules, champignons hachés, une pincée de farine, mouillez de vin blanc, blond de veau, faites cuire doucement; ſur la fin de la cuiſſon, mettez les langues dedans pour leur faire prendre goût, avec ſel, gros poivre, un filet de vinaigre, ſervez garni de croûtons paſſés à l'huile, la ſauce deſſus un peu claire.

Langues de mouton en filets.

Hors-d'œuvre. Coupez trois langues de mouton cuites à l'eau, en filets mincés, prenez le plat que vous devez ſervir, mettez

dans le fond une couche de filets de langues, & deſſus toutes ſortes de fines herbes hachées, comme perſil, ciboules, ail, échalotes, rocamboles, thin, laurier, baſilic en poudre, le tout délayé avec un morceau de beurre & blond de veau, ſel, poivre; faites une couche de langues, une couche de fines herbes avec le beurre, continuez de cette façon juſqu'à la fin, finiſſez par le beurre, pannez le deſſus avec de la mie de pain, faites un cordon de croûtons autour paſſés au beurre, faites prendre couleur au four, dégraiſſez & ſervez.

Canellons de différentes façons.

Prenez deux langues de mouton cuites dans une braiſe, laiſſez réfroidir, coupez en filets de leur longueur, large d'un demi doigt, enveloppez chaque morceau avec une bonne farce, que vous mettez ſur des morceaux de pâte briſée de la longueur des langues, enveloppez les langues avec la pâte, mouillez les bords pour les bien ſouder & de la longueur d'une moyenne ſauciſſe, faites frire de belle couleur, Hors-d'œuvre.

ſervez, la farce doit être légere; vous la faites avec blanc de volaille cuite, ou des foyes, moële de bœuf, perſil, ciboules, champignons hachés, un peu de baſilic très-fin, deux jaunes d'œufs, ſel, poivre; vous pouvez faire des canellons de différentes viandes cuites à la braiſe, coupées comme les langues, ou ſimplement avec une farce de gaudiveau ou de volaille; un reſte de ragoût qui vous aura ſervi étant bien lié & refroidi, vous en faites auſſi des canellons, en leur donnant la même façon qu'aux précedens.

Langues de mouton à différens ragoûts.

Hors-d'œuvre. Faites cuire trois langues dans une braiſe aſſaiſonnée de bon goût; la cuiſſon faite, ſervez deſſus ragoût de ris de veau, de cornichons, de truffes, de champignons, ou ſauce au jus de ravigote, ſauce à l'oſeille à la liaiſon, ſauce Françoiſe ou ſauce bachique à l'Italienne.

Langues de mouton au fenouil.

Hors-d'œuvre. Mettez dans une caſſerole trois langues cuites à l'eau avec perſil, ciboules,

les, champignons, échalottes, le tout haché, un peu de beurre, une tranche de jambon, paſſez ſur le feu, mouillez de bouillon & blond de veau; faites cuire, dégraiſſer & réduire la ſauce, ſervez les langues avec la ſauce, un jus de citron dedans, mettez ſur chaque un brin de fenouil cuit à l'eau & bien égouté.

Cervelle de mouton aux petits oignons à l'étuvée.

Prenez ſix cervelles de mouton que vous faites dégorger dans l'eau tiéde, & blanchir un moment, mettez cuire avec bardes de lard, une chopine de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux rocamboles, trois cloux de gérofle, une branche de baſilic, des petits oignons blancs & blanchis un demi quart d'heure à l'eau bouillante, ſel, gros poivre; la cuiſſon faite, dreſſez les cervelles ſur le plat, les petits oignons autour, garniſſez avec des croûtons de pain paſſés au beurre, ſervez deſſus une bonne ſauce au blond de veau. Hors-d'œuvre.

Pieds de mouton à l'Italienne.

Hors-d'œuvre. Faites cuire douze pieds de mouton dans une bonne braiſe aſſaiſonnée de bon goût, après ôtez-en les os & laiſſez les pieds entiers, coupez autant que de pieds des filets de pain, que vous paſſez à l'huile, mettez-en un dans chaque pied, dreſſez ſur le plat, ſervez deſſus une ſauce piquante à l'Italienne, que vous trouverez dans l'article des ſauces.

Pieds de mouton au Parmeſan.

Hors-d'œuvre. Mettez dans une caſſerole douze pieds de mouton cuits à l'eau & deſoſſés, coupez en deux, paſſez ſur le feu avec du beurre, des champignons, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux rocamboles, trois cloux de gérofle, mouillez de bouillon, blond de veau, peu de ſel, poivre, faites cuire & réduire à peu de ſauce, mettez-y un filet de vinaigre, dreſſez ſur le plat, uniſſez-les avec un couteau, mettez deſſus une farce de volaille ou de godiveau, que vous étendez de l'épaiſ-

ſeur d'un écu, uniſſez avec de l'œuf battu, pannez moitié mie de pain & moitié Parmeſan, faites prendre couleur au four, ſervez.

Pieds de mouton en canellons.

Faites cuire douze pieds dans une bonne braiſe, déſoſſez-les & faites mariner avec un peu de verjus, ſel, poivre, échalottes, eſſuyez de leur marinade pour farcir le dedans d'une farce faite de foyes de volaille, moële de bœuf, fines herbes, aſſaiſonnez & liez de quatre jaunes d'œufs, roulez les pieds & trempez de leur longueur dans une pâte faite avec farine, un peu d'huile, deux blancs d'œufs foüettés, ſel, délayez avec vin blanc, faites frire, ſervez garnis de perſil frit. Hors-d'œuvre.

Pieds de mouton frits.

Prenez douze pieds de mouton cuits à l'eau, que vous déſoſſez & faites migeoter une heure dans une marinade, comme celle des palais de bœuf marinés, *page* 34; après mettez refroidir & farciſſez en dedans d'une farce, Hors-d'œuvre.

trempez-les dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, faites frire de belle couleur, ſervez garnis de perſil frit.

Queuës de mouton en pannade au gratin.

Entrée. Faites cuire ſix queuës de mouton à la braiſe, coupez autant de filets de pain, même longueur, larges d'un doigt, que vous paſſez ſur le feu avec de l'huile; prenez le plat que vous devez ſervir, mettez au fond un peu de blond de veau délayé avec deux jaunes d'œufs, du Parmeſan, faites gratiner ſur de la cendre chaude; après arrangez deſſus les queuës de mouton, filets de pain entre; mettez dans une caſſerole un peu de beurre que vous faites fondre, délayez-y de la moutarde, dorez-en les queuës avec, pannez moitié mie de pain & Parmeſan, faites prendre couleur au four ou ſous un couvercle de tourtiere, ſervez de belle couleur.

Queuës de mouton à la farce de choux.

Hors-d'œuvre. Mettez ſix queuës de mouton cuire à la braiſe, que vous ſervirez ſur une

farcé de choux. Pour la faire, prenez la moitié d'un gros choux, que vous lavez & faites cuire une demie heure dans l'eau, retirez après à l'eau fraiche, preſſez-le fort pour qu'il ne reſte point d'eau, hachez-le & paſſez ſur le feu avec un peu de beurre, du petit lard coupé en petits dez; mouillez de bon bouillon, blond de veau, gros poivre, ne mettez point de ſel qu'en ſervant, à cauſe du petit lard; ſervez à courte ſauce. Si vous voulez mettre cette farce au blanc, après qu'elle eſt paſſée, mettez-y une pincée de farine, mouillez de bouillon, faites cuire & reduire ſans ſauce, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême.

Vous ſervez cette farce avec toutes ſortes de viandes qui ſe ſervent aux choux.

Filets de mouton en venaiſon.

Prenez les filets d'un quarré de mouton, ou la chair d'un gigot, que vous coupez, comme vous le jugez à propos, en morceaux égaux, piquez le deſſus de menu lard, faites mariner deux heures avec une marinade, comme Hors-d'œuvre.

celle de palais de bœuf mariné, *pag.* 34, après faites cuire à la broche, ſervez deſſous une ſauce relevée.

Breſoles de mouton mêlées.

Hors-d'œuvre. Coupez fort mince dans ſa largeur les filets d'un quarré de mouton, ôtez-en les filandres, coupez de même façon des truffes ; faites mariner enſemble avec de l'huile, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, champignons, le tout haché, foncez une caſſerole de deux tranches de jambon, arrangez deſſus les filets de mouton & de truffes avec tout leur aſſaiſonnement, couvrez de bardes de lard, faites cuire à petit feu ; la cuiſſon faite, détachez les filets & truffes avec un couteau l'un après l'autre, prenez le fond de la ſauce que vous dégraiſſez, mettez-y un peu de blond de veau, faites chauffer les breſoles dedans, ſervez avec un jus de citron.

Autre façon : Faites les breſoles, comme je viens de le marquer, ſans mettre de truffes, coupez des concombres comme le mouton, que vous faites mariner avec un peu de vinaigre, ſel, un oignon piqué de deux cloux de gé-

roſle. Quand elles ont rendu leur eau, preſſez-les fort dans les mains, paſſez ſur le feu avec un peu de beurre, mettez-y une pincée de farine, mouillez de bouillon, jus blond de veau, faites cuire, dégraiſſer & réduire ſans ſauce, dreſſez ſur le plat, ſervez les breſoles deſſus.

Hachis de mouton à la bonne femme.

Faites un roux de farine & de beurre d'un beau blond, paſſez-y trois ou quatre oignons hachés très-fins juſqu'à moitié de leur cuiſſon, mouillez avec du bouillon ou de l'eau, aſſaiſonnez de ſel, poivre, un filet de vinaigre; les oignons étant cuits, & la ſauce de l'épaiſſeur d'une crême double, mettez-y de la viande hachée & cuite à la broche, faites chauffer ſans qu'elle bouille, ſervez. Hors-d'œuvre.

Filets de mouton au coulis d'oignons au blanc.

Prenez du mouton cuit à la broche & refroidi, que vous coupez en filets; hachez une demie douzaine d'oignons Hors-d'œuvre.

très-ſins, que vous paſſez dans une caſſerole ſur le feu avec un morceau de beurre, mouillez de bouillon qui ne ſoit point coloré, ſel, poivre ; faites bien cuire à petit feu, qu'il ne reſte point de ſauce, écraſez-les avec une cuilliere pour les paſſer à l'étamine ; mettez ce coulis dans une caſſerole avec les filets de mouton, une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier ſur le feu, en ſervant un jus de citron.

DU COCHON.

LA chair de cochon eſt froide & humide, ce qui en rend la digeſtion difficile, ſurtout aux vieillards & aux perſonnes qui font peu d'exercice. Elle lâche le ventre, parce que les principes huileux & flegmatiques qu'elle contient, détendent les fibres de l'eſtomac & des inteſtins. Celle du cochon de lait eſt la moins ſaine, & la plus difficile à digérer ; ainſi les eſtomacs foibles doivent s'en abſtenir. La meilleure chair de cochon eſt celle qui eſt ferme & rougeâtre, ſans mauvais goût

& ſans taches de ladrerie, qui ſont des marques blanches dont elle eſt parſémée. Elle eſt d'un grand uſage en cuiſine, auſſi-bien que la graiſſe, les inteſtins, & les autres parties de cet animal. On employe la tête entiere, ou ſéparément la langue, & les oreilles.

Les boyaux, gros & petits, ſervent à faire toutes ſortes de boudins, andouilles & ſauciſſes. Les pieds ſe mettent en menus droits, à la braiſe, à la Sainte-Menehoult. La queuë ſe ſert cuite à la braiſe avec pluſieurs ſauces & ragoûts, les oreilles en menus droits, ſalées & fumées comme la langue fourée.

L'échigné ſe met en chevreuil cuit à la broche, ou avec une ſauce-robert. Le filet & la poitrine s'employent en petit ſalé, les cotelettes ſe mettent à la poële, en crépine, grillées, à la braiſe, avec pluſieurs ſortes de ſauces.

Le lard eſt d'un uſage général dans la cuiſine. La cuiſſe & l'épaule ſe mettent en jambons. La graiſſe ou la panne ſert à faire des ſauciſſes, à nourrir des farces, & à faire du ſain-doux. La chair de cochon eſt la meilleure, lorſqu'il a ſept ou huit mois, mais il faut

préferer la panne & le lard de celui qui a environ quinze mois. Lorſque le cochon eſt vieux, ſa chair eſt dure, coriaſſe & très-difficile à digérer.

Pluſieurs ſortes de boudins fins.

Hors-d'œuvre. Le boudin ordinaire ; vous faites cuire de l'oignon haché, ſuivant la quantité que vous en voulez faire, avec du ſain-doux que vous paſſez ſur le feu juſqu'à ce qu'il ſoit cuit ; mettez avec de la panne coupée en dez, du ſang & un quart de crême, ſel fin, fines épices, mêlez le tout enſemble, & l'entonnez dans des boyaux de la grandeur que vous jugerez à propos, ficellez à chaque bout ; que les boyaux ne ſoient pas trop pleins, mettez-les dans l'eau bouillante pour les faire cuire. Pour voir s'ils ſont cuits, vous les piquez ; ſi le ſang ne ſort plus, c'eſt une marque qu'ils ſont cuits.

Si vous les voulez plus délicats, faites cuire de l'oignon de la même façon ; ſur une chopine de ſang mettez un demi ſeptier de crême, huit jaunes d'œufs avec les blancs foüettés, une livre & demie de panne coupée en

filets; l'aſſaiſonnement & la façon de même.

Le boudin de foye; hachez ſix foyes gras, autant de panne en dez, un demi ſeptier de ſang, un demi ſeptier de crême, oignons paſſés comme aux précédens avec un peu d'échalottes, ſel, fines épices, finiſſez de même; cette quantité peut vous fournir ſix morceaux de boudin.

Le boudin blanc; vous paſſez de l'oignon comme aux précédens. Quand il eſt cuit, mettez-y de la mie de pain deſſechée dans du lait, de la panne coupée en dez, de la chair de volaille cuite à la broche, hachée, une chopine de bonne crême épaiſſe, ſix jaunes d'œufs, ſel, fines épices, mêlez le tout enſemble, & faites cuire comme les précédens; il faut moins de tems pour la cuiſſon. Si vous les faites cuire dans du lait, ils ſeront meilleurs. Etant froids, vous les faites griller ſur une caiſſe de papier; le boudin noir ſe met ſimplement ſur le gril.

Le boudin blanc commun ſe fait à moins de frais; mettez dans une caſſerole de l'oignon haché, faites cuire de même; mettez-y deux poignées de

mie de pain que vous avez fait tremper deux heures avec trois demi ſeptiers de lait ou de crême, dix jaunes d'œufs, une livre de panne coupée en dez, aſſaiſonnez de ſel, fines épices, finiſſez comme le précédent.

Le boudin de perdrix, faiſan, lapin ſe fait de même; prenez celui que vous voulez qui a été cuit à la broche, hachez-en la chair, mettez les débris infuſer au moins deux heures dans une chopine de crême, paſſez après cette crême au tamis, & mettez-y un peu de mie de pain, la chair du gibier hachée, de la panne coupée en dez, huit jaunes d'œufs, ſel, fines épices, oignon cuit haché, mêlez le tout enſemble, & finiſſez comme le boudin blanc.

Le boudin d'écreviſſes; vous prenez un quarteron d'écreviſſes que vous faites bouillir un moment, épluchez-en les queuës, que vous mettez à part avec les œufs, ſi elles en ont, pilez toutes les coquilles pour faire un beurre d'écreviſſes, coupez les queuës en dez, de la panne en dez, que vous mêlerez avec le beurre d'écreviſſes, blanc de volaille cuit à la broche & haché, de la mie de pain mitonnée dans de la

crême, les œufs d'écreviſſes, & dix jaunes d'œufs crus, ſel, fines épices, délayez bien le tout enſemble, & l'entonnez dans des boyaux, faites cuire comme le boudin blanc, & grillez de même.

Pour faire le beurre d'écreviſſes, vous prenez les coquilles qui doivent être pilées très-fines, mettez-les dans une caſſerole avec trois quarterons de beurre fin, faites bouillir à petit feu pendant une heure, paſſez enſuite dans une étamine à force de bras, en le bourant avec une cuilliere de bois. Il faut que ce beurre ſoit d'un beau rouge, & peut vous ſervir pour toutes ſortes de ſauces qui ſont aux écreviſſes.

Pluſieurs ſortes de ſauciſſes délicates.

Prenez de la chair de cochon, où il y a plus de gras que de maigre, que vous hachez avec perſil, ciboules, ſel, fines épices, plein une cuilliere à bouche d'eau-de-vie, mêlez le tout enſemble, & le mettez dans des boyaux de la groſſeur que vous voulez faire les ſauciſſes, ficelez, faites griller. Hors-d'œuvre.

Les ſauciſſes aux truffes; à la place

de perſil & ciboules, vous y mettez des truffes hachées, finiſſez de même.

Les ſauciſſes au vin de Champagne & au vin du Rhin; vous prenez de la chair comme les précédentes, que vous ne hachez pas ſi fine; faites-la prendre goût dans le vin, mettez après égouter, & aſſaiſonnez de ſel, fines épices, finiſſez de même.

Les ſauciſſes à la moële ſe font, en prenant de la ruelle de veau que vous hachez, de la moële de bœuf coupée en dez, aſſaiſonnez de perſil, ciboules, ſel, fines épices, finiſſez de même.

Les ſauciſſes plates ſe font de la même façon, en mettant la même compoſition dans de la crépine.

Sauciſſes à différentes légumes.

Hors-d'œuvre. Faites cuire à la braiſe des ſauciſſes un peu groſſes & de moyenne longueur, ou ſur le gril; vous les ſervirez avec le ragoût que vous jugerez à propos, comme ragoût de pois, de navets, de choux, d'oignons, de concombres, ou purée de pois, de lentilles, de navets, de choux.

Sauciſſes aux fines herbes.

Mettez dans une caſſerole des ſauciſſes plates, avec perſil, ciboules, champignons, échalottes, le tout haché, mouillez avec du blond de veau, un demi verre de vin blanc, faites migeoter à petit feu une demie heure, dégraiſſez & ſervez. Hors-d'œuvre.

Sauciſſes à l'étuvée.

Mettez blanchir un quart d'heure des petits oignons blancs, que vous ferez cuire avec des ſauciſſes plates, un morceau de beurre manié de farine, mouillez de vin rouge, un peu de bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, deux cloux de gérofle, une feuille de laurier, thin, baſilic ; les oignons cuits, dégraiſſez l'étuvée, mettez-y un peu de ſel, gros poivre, un anchois & capres hachés, ſervez les ſauciſſes avec les oignons garnis de croûtons frits. Hors-d'œuvre.

Du Thim, Laurier, Baſilic & Sariette.

Le thim & la ſariette ſont des plantes aromatiques qui ont preſque les mêmes vertus. La ſariette eſt même plus agréable que le thim dans les ragoûts. Elles excitent l'appétit, fortifient l'eſtomac, & ſoulagent les poulmons. On les place auſſi dans la claſſe des plantes céphaliques, ou propres aux maux de tête.

Le laurier eſt un arbriſſeau, dont les feuilles ſont d'un grand uſage en cuiſine. Il contient une huile aromatique & un ſel volatile & âcre, ce qui le rend bon pour les maladies des nerfs, la colique & la foibleſſe d'eſtomac.

Le baſilic eſt auſſi une plante aromatique fort connuë, qui fortifie les nerfs & l'eſtomac, & aide à la digeſtion. Il eſt encore apéritif, propre à chaſſer les vents, & à guérir les maux de tête.

Toutes ces plantes aromatiques ne doivent s'employer qu'avec prudence & en petite quantité. Mais auſſi quand on ſçait en faire un uſage convenable,

la cuiſine en peut tirer de grands ſecours. Sur quoi il ne ſera pas hors de propos de rapporter les paroles d'un célébre Medecin : *Il y a des Cuiſiniers aſſez habiles pour employer avec tant d'art le baſilic, le thim, le laurier, le ſerpolet, la ſariette, & nos autres aromatiques, que les mets qu'ils préparent avec ces aſſaiſonnemens, ſont auſſi agréables au goût, que s'ils y employoient les épices des Païs étrangers.* Chomel. Abregré de l'Hiſtoire des Plantes uſuelles. Tome 2, page 370.

Sauciſſes à la moutarde au gratin.

Prenez des ſauciſſes de moyenne longueur, que vous faites cuire dans du vin, tranches d'oignon, après mettez refroidir; prenez le plat que vous devez ſervir, mettez dans le fond un petit gratin fait avec un peu de blond de veau, du Parmeſan rapé, de la moutarde, deux jaunes d'œufs, le tout délayé enſemble; faites gratiner le plat ſur de la cendre chaude; vous arrangerez après ſur le gratin les ſauciſſes, la peau ôtée, trempez-les dans un peu de beurre & moutarde, avec Hors-d'œuvre.

des filets de pain paſſés au beurre de la longueur des ſauciſſes, que vous trempez de même dans le beurre & moutarde, pannez le deſſus moitié mie de pain & Parmeſan, faites prendre couleur au four, ou ſous un couvercle de tourtiere, égoutez-en le beurre avant que de ſervir.

Andouilles au fumet.

Hors-d'œuvre. Déſoſſez un lapreau, coupez-en la chair en filets, prenez auſſi de la poitrine de porc bien graſſe, que vous coupez en filets; mettez dans une caſſerole quelques oignons coupés en filets, un quarteron de panne coupée en dez, faites cuire l'oignon à moitié, mettez-le après avec les filets de viande, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, thim, laurier, baſilic en poudre, ſel, fines épices, le quart d'un poiſſon d'eau-de-vie, empliſſez les boyaux de façon qu'ils ne ſoient pas trop pleins de crainte qu'ils ne crêvent, ficelez les deux bouts, faites-les cuire dans une braiſe où il y a du vin blanc, laiſſez refroidir dans la braiſe; pour vous en ſervir, trempez-les dans le

gras de la braiſe & les pannez de mie de pain, faites griller, ſervez à ſec ou avec une ſauce.

Andouilles de Troyes.

Prenez des boyaux de cochon propres pour faire des andouilles; après qu'ils ſont bien lavés, faites-les tremper avec une fraize de veau ou d'agneau dans du vin blanc, ſel, poivre, oignons en tranches, ail, thim, laurier, baſilic; mettez après égouter, coupez la fraize en filets avec de la panne en filets, aſſaiſonnez de ſel fin, fines épices, un peu d'anis pilé, empliſſez les boyaux de façon qu'ils ne ſoient pas trop pleins, ficelez les deux bouts, faites cuire dans du bouillon avec un peu de panne, un bouquet de perſil, ciboules, ail, thim, laurier, baſilic, ſel, poivre, oignon; la cuiſſon faite, laiſſez refroidir dedans, ſervez grillées. Hors-d'œuvre.

Andouilles de veau, de bœuf & de coüene.

Faites tremper des boyaux de cochon dans de l'eau, un quart de vinaigre, ſel, poivre, fines herbes; faites Hors-d'œuvre.

blanchir des oreilles de veau, que vous coupez en filets, avec du petit lard & de la tetine de veau que vous coupez auſſi en filets, paſſez de l'oignon coupé en filets avec du lard; à la moitié de la cuiſſon, mettez-le avec tous les filets que vous mêlez enſemble avec perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, fines épices, entonnez dans des boyaux, finiſſez & faites cuire comme les andouilles de Troyes.

Celles de bœuf ſe font de la même façon; à la place des oreilles de veau, vous prenez du gras double bien entrelardé, & de la langue de bœuf coupée en filets.

Vous en faites auſſi avec des palais de bœuf blanchis, épluchés & coupés en filets.

Celles à la coüene ſe font avec la coüene d'un jeune cochon bien fraiche, coupée en filets & de la panne en filets, aſſaiſonnez & faites comme celles de veau & de bœuf.

Cochon de lait farci.

Rôt. Echaudez bien blanc un cochon de lait, ôtez-en la freſſure, prenez le foye

& le moû pour en faire une farce, que vous hachez fine avec tetine de veau blanchie, aſſaiſonnez de perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, fines épices, liez de ſix jaunes d'œufs, un peu de crême; mettez cette farce dans le corps du cochon, que vous couſez pour empêcher qu'elle ne ſorte, trouſſez les pieds pardeſſous, faites-les tenir avec des brochetes; faites cuire à la broche & l'arroſez ſouvent avec de l'huile pour rendre la peau croquante.

Si vous le voulez ſervir pour entremets, vous le déſoſſez tout-à-fait hors la tête & les pieds, farciſſez-le. Faites une farce avec une noix de veau, le foye & le moû du cochon, tetine de veau, graiſſe de bœuf, & le même aſſaiſonnement que la farce précédente; mettez-y du petit lard coupé en dez, farciſſez le cochon de façon qu'il ne paroiſſe pas déſoſſé, enveloppez-le dans une ſerviette, des bardes de lard ſur le dos, faites cuire dans une poiſſonniere avec du bouillon, vin blanc, un gros bouquet de perſil, ciboules, ail, échalottes, cloux de gérofle, thim, laurier, baſilic, oignons, racines, ſel, poivre; la cuiſſon faite, laiſſez refroidir dans Entremets.

ſa braiſe, ſervez froid ſur une ſer-viette.

DU SANGLIER ET DU MARCASSIN.

LE ſanglier, qu'on appelle auſſi porc ſauvage, parce qu'il habite dans les Forêts, & qu'il reſſemble au porc domeſtique, quoiqu'il ſoit plus féroce, plus agile, & qu'il ait le poil plus rude & plus hériſſé, fournit une aſſez bonne nourriture, ſurtout s'il n'a pas été renfermé dans des Parcs, mais qu'il ait eu la liberté de courir de tous côtés, & de vivre des différens fruits de ſon goût que la nature lui offre en divers endroits. Sa chair pour être bonne, doit être ferme, tendre & graſſe. La hure eſt la piéce la plus eſtimée, & ſe ſert pour gros entremets froids.

Celle du jeune ſanglier qu'on appelle marcaſſin, eſt bien ſupérieure en goût & en bonté. Celle du ſanglier pris à la chaſſe & couru long-tems doit auſſi être préferée, parce que le mouvement a diſſipé une partie des

ſucs groſſiers qui peuvent nuire à l'eſtomac. Comme la chair de ſanglier eſt moins viſqueuſe que celle du porc domeſtique, elle eſt auſſi plus facile à digérer. Mais elle eſt ſi nourriſſante à cauſe des ſucs huileux qu'elle contient, & d'ailleurs ſi compacte, qu'elle convient mieux aux perſonnes qui fatiguent beaucoup, qu'aux autres.

DES ENTRE'ES EN TERRINE.

Terrine d'Hauchepot.

METTEZ cuire des tendons de bœuf avec bon bouillon; à la moitié de la cuiſſon, mettez-y des carottes, panais, navets, oignons, le tout blanchi & coupé proprement, une demie douzaine de petites ſauciſſes; faites cuire à petit feu; la cuiſſon faite, prenez le fond de la ſauce que vous dégraiſſez & faites réduire; mettez-y un peu de blond de veau, dreſſez les tendons de bœuf dans la terrine, les légumes autour, les ſauciſſes deſſus, arroſez avec la ſauce finie & aſſaiſonnée de bon goût. Entrée.

Terrine de queuës de bœuf en étuvée.

Entrée. Coupez une queuë de bœuf par morceaux, que vous faites blanchir & cuire à la braiſe; à moitié de la cuiſſon, mettez-y cuire ſix gros oignons blanchis, faites un ragoût avec des champignons, que vous paſſez ſur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de fines herbes, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du jus, du bouillon, un verre de vin blanc, faites cuire & dégraiſſez, mettez-y peu de ſel, gros poivre, en finiſſant un anchois haché, des capres fines entieres, dreſſez la queuë de bœuf dans la terrine avec les gros oignons, garniſſez de croûtons ronds paſſés au beurre, ſervez deſſus le ragoût de champignons.

Des Capres.

C'eſt le fruit du caprier. On en cueille les boutons de fleurs, avant qu'ils ſoient épanouis, que l'on confit au vinaigre avec un peu de ſel. Cela leur ôte le goût déſagréable qu'on leur trouve, & les rend propres à être conſervées

ſervées plus longtems. On fait un grand uſage de capres dans les ragoûts dont elles relevent le goût, & reveillent l'appétit. Il faut les choiſir bien confites & très-vertes, les plus petites ſont les meilleures, elles fortifient l'eſtomac & ſont apéritives; mais l'uſage immoderé échauffe beaucoup, & donne trop d'agitation au ſang.

Terrine à l'Angloiſe.

Arrangez dans une marmite quatre queuës de mouton à moitié cuites avec quatre aîlerons de Dindons, deux gros pigeons, des tendons de veau, un morceau de petit lard, ſix ſauciſſes, mouillez avec vin blanc, du bouillon, peu de ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de gérofle, une feuille de laurier, faites cuire à petit feu; la cuiſſon faite, retirez le tout proprement, mettez égouter & eſſuyer de ſa graiſſe, dreſſez dans la terrine, entremêlez l'un avec l'autre, ſervez deſſus un ragoût de petits pois. Prenez un litron & demi de petits pois, que vous paſſez ſur le feu avec un morceau de beurre, un bou- Entrée.

quet de perſil, ciboules, mettez-y une pincée de farine, mouillez de bouillon, un peu de blond de veau, faites cuire, ſervez à courte ſauce; en finiſſant un peu de ſel.

Terrine de Boucherie.

Entrée. Prenez la viande de Boucherie que vous jugerez à propos, comme queuës de bœuf, de veau, de mouton, langues, culotte, carbonade, ſelle de mouton, gigot, poitrine, de quel endroit que ce ſoit, lardez-la de gros lard, hors les queuës; faites cuire dans une bonne braiſe, dreſſez dans la terrine que vous devez ſervir, ſervez deſſus la ſauce, ou le ragoût que vous voulez.

Terrine de volaille.

Entrée. Flambez, vuidez, épluchez la volaille que vous voulez, comme poularde, poulet, pigeons, Dindon, trouſſez les pates en dedans, lardez la chair de gros lard, faites cuire dans une braiſe bien nourrie, dreſſez dans la terrine que vous devez ſervir, ſervez avec la ſauce, ragoût ou coulis que vous jugerez à propos.

Terrine de Gibier.

Coupez par membres lapin ou liévre, laiſſez entiers perdrix, faiſan, bécaſſe, ſerçelle; ceux dont vous vous ſervirez, lardez-les de gros lard, faites cuire dans une bonne braiſe, où vous mettrez du vin blanc, que la viande ne ſoit point trop cuite, dreſſez dans la terrine que vous devez ſervir avec la ſauce, ragoût de légume, ou coulis que vous voulez. Entrée.

Terrine d'étuvée aux Ecreviſſes.

Prenez de la ruelle de veau, de la noix la plus tendre, coupez large de trois doigts & dans ſa longueur le plus mince que vous pouvez, mettez deſſus une farce, roulez comme des paupiettes, faites-en ſix que vous ficelez; mettez cuire avec de petits oignons blancs blanchis, ſix belles écreviſſes entieres, entre des bardes de lard, un peu de bon bouillon, vin blanc, aſſaiſonnez légerement de ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboules, deux cloux de gérofle, une feuille de laurier, ba- Entrée.

ſilic, faites cuire à petit feu; prenez le fond de la ſauce que vous dégraiſſez, faites réduire, mettez-y un peu de blond de veau, dreſſez les morceaux de veau dans la terrine avec des croûtons de pain rond paſſés à l'huile, les petits oignons & les écreviſſes, arroſez avec la ſauce.

Terrine de Matelotte accompagnée.

Entrée. Coupez des tendons de veau que vous faites blanchir, & cuire entre des bardes de lard, la moitié d'un citron en tranches, bon bouillon; à moitié de la cuiſſon, mettez-y des petits oignons blanchis, deux cuiſſes de poularde, une anguille coupée par tronçons, faites cuire le tout enſemble à petit feu; prenez le fond de la ſauce que vous paſſez au tamis, dégraiſſez, mettez-y du blond de veau, capres, anchois hachés, ſel, gros poivre, dreſſez les tendons dans le fond de la terrine, les cuiſſes de poularde & l'anguille deſſus, les petits oignons autour avec des croûtons de pain ronds & paſſés au beurre, arroſez partout avec la ſauce.

Terrine d'étuvée à la mariée.

Paſſez ſur le feu avec un peu de beurre, de la ruelle de veau coupée par morceaux, faites-en une farce avec de la graiſſe de bœuf blanchie, perſil, ciboules, champignons hachés, ſel, poivre, liez de quatre jaunes d'œufs, le quart d'un poiſſon d'eau-de-vie. Prenez cette farce pour farcir ſix gros oignons blanchis & creuſés en dedans, le reſtant de la farce formez-en des boulettes, que vous farinez & faites frire un moment avant que de ſervir, faites cuire les oignons entre des bardes de lard avec ſix foyes gras, mouillez de bouillon, un bouquet; la cuiſſon faite, dreſſez les oignons, les foyes, les boulettes; entremêlez, garniſſez de croûtons paſſés au beurre, ſervez deſſus une bonne ſauce. Entrée.

DE L'AGNEAU ET DU CHEVREAU.

LA chair de l'agneau nouveau né eſt très-humide & phlegmatique, ce qui eſt cauſe qu'alors elle fait une nourriture rafraichiſſante, mais peu ſaine, & qui forme un mauvais ſang. On ne doit en manger que fort modérement, & lorſqu'elle eſt bien rôtie, & aſſaiſonnée de ſel. Celle d'un agneau de ſix mois eſt bonne : elle doit être délicate, tendre, blanche, & bien nourrie.

L'Hyver & ſurtout le Printems ſont les deux ſaiſons de l'année où l'on en mange le plus. Les parties que l'on employe en cuiſine ſont la tête ſeule, ou ſéparément la cervelle, la langue, les oreilles, les yeux; enſuite la fraize, les pieds, la freſſure, le ris, la queuë, le colet, le quartier de derriere, & celui de devant qui eſt le plus eſtimé.

Les Medecins conviennent aſſez unanimément que la chair du chevreau eſt de tous les quadrupedes la meilleure & la plus ſaine. Mais il faut que l'ani-

mal tete encore, & qu'il ait moins de ſix mois : alors il fournit une bonne nourriture, & fort propre ſurtout aux convaleſcens, dont les forces ſont épuiſées par une longue maladie.

Quartier d'Agneau farci à pluſieurs légumes.

Déſoſſez un quartier d'agneau de derriere hors le manche, prenez la chair de deſſous ſans toucher à la peau, faites-en une farce avec de la tetine de veau, perſil, ciboules, champignons hachés, ſel, fines épices, liez de ſix jaunes d'œufs, un peu de crême, mettez cette farce dans le quartier d'agneau & le couſez; foncez une chaponiere de bardes de lard, le quartier d'agneau deſſus, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de gérofle, thin, laurier, baſilic, ſel, poivre, mouillez de bouillon, tranches d'oignons, carotes, panais, faites cuire à petit feu; la cuiſſon faite, eſſuyez-le de ſa graiſſe, ſervez deſſus une bonne ſauce, comme vous jugerez à propos, ou un ragoût de petits pois, ragoût de ris de veau, ou ragoût à la farce, ra- Entrée.

goût de petits oignons, ragoût d'épinards.

Pieds d'Agneau au gratin, aux petits oignons.

Hors-d'œuvre. Faites blanchir douze pieds d'agneau & cuire dans une bonne braiſe avec des petits oignons blancs, faites un gratin ſur le fond du plat que vous devez ſervir avec un foye gras que vous hachez, perſil, ciboules, champignons mêlés avec du lard rapé, ſel, poivre, deux jaunes d'œufs, faites gratiner ſur un petit feu, renverſez-en la graiſſe, dreſſez deſſus les pieds & les petits oignons, arroſez avec une bonne ſauce.

Sauciſſons d'Agneau au reſtaurant.

Entrée. Déſoſſez à forfait un quartier d'agneau de derriere, prenez un tiers de la chair du dedans, que vous coupez en dez pour en faire un ſalpicon, avec un ris de veau blanchi, quelques cornichons coupez en dez, perſil, ciboules, champignons, échalottes hachées, ſel, gros poivre, trois jaunes d'œufs, mêlez le tout enſemble, lardez la chair

du reſtant de l'agneau, que vous étendez ſur la table pour y mettre le ſalpicon cru, roulez le quartier d'agneau en forme de ſauciſſon, couſez & ficelez, faites cuire dans une chaponiere foncée de tranches de veau blanchies, couvrez de bardes de lard, tranches d'oignons & racines, faites ſuer à petit feu, mouillez avec un peu de bouillon, peu de ſel, gros poivre, faites cuire; prenez-en le fond de la ſauce que vous dégraiſſez, paſſez au tamis, mettez-y un peu de blond de veau, eſſuyez le ſauciſſon de ſa graiſſe, dreſſez ſur le plat, la ſauce deſſus avec un jus de citron; cette ſauce doit être claire & de bon goût.

Si vous voulez ſervir ce ſauciſſon pour entremets, faites-le cuire dans une bonne braiſe avec un peu de vin, laiſſez-le refroidir dedans, ſervez ſur une ſerviette. Entremets.

Têtes d'Agneau à la Sainte-Mennehoult.

Appropriez deux têtes d'agneau, que vous faites dégorger & blanchir à l'eau bouillante, faites cuire avec bon bouillon, bardes de lard, une moitié Entrée.

de citron en tranches, un bouquet, ſel, poivre, ne laiſſez cuire qu'aux trois quarts, mettez-les égouter, ôtez-en la cervelle pour mettre à la place un ragoût de ſalpicon cuit à courte ſauce, couvrez ce ragoût avec la cervelle, faites lier ſur le feu un peu de blond de veau avec un morceau de beurre, trois jaunes d'œufs, perſil, ciboules hachées, peu de ſel, que vous mettez partout ſur les têtes d'agneau, pannez avec de la mie de pain, arroſez légerement avec de l'huile, faites prendre couleur au four, ſervez deſſous une ſauce à la poulette que vous trouverez à l'article des ſauces.

Cotelettes à la cendre, à la Perigord.

Entrée. Paſſez ſur le feu des cotelettes d'agneau que vous avez appropriées, avec un peu d'huile, perſil, ciboules, champignons hachés, ſel, gros poivre; mettez-les dans une caſſerole foncée de tranches de veau blanchies avec leur aſſaiſonnement, & ſept ou huit truffes en tranches ou entieres, couvrez de bardes de lard, la moitié d'un citron en tranches, faites ſuer à petit feu,

mouillez avec un peu de bouillon ; la cuiſſon faite, prenez le fond de la ſauce que vous dégraiſſez, paſſez au tamis, mettez-y du blond de veau, dreſſez les cotelettes avec les truffes, arroſez avec la ſauce.

Filets d'agneau de différentes façons.

Prenez de l'agneau cuit à la broche & refroidi, coupez-le en filets, ſervez avec différentes ſauces, comme ſauce au jus de ravigotte, ou une ſauce mêlée que vous ferez avec un morceau de beurre, perſil, ciboules, champignons, échalottes, capres, anchois, truffes, le tout haché, paſſez ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez moitié vin blanc, moitié bouillon, faites cuire & réduire la ſauce, mettez les filets dedans avec une liaiſon de trois jaunes d'œufs & de la crême, faites lier ſur le feu ; en ſervant jus de citron. Hors-d'œuvre.

Vous pouvez mettre ces mêmes filets dans une ſauce à Bechamel paſſée, ou une ſauce à la poulette que vous trouverez dans l'article des ſauces.

Epaule d'Agneau roulée.

Entrée. Déſoſſez à forfait deux épaules d'agneau, le quarré vous ſervira à faire des cotelettes; mettez dedans des foyes gras, truffes, lard, jambon, le tout coupé en filets, avec perſil, ciboules, échalottes, champignons hachés, mêlez avec deux jaunes d'œufs, du gros poivre, roulez les épaules, couſez & ficelez, faites cuire dans une bonne braiſe, ſervez avec la ſauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

Entremets. Si vous les voulez ſervir pour entremets, laiſſez refroidir dans la braiſe, ſervez ſur une ſerviette.

Filets d'Agneau en crépine.

Entrée. Lardez les filets de deux quarrés d'agneau avec lardons de cornichons & d'anchois, mettez mariner avec de l'huile, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, rocamboles hachées, thim, laurier, baſilic en poudre, de la mie de pain, trois jaunes d'œufs, dreſſez les filets dans une crépine avec tout l'aſſaiſonnement, faites cuire à la broche

enveloppés de papier. Quand ils ſont preſque cuits, pannez avec de la mie de pain, faites prendre couleur, ſervez deſſous une ſauce de blond de veau, un peu de bon beurre, ſel, gros poivre, faites lier ſur le feu; en ſervant jus de citron.

Agneau au Venitien.

Prenez un quartier d'agneau de devant, ôtez-en l'épaule que vous faites cuire à la broche; quand elle eſt froide, hachez-la, paſſez ſur le feu perſil, ciboules, champignons, deux rocamboles, le tout haché, avec un peu de beurre, mettez-y une pincée de farine, mouillez de bouillon, faites bouillir juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce, mettez dedans la viande hachée avec une liaiſon de trois jaunes d'œufs, faites lier, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre; en ſervant un jus de citron. Le quarré coupez-le en cotelettes, que vous faites mariner avec de l'huile, jus de citron, ſel, poivre, perſil, ciboules hachées, pannez de mie de pain, faites griller en les arroſant en cuiſant avec le reſtant de la marinade, faites un bord de pain au plat que vous devez ſervir, Entrée & Hors-d'œuvre.

mettez les cotelettes ſur le bord, le hachis dans le milieu.

Quartier d'Agneau de derriere, à la Provençale.

Entrée. Levez proprement la peau d'un quartier d'agneau de derriere ſans la détacher du manche, ciſelez partout la chair à un doigt de diſtance, mettez dans les ciſelures des filets d'anchois, de jambon, d'oignons; faites une petite farce de ſix jaunes d'œufs durs, lard rapé, perſil, ciboules, échalottes, baſilic, muſcade, ſel, poivre, liez de quatre jaunes d'œufs crus; mettez cette farce ſur la viande, couvrez avec la peau du quartier d'agneau, ficelez & mettez cuire à petit feu avec bon bouillon, un bouquet; la cuiſſon faite, paſſez la ſauce au tamis, dégraiſſez, faites réduire en glace, glacez-en tout le deſſus de l'agneau, détachez ce qui reſte dans la caſſerole avec un peu de bouillon, du blond de veau, un jus de citron & d'un bon ſel, ſervez deſſous l'agneau.

Vous pouvez ſervir de cette façon, gigot, ſelle, épaule de mouton & rôt de bif d'agneau.

Agneau rôti, ſauce à l'Agneau.

Faites cuire un quartier d'agneau à la broche, ſervez avec une ſauce faite avec un morceau de bon beurre, mie de pain, un peu de bouillon, autant de vin, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes hachées, faites bouillir un quart d'heure, en ſervant jus de citron. Entrée.

Cotelettes d'Agneau grillées au perſinet.

Appropriez des cotelettes d'agneau que vous faites mariner avec un peu d'huile, ſel, poivre, perſil en branches, mettez-les griller, arroſez avec la marinade; faites ſuer dans une caſſerole zeſtes de carottes, panais, jambon, une demie gouſſe d'ail, mouillez avec bouillon & autant de vin blanc, faites bouillir un quart d'heure, paſſez au tamis, mettez-y un pain de beurre de Vamvre manié de farine, faites lier ſur le feu; en ſervant du perſil blanchi haché, un jus de citron, ſervez deſſus les cotelettes. Entrée & Hors-d'œuvre.

Cotelettes d'Agneau en papillottes.

Hors-d'œuvre. Mettez mariner des cotelettes d'agneau avec perſil, ciboules, deux rocamboles, champignons, le tout haché, de l'huile, ſel, gros poivre, mettez les cotelettes entre deux bardes de lard, & tout l'aſſaiſonnement dans du papier blanc, tortillez tout autour comme une papillotte, huilez le papier, faites cuire à petit feu ſur le gril, ſervez avec.

Iſſu d'Agneau au petit lard.

Hors-d'œuvre. Faites dégorger un iſſu d'agneau à l'eau tiéde, & blanchir à l'eau bouillante, mettez-le cuire avec du bouillon, un morceau de petit lard blanchi coupé en tranches tenant à la coüene, un bouquet, racines, oignons; faites infuſer ſans bouillir ſur de la cendre chaude, perſil, ciboules, deux feuilles de laurier, une gouſſe d'ail, trois cloux de gérofle, échalottes, ſel, poivre, le quart d'un poiſſon de vinaigre blanc, un verre de bouillon, un peu d'huile, dreſſez l'iſſu bien égouté dans

dans le plat que vous devez ſervir, la tête au milieu, la cervelle découverte, la freſſure & les pieds autour, les morceaux de petit lard deſſus, paſſez la ſauce au tamis, que vous ſervez dans une ſauciere, le tout chaudement.

DE LA POULARDE ET DU CHAPON.

LEs poulardes ſont de jeunes poules engraiſſées. Pour qu'elles ſoient bonnes, il faut qu'elles n'ayent point encore pondu. Leurs qualités différent beaucoup ſelon la nature des Païs où elles s'élevent, & de la nourriture qu'on leur donne. Outre celles de Caux qui ſont fort eſtimées, il nous en vient de bonnes d'Anjou, du Mans, du Berry. Autant que la chair d'une vieille poule eſt dure, ſéche, & de difficile digeſtion, quoiqu'elle ſoit très-bonne pour les bouillons, autant celle de la poularde eſt tendre, ſucculente, & facile à digerer.

Les chapons ſont de jeunes poulets chaponnés & engraiſſés. Il faut qu'ils

ſoient tendres, gras, bien nourris, & de ſept à huit mois. Il nous en vient de bons de Bruges, de Blanzac, de Barbeſieux, du Mans & de Caux. Le chapon fournit une nourriture très-ſaine, quoiqu'un peu plus ſolide que la poularde. Il faut choiſir l'un & l'autre d'une chair blanche & fine, la crête petite, la peau délicate, les pates d'un petit gris cendré, & les ergots du chapon petits. Sur l'arriere ſaiſon que les poulardes ont pondu, elles ont le derriere vermeil, bordé & bien ouvert, c'eſt une marque qu'elles ſont dures & coriaſſes. La chair des vieux coqs l'eſt encore davantage : auſſi n'eſt-elle gueres d'uſage que pour faire des bouillons, des conſommés, des glaces, & des gelées de viandes, pour réparer les forces des malades, & pour ranimer la chaleur de leur eſtomac. Il faut en excepter les crêtes qui font un met délicat.

Poularde à la Reine.

Entrée. Flambez & vuidez une poularde, trouſſez les pates dans le corps, applatiſſez-la un peu, & la faites refaire ſur le feu avec du beurre, perſil, ci-

boules, échalottes, champignons, le tout haché, ſel, gros poivre, mettez-la dans une caſſerole foncée de tranches de veau blanchies avec tout ſon aſſaiſonnement, couvrez de bardes de lard, la moitié d'un citron en tranches, un verre de bouillon ; faites cuire à petit feu, prenez le fond de la ſauce, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier ſur le feu, dreſſez ſur la poularde.

Poularde frite.

Coupez par membres une poularde après l'avoir flambée, vuidée & épluchée, faites-la cuire aux trois quarts avec du bouillon, un morceau de beurre manié de farine, ſel, poivre, cloux de gérofle, perſil, ciboules, thim, laurier, baſilic, vinaigre, mettez refroidir & la trempez dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, faites frire de belle couleur, ſervez garnie de perſil frit. Vous pouvez ſans la panner la tremper dans une pâte à vin, la faire frire de belle couleur. Hors-d'œuvre.

Si vous voulez vous ſervir d'une poularde qui a ſervie ſur la table, vous

lui ferez ſeulement prendre goût dans une braiſe, & la ferez frire de la même façon.

Poularde maſquée.

Entrée. Prenez une poularde que vous flambez, vuidez ; trouſſez les pates en dedans, applatiſſez-la un peu & lardez avec des filets d'anchois, du petit lard, foncez une caſſerole de bardes de lard, mettez la poularde deſſus avec perſil, ciboules, ail, cloux de géroſle, un peu de beurre, mouillez avec du lait, faites cuire à petit feu, aſſaiſonnez, peu de ſel & poivre ; la cuiſſon faite, mettez égouter, foncez une tourtiere de bardes de lard, mettez la poularde deſſus; faites lier ſur le feu un peu de blond de veau avec trois jaunes d'œufs, un morceau de beurre, mettez cette ſauce ſur toute la poularde, pannez avec de la mie de pain, remettez de la ſauce & pannez une ſeconde fois, que toute la poularde ſoit bien couverte, arroſez légerement le deſſus avec de l'huile, faites prendre couleur au four, ou ſous un couvercle de tourtiere, ſervez avec une ſauce au jus de ravigote que vous trouverez dans l'article des ſauces.

Poularde à la Toulouſe.

Deſoſſez à forfait une poularde, en commençant par le col, prenez garde de percer la peau, rempliſſez-la d'un ragoût de ris de veau, truffes, champignons, bien fini & courte ſauce, foncez une caſſerole de tranches de veau blanchies, mettez la poularde deſſus après l'avoir couſuë & donné la forme comme ſi elle n'étoit point déſoſſée; couvrez de bardes de lard, une moitié de citron en tranches, mouillez avec un verre de bouillon, un peu de ſel, gros poivre, faites cuire à petit feu; la cuiſſon faite, prenez le fond de la ſauce que vous dégraiſſez, paſſez au tamis, mettez-y un peu de blond de veau, ſervez ſur la poularde. Entrée.

Poularde au perſil.

Flambez & vuidez une poularde, que vous coupez en quatre; foncez une caſſerole de tranches de veau blanchies, mettez la poularde deſſus avec quatre racines de perſil cuites à moitié dans l'eau, & du perſil blanchi en Entrée.

branches, une moitié de citron en tranches, couvrez de bardes de lard, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, mouillez de bouillon, faites cuire à petit feu; la cuiſſon faite, dreſſez la poularde, les racines à côté, le perſil en branches deſſus, paſſez la ſauce au tamis, ſervez.

Poularde aux choux & ſaucisſes.

Entrée. Coupez un moyen chou en quatre, que vous faites cuire un quart d'heure à l'eau bouillante, retirez à l'eau fraîche pour le preſſer & ficeler, faites cuire avec bon bouillon; à moitié de la cuiſſon, mettez-y une poularde bien trouſſée & blanchie un inſtant, avec ſix groſſes ſaucisſes courtes, très-peu de ſel, gros poivre; la cuiſſon faite, dreſſez dans le plat, les choux autour de la poularde, les ſaucisſes ſur les choux, arroſez avec une ſauce au blond de veau aſſaiſonnée de bon goût.

Poularde farcie en ragoût.

Entrée. Flambez & vuidez une poularde, que vous fendez en deux le long de l'eſtomac, déſoſſez à forfait, mettez

deſſus une farce faite de blanc de volaille cuite à la broche, tetine de veau blanchie, perſil, ciboules, champignons, ſel, fines épices, liez de ſix jaunes d'œufs, roulez chaque morceau de poularde, enveloppez de bardes de lard & morceau d'étamine, ficelez, faites cuire dans une braiſe avec bouillon, vin blanc, un bouquet, racines, oignons, ſel, poivre; la cuiſſon faite, ôtez de l'étamine, eſſuyez de ſa graiſſe, dreſſez ſur le plat, ſervez deſſus un ragoût, que vous ferez avec un ris de veau blanchi coupé en ſix morceaux, des champignons, un bouquet, un peu de beurre, paſſez ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez de bouillon, blond de veau, ſel, gros poivre, faites cuire, dégraiſſez, en ſervant jus de citron. Si vous avez des petits œufs, vous les mettrez dans le ragoût un peu avant que de ſervir.

Poularde à la Lyonoiſe.

Trouſſez en dindoneau une poularde, que vous paſſez ſur le feu, faites-la cuire dans une caſſerole foncée de tranches de veau blanchies, couvrez Entrée.

de bardes de lard, tranches d'oignons & racines, un bouquet, mouillez avec un peu de bouillon & vin blanc, ſel, gros poivre ; la cuiſſon faite, paſſez le fond de la ſauce que vous dégraiſſez, mettez-y un peu de blond de veau, ſervez deſſus la poularde, ſemez légerement deſſus & ſur la ſauce du perſil blanchi haché.

Poularde glacée au blond de veau.

Entrée. Prenez une poularde que vous flambez ; vuidez, trouſſez les pates dans le corps, applatiſſez ſans la déchirer, piquez tout le deſſus & les cuiſſes avec du menu lard, faites tremper dans l'eau & blanchir un moment à l'eau bouillante ; faites cuire dans une caſſerole avec bon bouillon, tranches de veau coupées fort minces & blanchies un moment, un peu de jambon, un bouquet ; la cuiſſon faite, paſſez la ſauce au tamis, faites réduire en glace ; prenez trois ou quatre plumes de volaille bien propres, que vous trempez dans la glace, que vous mettez à meſure ſur la poularde de cette façon ; vous ne caſſez point le lard & glacez également, détachez

détachez ce qui reſte dans la caſſerole avec un peu de bouillon, du blond de veau, mettez-y un jus de citron, ſervez.

Poularde au fumet.

Flambez & vuidez une poularde, déſoſſez l'eſtomac, mettez à la place du brichet & dans le corps des filets de lapreau, prenez un moyen lapreau, levez-en tous les filets que vous émincez, faites mariner avec de l'huile, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, couſez la poularde, faites cuire dans une caſſerole foncée de tranches de veau blanchies, couvrez-la de bardes de lard, mettez deſſus les débris du lapreau avec tranches d'oignons & racines, ſel, gros poivre; faites ſuer à petit feu une demie heure, mouillez avec un peu de bouillon, vin blanc; la cuiſſon faite, prenez le fond de la ſauce que vous paſſerez au tamis, dégraiſſez, mettez-y un peu de blond de veau, dreſſez la poularde & la ſauce deſſus. Entrée.

Poularde en feuilletons.

Levez la peau d'une groſſe poularde, Hors-d'œuvre.

prenez toute la chair que vous coupez par feuillets très-minces, coupez ſix truffes de la même façon, foncez une caſſerole de tranches de veau blanchies, mettez deſſus perſil, ciboules, champignons, le tout haché, ſel, gros poivre, un peu d'huile; mettez deſſus une couche de feuillets de poularde & de truffes, remettez après perſil, ciboules, champignons, un peu de ſel, gros poivre & de l'huile, une couche de filets ou feuillets de poularde, continuez de même, couvrez de bardes de lard, faites cuire à petit feu ſur de la cendre chaude; la cuiſſon faite, détachez chaque feuillet ſans les caſſer, dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, prenez le fond de la ſauce que vous paſſez au tamis, dégraiſſez, mettez-y un peu de blond de veau, un jus de citron, ſervez.

Poularde au naturel.

Entrée. Prenez une poularde que vous flambez & vuidez; trouſſez les pates dans le corps, laiſſez les aîles & le foye, lardez de gros lard ſi vous voulez, faites cuire avec du bouillon, ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboules,

une gouſſe d'ail, trois cloux de gérofle, une feuille de laurier, oignons, racines, un verre de vin blanc, ne la faites point trop cuire; tâtez-la ſur la cuiſſe, ſi elle flechit ſous le doigt, c'eſt une marque qu'elle eſt cuite comme il faut, ſervez avec un peu de bouillon de ſa cuiſſon, ou une autre ſauce.

Poularde à la Conty.

Flambez & vuidez une poularde, farciſſez de ſon foye, & faites cuire à la broche, enveloppée de lard & de papier, dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, ciſelez le deſſus comme un canneton de Rouen, arroſez avec une ſauce faite avec oignons hachés, perſil, ciboules, échalottes, un morceau de beurre paſſez ſur le feu, mouillez avec bouillon, blond de veau, vin blanc, un peu de ſel, poivre, faites cuire; mettez-y après un anchois, groſſes capres hachées, faites faire encore quelques bouillons; la ſauce étant finie, mettez de la moutarde que vous délayez dans la ſauce, paſſez-la au tamis, qu'elle ne ſoit ni trop claire ni trop liée & d'un bon goût, faites chauffer ſans qu'elle bouille, ſervez. Entrée.

Poularde à la Cardinale.

Entrée. Trouſſez en dindoneau les pates d'une poularde après l'avoir flambée & vuidée, détachez la peau d'avec la chair ſur l'eſtomac, mettez-y partout du beurre d'écreviſſes, farciſſez le dedans avec ſon foye, lard rapé, perſil, ciboûles hachées, ſel, gros poivre, deux jaunes d'œufs, couſez la poularde, faites-la cuire à la broche enveloppée de lard & de papier, ſervez avec un ragoût de queuës d'écreviſſes; mettez les queuës & les œufs d'écreviſſes, ſi vous en avez, cuire avec un peu de bon bouillon, un demi verre de vin blanc, du blond de veau, ſel, gros poivre; en ſervant mettez-y un peu de beurre d'écreviſſes, faites lier ſans qu'il bouille, ſervez deſſus la poularde. Vous trouverez la façon de faire le beurre d'écreviſſes à la fin du boudin fin, *page* 109.

Quenelle de Poularde.

Hors-d'œuvre. Gratez avec un couteau auſſi fin que s'il étoit haché le blanc d'une pou-

larde cruë, mettez-le dans un mortier avec un peu de panne ou lard rapé, mie de pain, deux ou trois jaunes d'œufs crus, perſil, ciboules, un peu d'échalottes hachées fines, ſel, poivre, pilez le tout enſemble, retirez-les après & les roulez ſur une table en forme de petites ſauciſſes courtes; mettez dans une caſſerole un bon corps de bouillon ou reſtaurant, faites-le bouillir. Quand il bout à gros bouillons, mettez dedans les quenelles pour que la chaleur les faiſiſſe, après vous les ferez cuire une demie heure à petit feu, dreſſez-les ſur le plat que vous devez ſervir, paſſez leur cuiſſon au tamis, dégraiſſez, ſervez à courte ſauce ſur les quenelles.

Cuiſſes de Poularde à la Gaſcogne.

Faites blanchir un moment à l'eau bouillante quatre cuiſſes de poularde, lardez-les avec filets de jambon & d'anchois déſalés, faites mariner les cuiſſes avec un peu d'huile & jus de citron, prenez un morceau de beurre ou lard rapé que vous mêlez avec perſil, ciboules, champignons, écha- Hors-d'œuvre.

lottes hachées, ſines épices, point de ſel, abattez une pâte briſée en quatre morceaux de l'épaiſſeur d'un petit écu, mettez une cuiſſe dans chaque morceau avec les fines herbes, enveloppez, faites cuire au four; la cuiſſon faite, ôtez la pâte, dreſſez les cuiſſes ſur le plat que vous devez ſervir, mettez deſſus une ſauce à la Gaſcogne que vous trouverez dans l'article des ſauces.

Cuiſſes de Poularde aux fines herbes.

Hors-d'œuvre. Mettez dans une caſſerole quatre cuiſſes de poularde avec perſil, ciboules, champignons, échalottes hachées, ſel, gros poivre, un demi verre d'huile, faites refaire ſur le feu; foncez une caſſerole avec tranches de veau blanchies, une tranche de jambon, mettez les cuiſſes de poularde deſſus avec leur aſſaiſonnement, une moitié de citron en tranches, couvrez de bardes de lard, mouillez avec un verre de bouillon, couvrez d'une feuille de papier & du couvercle de caſſerole, faites cuire à très-petit feu; prenez le fond de la ſauce que vous dégraiſſez, paſſez au tamis, mettez-y un peu de blond de veau, ſervez ſur les cuiſſes.

Culote de Poularde en Matelotte.

Coupez une poularde par la moitié, prenez le côté des deux cuiſſes, il faut qu'elles tiennent enſemble avec le croupion, caſſez un peu les os pour qu'elles ſe tiennent à plat, faites cuire entre des bardes de lard, un peu de bouillon; mettez dans une caſſerole une anguille coupée par tronçons, des petits oignons blancs cuits à moitié dans l'eau, des laitances de carpe avec du blond de veau, vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de géroſle, ſel, gros poivre; la cuiſſon de la culote de poularde finie, faites cuire une demie heure votre matelotte, qu'elle ſoit de bon goût, ſervez ſur la culote de poularde, garnie de croûtons frits. Entrée.

Cuiſſes de Poularde au Prince.

Prenez quatre cuiſſes de poularde, que vous paſſez ſur le feu avec un peu d'huile, faites cuire avec bon bouillon, ou conſommé, un demi verre de vin blanc, un pain de beurre de Vamvre, une Hors-d'œuvre.

tranche de jambon, la moitié d'un citron, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, ſel, gros poivre, faites cuire à très petit feu, paſſez la cuiſſon au tamis, dégraiſſez, ſervez à courte ſauce ſur les cuiſſes.

Filets de Poularde au Vertpré.

Entrée & Hors-d'œuvre. Foncez une caſſerole de tranches de jambon, de veau, zeſtes de lard & de racines, tranches d'oignons; faites ſuer à petit feu, mouillez avec du bouillon, vin blanc, faites bouillir cette ſauce à petit feu pendant une heure, paſſez au tamis & faites réduire au point d'une ſauce; prenez de la poularde cuite à la broche & refroidie, coupez en filets que vous mettez dans la ſauce avec un pain de beurre manié de farine, faites chauffer ſans qu'elle bouille; en ſervant mettez-y une pincée de perſil blanchi haché, & un jus de citron.

Poularde en paupiettes.

Hors-d'œuvre. Flambez & vuidez une poularde, que vous coupez en deux, déſoſſez-la à forfait, coupez chaque moitié en

trois morceaux, battez-les bien pour les élargir, mettez ſur chaque un peu de farce fine, roulez & ficelez, foncez une caſſerole de tranches de veau, les paupiettes deſſus, que vous couvrez de bardes de lard, & faites cuire avec un peu de bouillon, la moitié d'un citron, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois rocamboles, une feuille de laurier, peu de ſel, gros poivre; la cuiſſon faite à petit feu, prenez le fond de la ſauce que vous dégraiſſez, paſſez au tamis, mettez-y un peu de blond de veau, ſervez ſur les paupiettes.

DU DINDON.

ON ſçait que le Dindon eſt un jeune coq d'Inde. Cet oiſeau inconnu autrefois dans l'Europe y a d'abord été apporté de la Numidie, & enſuite des Indes, dont il a tiré ſon nom. Quand il eſt petit, il n'eſt point de volaille qui demande plus de ſoin pour l'élever, mais auſſi il en demande très-peu, lorſqu'il eſt fort. Il faut préferer pour la table celui qui eſt jeune,

tendre, gras, qui n'ait point ſouffert dans ſon bas âge, dont la chair ſoit blanche, & les pates noires. Sa chair fournit une très-bonne nourriture, facile à digérer, & propre à rétablir les forces des convaleſcens. Elle approche beaucoup en ſes qualités de celle du poulet, quoiqu'elle ſoit plus ſolide.

On préfere pour la délicateſſe la femelle au mâle.

Dindon en Grenadins.

Entrée. Coupez un dindon en quatre après l'avoir flambé & vuidé, prenez chaque morceau que vous arrondiſſez, en couſant le deſſous avec une ficelle, piquez tout le deſſus avec du menu lard, faites blanchir un moment à l'eau bouillante, mettez cuire avec bon bouillon, une tranche de jambon, des petits morceaux de veau blanchis, un bouquet; la cuiſſon faite, ôtez les grenadins, paſſez le bouillon au tamis, dégraiſſez, faites réduire en glace, glacez comme les fricandeaux; en ſervant ayez ſoin d'ôter les ficelles.

Dindoneau à différens ragoûts.

Prenez un dindoneau gras, que vous flambez, vuidez, faites une petite farce de ſon foye avec lard rapé, perſil, ciboules, ſel, poivre, mettez cette farce dans le corps, trouſſez-le proprement & refaites dans une caſſerole ſur le feu avec du beurre, faites-le cuire à la broche enveloppé de lard & de papier; pour le conſerver blanc, mettez ſur l'eſtomac des tranches de citron; vous le ſervirez avec la ſauce que vous jugerez à propos, ou avec un ragoût de ris de veau, ragoût de concombres, d'huitres, de truffes, celui que vous voudrez. Entrée.

Dindoneau gras au beurre d'écreviſſes.

Flambez & vuidez un dindoneau gras & bien blanc, mettez dans le corps une farce de ſon foye, détachez la peau de deſſus l'eſtomac d'avec la chair, mettez-y du beurre d'écreviſſes le plus que vous pouvez, couſez le dindoneau pour que rien ne ſorte, faites refaire avec un peu de beurre dans une caſ- Entrée.

ſerole ſur le feu, faites cuire à la broche enveloppé de lard & de papier, mettez dans une caſſerole du blond de veau, du beurre d'écreviſſes, un peu de ſel, gros poivre, faites lier ſur le feu ſans bouillir, ſervez ſur le dindoneau. *Voyez beurre d'écreviſſes, p.* 109.

Dindon dans ſon jus.

Entrée. Trouſſez un dindon après l'avoir flambé & vuidé, faites-le revenir dans un peu de graiſſe du derriere de la marmite; foncez une caſſerole de tranches de veau blanchies, mettez le dindon deſſus, l'eſtomac en deſſous, couvrez de bardes de lard, mouillez avec un demi verre de bouillon, ſel, gros poivre, un bouquet, faites cuire à très-petit feu, paſſez la ſauce au tamis & dégraiſſez, mettez-y un peu d'échalottes, ſi vous voulez, ſervez ſur le dindon.

Dindon gras farci de truffes.

Entrée. Prenez un petit dindoneau bien gras que vous flambez & vuidez, faites une farce avec ſon foye, quatre truffes

hachées, perſil, ciboules, un peu de ſel, gros poivre, lard rapé, liez de deux jaunes d'œufs, détachez la peau de l'eſtomac d'avec la chair, mettez-y de cette farce & le reſte dans le corps, couſez-le pour qu'elle ne ſorte pas; faites cuire à la broche enveloppé de lard & de papier, après l'avoir fait refaire ſur le feu avec du beurre. Pour la ſauce mettez dans une caſſerole un peu de beurre avec perſil, ciboules, truffes, le tout haché, paſſez ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez de bouillon, vin blanc, un peu de blond de veau, faites cuire, dégraiſſer & réduire au point d'une ſauce, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, ſervez ſur le dindoneau.

Dindon à la poële.

Flambez & vuidez un petit dindon, trouſſez les pates dans le corps, faites-le revenir avec un peu d'huile, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, champignons, truffes, le tout haché; foncez une caſſerole de tranches de veau blanchies, mettez le dindon deſſus avec tout l'aſſaiſonnement, couvrez de Entrée.

bardes de lard, une moitié de citron en tranches, un demi verre de bouillon, faites cuire à très-petit feu ; la cuiſſon faite, eſſuyez le dindon de ſa graiſſe, mettez du blond de veau, & un peu de bouillon dans la cuiſſon, faites bouillir, dégraiſſez, paſſez au tamis, ſervez aſſaiſonné de bon goût.

Aîlerons ſuppoſés.

Hors-d'œuvre. Prenez des peaux de volaille, ce que vous ferez aiſément quand vous en employez pour tirer des filets ou d'autres entrées où vous n'avez que faire de la peau ; après avoir flambé vos volailles & bien épluché, levez en la peau ſans la déchirer, mettez-les dans des moules de cuivre faits en aîlerons, rempliſſez le dedans d'une bonne farce de volaille cuite & bien finie, enveloppez la farce de la peau, & colez avec de l'œuf battu, mettez cuire deſſous un couvercle de tourtiere un bon quart d'heure, dreſſez dans le plat que vous devez ſervir, ſervez avec une ſauce comme aux autres aîlerons.

Aîlerons de Dindon à l'étuvée.

Echaudez & faites blanchir ſix aîle- Entrée.
rons, prenez une carpe œuvée, que vous coupez comme pour mettre à l'étuvée, mettez les œufs à part, foncez une caſſerole de bardes de lard, deſſus les tronçons de carpes, & ſur la carpe quelques tranches de veau blanchies, arrangez deſſus les aîlerons, couvrez de bardes de lard, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de gérofle, une feuille de laurier, thim, baſilic, mouillez de vin blanc; à la moitié de la cuiſſon, mettez-y des petits oignons cuits un quart d'heure dans l'eau, ſel, gros poivre, les œufs de la carpe; faites rachever de cuire, dreſſez les aîlerons dans le plat, les œufs de carpes & les petits oignons autour, garniſſez de croûtons de pain paſſés au beurre, mettez du blond de veau dans la cuiſſon, faites bouillir un inſtant & dégraiſſez, paſſez au tamis, que la ſauce ſoit d'un bon goût & relevée, mettez-y un peu de capres entieres, ſervez.

Aîlerons de Dindon à la cendre.

Entrée. Foncez une caſſerole de tranches de veau blanchies, mettez deſſus huit aîlerons bien échaudés avec perſil, ciboules, champignons, échalottes, le tout haché, de l'huile, ſel, gros poivre, une moitié de citron coupé en tranches, mouillez d'un verre de bouillon, couvrez de bardes de lard & d'une feuille de papier, un couvercle de caſſerole, faites cuire ſur de la cendre chaude feu deſſus & deſſous; la cuiſſon faite, retirez les aîlerons, mettez du blond de veau dans la cuiſſon, dégraiſſez & paſſez au tamis, ſervez.

Aîlerons de Dindon farcis.

Entrée. Faites blanchir huit aîlerons échaudés, que vous faites cuire à très-petit feu dans une caſſerole foncée de tranches de veau blanchi, un peu de bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet, couvrez de bardes de lard, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre; la cuiſſon faite, mettez-les refroidir. Vous avez une bonne farce de volaille que

vous

vous mettez autour des aîlerons, enveloppez de crépine, trempez dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, arrangez ſur une tourtiere, arroſez légerement avec de l'huile, faites prendre couleur au four ou ſous un couvercle de tourtiere, prenez le fond de la ſauce des aîlerons, mettez-y un peu de blond de veau, faites bouillir un inſtant, dégraiſſez, paſſez au tamis, ſervez.

Aîlerons en Bignets.

Mettez cuire ſix aîlerons échaudés dans une bonne braiſe, mettez-les après refroidir, trempez dans une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, deux blancs d'œufs fouettés, ſel, délayez avec vin blanc, faites frire de belle couleur, ſervez garni de perſil frit. Ces mêmes aîlerons étant cuits à la braiſe & refroidis, trempez-les dans des œufs battus, pannez de mie de pain, faites frire, ſervez de même façon. Entrée.

Aîlerons bachiques.

Foncez une caſſerole de tranches de veau blanchies, mettez deſſus huit Entrée.

gros aîlerons échaudés & blanchis, couvrez de bardes de lard, tranches d'oignons, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de gérofle, une carotte, un panais, faites ſuer ſur un petit feu une demie heure, & mouillez avec une chopine de vin de Champagne, faites cuire, prenez-en le fond de la ſauce, mettez-y du blond de veau, faites bouillir & réduire au point d'une ſauce, dégraiſſez & paſſez au tamis, aſſaiſonnez de bon goût, ſervez ſur les aîlerons.

Aîlerons à différens ragoûts.

Entrée. Si vous mettez les aîlerons en ragoût n'en prenez que ſix; pour mettre avec une ſauce huit pour le moins, de quelle façon que vous les mettiez, il faut les échauder & blanchir; faites cuire avec bon bouillon, un bouquet, entre des bardes de lard, ſel, gros poivre; la cuiſſon faite, prenez-en le fond de la ſauce que vous paſſez au tamis, dégraiſſez, mettez dans le ragoût ou ſauce que vous deſtinez aux aîlerons pour lui donner du corps, ne ſalez le ragoût qu'après que vous aurez

mis dedans le fond de cette ſauce. Vous pouvez les ſervir avec un ragoût de petits pois, de concombres, de navets, de ris de veau, de petits oignons, de montans, de marons, de cornichons.

Aîlerons au four aux petits oignons.

Faites cuire ſix aîlerons échaudés & blanchis dans une caſſerole foncée de tranches de veau blanchies, mettez les aîlerons deſſus, couvrez de bardes de lard, un bouquet, mouillez de bouillon, ſel, gros poivre; à la moitié de la cuiſſon, mettez-y des petits oignons blancs blanchis un quart d'heure à l'eau bouillante; la cuiſſon faite, retirez les oignons & les aîlerons, paſſez la ſauce au tamis ſans la dégraiſſer, mettez-y du blond de veau & trois jaunes d'œufs, faites lier ſur le feu, qu'elle ſoit courte & de bon goût, mettez-en au fond du plat que vous devez ſervir avec de la mie de pain & Parmeſan rapé, dreſſez deſſus les aîlerons avec les oignons, mettez deſſus le reſtant de la ſauce, pannez de mie de pain & Parmeſan, faites prendre couleur au four, ſervez à courte ſauce, égoutez-en la graiſſe. Entrée.

Aîlerons de Dindon en fricaſſée de poulets.

Entrée. Prenez huit ou dix aîlerons bien échaudés, faites blanchir un moment, mettez-les dans une caſſerole avec du bon beurre, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de gérofle, des champignons, paſſez le tout ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, ſel, gros poivre, faites cuire à petit feu, ne dégraiſſez qu'à moitié. Quand ils ſont cuits & plus de ſauce, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier, en ſervant un filet de vinaigre blanc.

Aîlerons en Surtout grillés.

Entrée. Enveloppez partout ſix aîlerons blanchis & échaudés avec des bardes de petit lard, ficelez & faites cuire avec du bouillon, un bouquet, du gros poivre, quelques tranches d'oignons; la cuiſſon faite, mettez-les refroidir & mariner avec le gras de leur cuiſ-

ſon, perſil, ciboules, échalottes hachées, un peu de baſilic en poudre, un jaune d'œuf cru, ôtez les ficelles, faites tenir cet aſſaiſonnement après les aîlerons enveloppés des bardes, pannez avec de la mie de pain, faites cuire ſur le gril. Quand ils ſont de belle couleur, ſervez avec une ſauce un peu claire & piquante. Les aîlerons de poularde ſe préparent de la même façon que ceux de dindons.

DU POULET.

LA chair de poulet qui a deux ou trois mois fournit une nourriture excellente & des plus ſaines. Elle rafraîchit, humecte & ſe digére facilement. Elle doit être bien nourrie, blanche & ramaſſée, la crête petite. Il faut préferer pour la délicateſſe les poulettes aux poulets. La cuiſine en diſtingue de quatre ſortes par leur groſſeur. Le poulet à la Reine eſt le plus petit & le plus eſtimé, le poulet aux œufs vient après, le poulet gras eſt le plus fort, le poulet commun ſert à faire différentes fricaſſées.

Poulets à la Veſtale.

Entrée. Farciſſez deux poulets à la Reine, bien blancs & gras, avec une farce de leurs foyes, détachez la peau de deſſus l'eſtomac, mettez-y du lard rapé, trouſſez les pates en dindoneau, faites refaire avec un peu de beurre & un jus de citron, faites cuire à la broche enveloppés de bardes de lard & de papier, mettez ſur l'eſtomac des tranches de citron pour les tenir blancs, ſervez avec une ſauce que vous faites de cette façon. Mettez dans une caſſerole gros comme la moitié d'un œuf de la mie de pain, que vous faites cuire avec du bouillon qui ne ſoit pas coloré, mettez dans un mortier un morceau de blanc de volaille cuite à la broche que vous pilez avec deux jaunes d'œufs durs & la mie de pain que vous avez fait cuire avec le bouillon, aſſaiſonnez de ſel, un peu de poivre, délayez avec de la crême, paſſez à l'étamine, faites chauffer ſans bouillir, ſervez deſſus les poulets.

Poulets au Celadon.

Faites cuire à l'eau bouillante pendant un quart d'heure, une poignée de perſil épluché, autant de cerfeuil & de poirée les côtons ôtés, un peu de queuës de ciboules, retirez à l'eau fraîche, preſſez bien & pilez dans un mortier; mettez ces herbes pilées dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, faites bouillir enſemble un bon quart d'heure; paſſez enſuite à force de bras dans une étamine, mettez refroidir ce beurre, & vous en ſervez pour les ſauces vertes. Prenez deux petits poulets aux œufs bien blancs, que vous flambez, épluchez, vuidez, détachez la peau de deſſus l'eſtomac pour y mettre de ce beurre verd; prenez les foyes que vous hachez avec perſil, ciboules, un peu de lard rapé, ſel, poivre, farciſſez les poulets, couſez pour que rien ne ſorte, faites refaire & cuire à la broche enveloppés de lard & de papier; mettez dans une caſſerole du blond de veau, un morceau de beurre verd, ſel, gros poivre, faites lier ſur le feu, ſervez ſur les poulets. Entrée.

Poulets à la nuit.

Entrée. Flambez deux poulets à la Reine d'une bonne groſſeur que vous épluchez, vuidez, farciſſez le dedans avec une farce de leurs foyes, détachez la peau de deſſus l'eſtomac, mettez entre la chair & la peau du lard rapé mêlé avec des truffes pilées, faites refaire un inſtant dans du beurre après avoir trouſſez les pates, faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier, mettez dans une caſſerole des truffes hachées extrêmement fines, faites cuire avec un verre de vin blanc, un peu de blond de veau, ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboules, ôtez le bouquet, finiſſez de bon goût, ſervez deſſus les poulets.

Poulets blondins.

Entrée. Prenez deux poulets à la Reine que vous flambez, épluchez, vuidez, farciſſez le dedans avec une farce de leurs foyes, trouſſez les pates en dindoneau, faites-les refaire avec du beurre, eſſuyez & piquez tout le deſſus avec du menu

menu lard, faites cuire à la broche enveloppés de papier, mettez dans une caſſerole une demie livre de ruelle de veau coupée en dez avec une tranche de jambon, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de gérofle, du bon bouillon. Quand le veau eſt cuit, paſſez le bouillon au tamis, dégraiſſez, faites réduire en glace, retirez les poulets de la broche pour glacer tout le deſſus avec la glace de veau. Vous prenez des plumes de volaille bien propres, que vous trempez dans la glace pour la mettre ſur les poulets juſqu'à ce qu'ils ſoient d'un beau blond, détachez ce qui reſte dans la caſſerole avec un peu de bouillon & du blond de veau, paſſez au tamis, mettez-y un peu de ſel, gros poivre, un jus de citron, ſervez deſſous les poulets.

Poulets au vermillon d'écreviſſes.

Farciſſez deux poulets à la Reine après les avoir flambés & vuidés, avec une farce de leurs foyes, détachez la peau de deſſus l'eſtomac ſans la percer, mettez entre la chair & la peau du Entrée.

beurre d'écreviſſes, couſez les poulets, trouſſez les pates en dindoneau, faites refaire un inſtant dans du beurre, mettez cuire à la broche enveloppés de lard & de papier, faites lier dans une caſſerole ſur le feu, un peu de reſtaurant avec du blond de veau, un morceau de beurre d'écreviſſes, ſel, gros poivre, ſans faire bouillir, ſervez deſſus les poulets. *Voyez* beurre d'écreviſſes, *page* 109.

Poulets à la jonquille.

Entrée. Flambez deux poulets à la Reine d'une bonne groſſeur, épluchez, vuidez, farciſſez dans le corps avec une farce de leurs foyes, détachez la peau de deſſus l'eſtomac; mettez-y du lard rapé, mêlez avec gros comme un pois de ſaffran en poudre, couſez les poulets, trouſſez les pates en dindoneau, faites refaire un inſtant avec du beurre, mettez cuire à la broche enveloppés de lard & de papier. Quand ils ſont cuits, mettez dans une caſſerole gros comme deux pois de ſaffran en poudre, que vous délayez avec un peu de reſtaurant petit à petit, mettez-y un peu de

blond de veau, la moitié d'un pain de beurre, ſel, gros poivre, faites lier ſur le feu, ſervez ſur les poulets.

Poulets grillés dans leur jus.

Trouſſez les pates en dedans de deux poulets aux œufs après les avoir flambés & vuidés, faites mariner avec de l'huile, perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux rocamboles, deux cloux de gérofle, le tout ſans être haché, ſel, gros poivre. Après avoir marinés deux heures, mettez ſur l'eſtomac des poulets la moitié d'un citron en tranches, enveloppez de bardes de lard & de papier avec tout leur aſſaiſonnement, faites griller à très-petit feu; la cuiſſon faite, ôtez le papier, les bardes & tout ce qui pourroit tenir après, ſervez avec une ſauce au jus de ravigote, que vous trouverez à l'article des ſauces. Entrée.

Grenadins de Poulets au Vertpré.

Fendez par le dos & déſoſſez à forfait deux poulets gras que vous avez flambés, vuidés & épluchés, mettez de- Entrée.

dans un ragoût de ris de veau, champignons coupés en dez cuits & refroidis; couſez les poulets en façon d'une bourſe & bien ronds, faites-les refaire avec un peu de beurre, piquez tout le deſſus avec du menu lard, faites cuire avec bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, une demie feuille de laurier; la cuiſſon faite, paſſez le bouillon au tamis, dégraiſſez, faites réduire en glace, glacez le deſſus des poulets; mettez dans la caſſerole un demi verre de bon bouillon pour détacher ce qui reſte, mettez-y un pain de beurre manié de farine, une bonne pincée de perſil blanchi haché, faites lier ſur le feu, en ſervant jus de citron, ſel, gros poivre, ôtez les ficelles des poulets, ſervez la ſauce deſſous.

Poulet Royal.

Entrée. Déſoſſez l'eſtomac & le brichet de deux poulets gras de moyenne groſſeur après les avoir flambés & vuidés; faites un ragoût avec des truffes, foyes gras, quelques oignons cuits à la cendre. Quand il eſt cuit, fini de bon goût & courte ſauce, mettez-le dans le corps

des poulets, couſez pour que rien ne ſorte, faites refaire dans du beurre, & cuire à la broche enveloppés de lard & de papier, ſervez avec une ſauce à la Françoiſe que vous trouverez à l'article des ſauces.

Poulets au jus d'orange au fumet de Lapreau.

Prenez deux poulets aux œufs que vous flambez & vuidez, déſoſſez l'eſtomac ſans percer la peau, prenez un lapreau, levez-en tous les filets que vous émincez, faites-les mariner avec un peu d'huile, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, une rocambole, le tout haché, mettez-y trois jaunes d'œufs mêlés enſemble, mettez ces filets dans le corps des poulets, faites les refaire & cuire à la broche à très-petit feu enveloppés de lard & de papier; paſſez ſur le feu les débris du lapreau avec un morceau de beurre, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon, un peu de blond de veau, faites cuire à petit feu, faites réduire au point d'une ſauce, dégraiſſez, paſſez au tamis, mettez-y un Entrée.

peu de ſel, gros poivre, un jus de bigarade, ſervez ſur les poulets.

Poulets en pannade à la Crême.

Entrée. Flambez & vuidez deux poulets gras bien blancs, farciſſez avec une farce de leurs foyes, faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier; la cuiſſon faite, ôtez les bardes & le papier, dorez le deſſus avec de l'œuf battu, pannez de mie de pain, arroſez légerement avec un peu de beurre, repannez & faites prendre une belle couleur au feu; faites une ſauce avec un morceau de beurre, quelques champignons, une tranche de jambon, un bouquet de perſil, ciboules, une demie gouſſe d'ail, deux cloux de gérofle, une rocambole, paſſez le tout ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un peu de ſel, gros poivre, faites cuire à petit feu & réduire preſque à ſec, mouillez avec de la crême que vous remuez bien enſemble, paſſez au tamis, faites chauffer ſans bouillir, ſervez deſſous les poulets.

Matelotte de Poulet & d'Anguille.

Coupez en quatre morceaux un gros poulet gras, faites-le cuire entre des bardes de lard, avec du bouillon & une douzaine de petits oignons blanchis un quart d'heure à l'eau bouillante, un peu de ſel; la cuiſſon faite, mettez dans une autre caſſerole une anguille coupée par tronçons, du blond de veau, un demi ſeptier de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, deux cloux de gérofle, une feuille de laurier, thim, baſilic, & la cuiſſon des poulets; faites cuire l'anguille & réduire à peu de ſauce, mettez-y un anchois haché, capres fines entieres, dreſſez dans le plat les morceaux de poulet avec l'anguille, les petits oignons avec des croûtons paſſés au beurre, arroſez avec la ſauce. Entrée.

Poulets farcis à la Bourgeoiſe.

Mettez dans une caſſerole une chopine de lait avec une bonne poignée de mie de pain, faites-la cuire en la tournant avec une cuilliere juſqu'à ce Entrée.

qu'elle ſoit bien épaiſſe, mettez-la refroidir & pilez dans un mortier avec perſil, ciboules hachées, thim, laurier, baſilic en poudre, ſel, poivre, un bon morceau de beurre, quatre jaunes d'œufs crus; mettez cette farce dans le corps de deux poulets gras, flambés, vuidés & épluchés, trouſſez-les & faites refaire dans un peu de beurre, mettez cuire à la broche enveloppés de lard & de papier, ſervez avec une ſauce faite avec un morceau de beurre manié de farine, un peu de bouillon, un filet de vinaigre, un anchois haché, une pincée de capres fines entieres, peu de ſel & muſcade, faites lier ſur le feu, ſervez ſur les poulets. Cette farce peut vous ſervir dans le beſoin en place de farce de volaille, vous y mettez de la graiſſe de bœuf ou tetine de veau en place de beurre.

Poulets à la poële Italienne.

Entrée. Faites refaire dans une caſſerole ſur le feu deux poulets gras bien blancs, flambés, vuidés & trouſſés, avec de l'huile fine, perſil, ciboules, champignons, truffes, le tout haché, ſel,

gros poivre; foncez une caſſerole de tranches de veau blanchies, mettez les poulets l'eſtomac ſur le veau, avec tout leur aſſaiſonnement, une moitié de citron en tranches, couvrez de bardes de lard, faites ſuer à petit feu, mettez-y après un demi verre de bouillon, autant de vin blanc, rachevez de cuire, eſſuyez-les de leur graiſſe pour les ſervir dans le plat, mettez-y un peu de blond de veau dans la cuiſſon, faites bouillir un inſtant, dégraiſſez, paſſez au tamis, ſervez ſur les poulets.

Poulets à la Venitienne.

Déſoſſez par la poche deux moyens poulets gras, faites un ragoût de petits oignons; quand ils ſont preſque cuits, mettez-y deux ou trois foyes gras blanchis coupés en gros dez, deux anchois hachés ou en petits dez, que le ragoût ſoit bien fini, peu de ſel & courte ſauce; mettez-le dans les poulets, couſez & faites cuire entre des bardes de lard, un peu de bon bouillon, une moitié de citron en tranches, ſervez avec le fond de la ſauce & blond de veau. Entrée.

Poulets à la Gramont.

Entrée. Flambez & vuidez deux poulets gras bien blancs, trouſſez les pates dans le corps, faites refaire dans une caſſerole avec un peu de beurre, eſſuyez & piquez le deſſus de l'eſtomac avec du perſil, les côtés avec du menu lard, faites cuire à la broche, arroſez ſouvent le perſil avec du lard fondu, ou ſain-doux bien chaud. Quand ils ſont cuits comme il faut, dreſſez dans le plat, fendez-les le long de l'eſtomac pour mettre dans le corps un bon ragoût bien fini, comme de petits pois, de concombres, de ris de veau, de champignons, de truffes, celui que vous voulez ; remettez les poulets comme ils étoient, cachez l'ouverture avec le perſil, ſervez deſſous une bonne ſauce.

Poulets fourés.

Entrée. Prenez deux petits poulets à la Reine que vous flambez, vuidez; trouſſez les pates dans le corps, faites une petite farce de leurs foyes, avec un peu de lard rapé, perſil, ciboules hachées,

ſel, gros poivre, farciſſez-les dans le corps; prenez deux belles noix de veau bien appropriées, faites un trou à chacune ſur le côté, élargiſſez en dedans avec le doigt, faites entrer dans chaque noix de veau un petit poulet de façon qu'il ne paroiſſe pas, couſez l'ouverture avec une ficelle & une éguille à brider, piquez tout le deſſus avec du menu lard, faites blanchir un moment à l'eau bouillante, mettez cuire avec bon bouillon, un bouquet, finiſſez & ſervez comme les fricandeaux.

Poulets frits.

Oſtez la peau & levez par membres deux poulets qui ſoient tendres, mettez-les dans l'eau tiéde avec les abatties pour les faire dégorger, faites mariner deux ou trois heures ſur de la cendre chaude, avec du verjus ou vinaigre, du bouillon, ſel, poivre, perſil, ciboules, tranches d'oignons, une gouſſe d'ail, trois cloux de gérofle, thim, laurier, baſilic, après mettez égouter, eſſuyez avec un linge, trempez-les dans un blanc d'œuf fouetté, farinez, faites frire dans une friture neuve, ſervez garni de perſil frit. Hors-d'œuvre.

Des poulets qui ont ſervi pour une fricaſſée peuvent ſe déguiſer pour une friture ; mettez les dans une caſſerole ſur le feu avec leur ſauce, faites-les bouillir juſqu'à ce que toute la ſauce tienne après, mettez refroidir pour les tremper dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, faites frire de belle couleur, ſervez garnis de perſil frit, il ne faut qu'un moment pour les frire.

Poulets à la minute au Vertpré.

Entrée. Foncez une caſſerole de tranches de veau blanchies, mettez deſſus deux poulets bien en chair & blancs, flambés, vuidés & les pates trouſſées, couvrez-les de bardes de lard, tranches d'oignons, carottes, panais, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de gérofle, une feuille de laurier, un peu de baſilic, ſel, gros poivre, mouillez avec un peu de bouillon ; faites cuire à petit feu, paſſez la cuiſſon au tamis, dégraiſſez, mettez-y un pain de beurre manié de farine, une bonne pincée de perſil blanchi haché, faites lier ſur le feu, en ſervant un jus de citron.

Poulets en crépines.

Faites une farce de volaille cuite à la broche avec de la tetine de veau blanchie, perſil, ciboules, une rocambole, liez de ſix jaunes d'œufs, ſel, poivre; prenez deux petits poulets flambés, épluchés, fendez-les par le dos pour les déſoſſer à forfait; mettez deſſus un peu de farce avec un ragoût de ſalpicon cuit & bien fini à courte ſauce, couſez les poulets & donnez-leur la premiere forme, faites cuire avec un peu de bouillon entre des bardes de lard, un bouquet, peu de ſel; la cuiſſon faite, mettez refroidir, prenez le reſtant de la farce que vous mettez ſur de la crépine, enveloppez les poulets avec la farce & la crépine, ſoudez & trempez dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, faites prendre couleur au four. ntrée.

Pour la ſauce, prenez la cuiſſon des poulets que vous dégraiſſez, paſſez au tamis, mettez-y un peu de blond de veau, faites réduire, que la ſauce ſoit douce, point rop liée, un jus de citron, ſervez deſſous les poulets bien eſſuyés de leur graiſſe.

Fricaſſée de Poulets de pluſieurs façons.

Entrée. Prenez deux moyens poulets bien en chair, que vous flambez, épluchez & vuidez, faites refaire les pates pour les éplucher, vuidez le geſier, ôtez l'amer des foyes, coupez chaque poulet par membres, faites dégorger à l'eau tiéde & bien égouter ſur un tamis ou dans une paſſoire, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, des champignons, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux rocamboles, deux cloux de gérofle, un peu de baſilic, paſſez ſur le feu; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, faites cuire, aſſaiſonnés de ſel, gros poivre, & réduire à peu de ſauce; faites une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême, un peu de muſcade, du perſil blanchi haché, en ſervant un filet de vinaigre blanc. Une autre fois pour changer, vous ne mettrez qu'un poulet avec un ris de veau blanchi coupé en quatre morceaux, à la place de champignons mettez des mouſſerons.

Les fricaſſées au blond de veau ſe

ſont de la même façon; vous mouillez avec du jus, du blond de veau, un verre de vin blanc, dégraiſſez, ſervez à courte ſauce. La fricaſſée aux truffes ſe fait comme celle au blond de veau.

DES PIGEONS.

IL y en a de ſauvages & de domeſtiques: & des uns & des autres différentes eſpeces. Mais ils conviennent tous en ce que, lorſqu'ils ſont jeunes, bien nourris, gras & charnus, ils donnent une bonne nourriture qui fortifie beaucoup, quoiqu'elle reſſerre un peu. On diſtingue les pigeons par leur groſſeur; celui à la cuilliere eſt le plus petit de tous, enſuite celui de voliere & celui aux œufs, le cochois & le romain ſont les plus forts, le bizet eſt le plus commun. Le pigeon à la cuilliere ſe met en tourte, & en différentes entrées. Celui de voliere ſe met à la broche bardé en caille, & ſert à faire diverſes entrées. Il faut les employer frais levés de deſſous le pere & la mere. Vous connoîtrez qu'ils ſeront bons, s'ils ont la chair blanche, fine

& bien ramaſſée. Lorſqu'ils ſont plus gros, il faut les laiſſer un peu mortifier. Les pigeons fuyards qui vont chercher leur vie dans les champs ſont plus ſains & ont même plus de ſaveur que ceux qui ne ſortent point de la voliere où ils ſont nourris. C'eſt une maxime générale que les animaux & les oiſeaux qui font plus d'exercice, & qui prennent une nourriture plus ſéche, ſont plus ſains que les autres.

Pigeons à la Lombardie.

Entrée. Echaudez quatre moyens pigeons, trouſſez les pates dans le corps, faites blanchir & cuire avec du bouillon, des bardes de lard, deux tranches de citron, ſel, poivre; mettez cuire avec quatre belles crêtes & quatre culs d'artichaux blanchis un quart d'heure à l'eau bouillante; faites un ragoût avec un ris de veau blanchi coupé par morceaux, des champignons, une tranche de jambon, un bouquet, un morceau de beurre, paſſez ſur le feu; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, du blond de veau, un peu de ſel, gros poivre,

poivre, faites cuire le ragoût & le dégraiſſez. Quand il eſt preſque cuit, mettez-y les pigeons & les crêtes pour faire prendre goût, en ſervant un jus de citron, dreſſez les culs d'artichaux dans le plat, un pigeon ſur chaque, fendez un peu l'eſtomac des pigeons pour y mettre une crête & faites-la tenir droite, le ragoût autour des pigeons.

Crépine de pigeons à la Sainte-Menehould.

Plumez à ſec trois moyens pigeons, faites les refaire & coupez par la moitié, mettez cuire dans une bonne braiſe bien aſſaiſonnée. Quand ils ſont cuits & refroidis, prenez une farce de volaille cuite que vous mettez autour des pigeons, enveloppez de crépine, ſoudez & trempez avec de l'œuf battu, pannez de mie de pain, arroſez légerement tout le deſſus avec de l'huile, faites prendre couleur au four, ſervez avec une bonne ſauce un peu piquante. Vous pouvez faire la même choſe avec des pigeons en ragoût qui vous ont déja ſervi. Entrée.

Pigeons en poupetonniere.

Entrée. Foncez partout une poupetonniere avec des bardes de lard, mettez deſſus des choufleurs blanchis dans l'eau, la fleur en enbas. Vous avez une bonne farce faite avec du veau coupé par petits morceaux, que vous paſſez pendant une demie heure ſur le feu avec du beurre, mettez-le refroidir pour le hacher très-fin, avec de la graiſſe de bœuf blanchie une demie heure, perſil, ciboules hachées, ſel, gros poivre; liez de ſix jaunes d'œufs, mettez cette farce ſur tous les pieds de choufleurs pour les faire tenir enſemble; mettez deſſus un ragoût de pigeons cuits, bien fini à courte ſauce & froid, couvrez avec de la même farce, faites cuire une demie heure au four; après renverſez-le légerement pour ne pas le caſſer, ôtez les bardes de lard, mettez un peu de blond de veau dans une caſſerole avec du bon beurre, faites lier ſur le feu, ſervez ſur les choufleurs.

Pigeons grillés à la ſauce de Marinier.

Faites refaire ſur le feu trois moyens pigeons plumés à ſec, trouſſez les pates en dedans, coupez-les en deux & les applatiſſez un peu, faites mariner avec de l'huile, perſil, ciboules, champignons, échalottes, le tout haché, ſel, fines épices; faites tenir après les pigeons le plus que vous pourrez leur aſſaiſonnement, pannez de mie de pain, faites cuire ſur le gril, en les arroſant du reſtant de leur marinade; ſervez avec une ſauce faite avec un peu de reſtaurant, du blond de veau, un morceau de bon beurre manié de farine, capres, échalottes hachées, ſel, gros poivre, muſcade, faites lier ſur le feu, en ſervant jus de citron. Hors d'œuvre.

Pigeons accompagnés de Grenadins.

Plumez à ſec ſix petits pigeons que vous flambez & farciſſez de leurs foyes, trouſſez les pates, faites refaire avec du beurre, mettez cuire à la broche enveloppés de lard & de papier; prenez de la ruelle de veau, coupez-en quatre Entrée.

fricandeaux de la groſſeur d'un œuf, piquez de menu lard, faites cuire & glacer comme à l'ordinaire ; dreſſez les pigeons dans le plat, les grenadins aux quatre coins, & leur ſauce ſur les pigeons.

Pigeons à la minute.

Entrée. Prenez trois gros pigeons plumés à ſec que vous vuidez, trouſſez les pates dans le corps, faites refaire ſur le feu & lardez de gros lard ; foncez une caſſerole de tranches de veau blanchies, mettez deſſus les pigeons avec ſel, gros poivre, tranches de racines, oignons, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de gérofle, couvrez de bardes de lard, faites ſuer un quart d'heure, mouillez avec un verre de bouillon, un demi verre de vin blanc, faites cuire à petit feu, dégraiſſez la ſauce de la cuiſſon que vous paſſez au tamis, mettez-y un peu de blond de veau, ſervez ſur les pigeons. Ces mêmes pigeons ſe peuvent ſervir froids, en paſſant ſimplement la ſauce ſur les pigeons qui ſe met en gelée, ſans y mettre du blond de veau.

Grenadins de Pigeons aux légumes.

Farciſſez de leurs foyes quatre moyens pigeons plumés à ſec, piquez le deſſus de menu lard, faites cuire & glacer comme un fricandeau; prenez cinq laituës pommées, faites blanchir, preſſez-les bien & farciſſez avec une bonne farce de viande cuite, ficelez & faites cuire dans une braiſe; dreſſez les pigeons dans le plat, les laituës entre, la ſauce des pigeons ſur les laituës. Vous faites de même avec des petites concombres farcies, ou des choufleurs cuits comme pour entremets; pour ce dernier, mettez du beurre dans la ſauce. Entrée.

Pigeons à l'étuvée.

Trouſſez en poule trois moyens pigeons, faites refaire & lardez avec filets d'anchois, faites un petit roux de belle couleur avec du beurre & farine, paſſez-y huit ou dix petits oignons, mouillez avec du bouillon, un demi ſeptier de vin blanc; mettez-y cuire les pigeons, un bouquet de perſil, Entrée.

ciboules, deux cloux de gérofle, une feuille de laurier, thim, baſilic; à la fin de la cuiſſon, ſix petites ſauciſſes, finiſſez de bon goût; en ſervant mettez-y un jus de citron, garniſſez de croûtons paſſés au beurre.

Vous pouvez faire blanchir les ſauciſſes avant que de les mettre dans le ragoût, de crainte qu'elles ne le ſalent trop.

Pigeons à différentes fritures.

Entrée. Vous prenez des pigeons entiers, ou par moitié, les petits vous les laiſſez entiers, & farciſſez en dedans avec une petite farce; faites cuire dans une bonne braiſe, mettez refroidir & tremper dans une pâte à vin, faites frire de belle couleur, ſervez garnis de perſil frit. Ces mêmes pigeons cuits à la braiſe, trempez-les dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, faites frire.

Pour les pigeons marinés, prenez-en des moyens que vous coupez en deux, faites mariner avec jus de citron, ſel, poivre, perſil, ciboules, échalottes, cloux de gérofle, muſcade, un peu de bouillon. Quand ils ont pris goût,

égoutez & eſſuyez, trempez dans un peu de blanc d'œuf, farinez, faites frire à friture neuve, ſervez garnis de perſil frit. Vous pouvez encore les mariner avec du vinaigre, de l'eau & toutes ſortes de fines herbes, ſel, poivre, cloux de géroſle; finiſſez de même.

Pigeons à différens beurres.

Farciſſez cinq petits pigeons plumés à ſec, avec une farce de leurs foyes, perſil, ciboules, un peu de beurre, ſel, poivre, deux jaunes d'œufs, trouſſez & faites refaire avec un morceau de beurre, mettez cuire à la broche enveloppés de lard & de papier, ſervez avec une ſauce que vous faites avec un peu de reſtaurant, un pain de beurre manié de farine, deux rocamboles hachées très-fines, ſel, gros poivre; faites lier ſur le feu, en ſervant jus de citron. Entrée.

Les pigeons cuits à la broche, ou ſur le gril, ſe ſervent au beurre de Provence. Pour le faire, prenez huit gouſſes d'ail que vous faites cuire aux trois quarts dans l'eau, pilez-les dans un

mortier avec une demie poignée de groſſes capres, trois anchois l'arrête ôtée & bien lavée, délayez avec de l'huile fine, mettez ce beurre au fond du plat que vous devez ſervir, les pigeons deſſus.

Il peut vous ſervir pour tout ce que vous voulez mettre au beurre de Provence; ajoutez-y du gros poivre & du ſel, s'il en eſt beſoin, à cauſe des anchois. Vous pouvez encore ſervir les pigeons au beurre vert comme les poulets, ou au beurre d'écreviſſes.

Pigeons à la Princeſſe.

Entrée. Faites refaire légerement ſix petits pigeons plumés à ſec, fendez-les un peu ſur le dos pour mettre dans chaque une truffe; foncez une tranche de veau blanchie, mettez deſſus les pigeons avec un peu d'huile, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, champignons, le tout haché, couvrez de bardes de lard, mouillez avec un verre de vin de Champagne, faites cuire à petit feu ſur de la cendre chaude; la cuiſſon faite, retirez les pigeons que vous eſſuyez de leur graiſſe, mettez du blond de veau dans

la cuiſſon avec un peu de bouillon, faites bouillir un inſtant pour dégraiſſer, paſſez au tamis, un jus de citron, ſervez ſur les pigeons.

Pigeons aux feuilletages de coquilles.

Faites une pâte de feuilletages, comme celle de petits pâtés, mettez-en dans des grandes coquilles, qu'elle en prenne bien la forme, mettez cuire au four; faites blanchir cinq petits pigeons échaudés, les pates trouſſées en dedans, paſſez-les ſur le feu avec un morceau de beurre, un ris de veau blanchi coupé en dez, des champignons, un bouquet, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, ſel, gros poivre, faites cuire & réduire à peu de ſauce, mettez-y une liaiſon de jaunes d'œufs & de crême, faites lier ſur le feu, en ſervant jus de citron; dreſſez un pigeon dans chaque coquille de feuilletage avec un peu de ragoût. Entrée.

Les coquilles à la Sainte-Menehould. Vous prenez une compote de pigeons qui vous a déja ſervie, mettez-les dans des coquilles, couvrez le deſſus avec

une farce de volaille cuite, pannez de mie de pain, faites prendre couleur au four, ſervez avec les coquilles.

Pigeons aux oignons en crépine.

Entrée. Echaudez cinq petits pigeons, trouſſez les pates dans le corps, faites blanchir & cuire avec du bouillon, un bouquet, peu de ſel; la cuiſſon faite, retirez-les & faites réduire le bouillon en glace, tournez les pigeons dedans pour que la ſauce reſte ſur la chair, mettez refroidir; prenez huit gros oignons que vous coupez en petits dez, & paſſez ſur le feu avec un morceau de beurre, en les remuant de tems en tems juſqu'à ce qu'ils ſoient bien cuits; mettez-y un anchois haché & une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier ſur le feu, que la liaiſon ſoit épaiſſe, les oignons aſſaiſonnés de bon goût; prenez autant de morceaux de crépine que de pigeons, mettez du ragoût d'oignons deſſus avec un pigeon, que vous enveloppez d'oignons & de crépine, ſoudez avec de l'œuf battu, pannez de mie de pain, faites prendre couleur au four, ou ſous

un couvercle de tourtiere, ſervez deſſous une bonne ſauce au blond de veau.

Pigeons maſqués aux laituës.

Prenez cinq petits pigeons échaudés, les pates trouſſées en dedans, faites blanchir un inſtant à l'eau bouillante; faites auſſi blanchir un bon quart d'heure cinq laituës pommées, retirez à l'eau fraîche pour les preſſer, étendez les feuilles ſur la table ſans les détacher, mettez deſſus une bonne farce fine, bien aſſaiſonnée, & un pigeon que vous enveloppez de farce & de laituë, que le pigeon ne paroiſſe pas, ficelez & faites cuire dans une bonne braiſe; après mettez égouter, & eſſuyez de leur graiſſe avec un linge blanc, ſervez avec une ſauce de blond de veau, avec un peu de reſtaurant. Entrée.

Différentes fricaſſées de Pigeons.

Echaudez ſix petits pigeons, trouſſez les pates en dedans, que vous ferez tenir avec des petites brochettes que vous paſſez en travers des cuiſſes ſur les pates qui ſont en dedans, après les Entrée.

avoir vuidés hors les foyes qu'il faut laiſſer, faites blanchir à l'eau bouillante. Si les pigeons ſont gros, vous n'en prendrez que quatre que vous couperez en deux après les avoir blanchis, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, un bouquet de perſil, ciboules, deux cloux de géroſle, une petite gouſſe d'ail, des champignons, paſſez ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec bon bouillon, ſel, gros poivre, faites cuire à petit feu, & réduire à courte ſauce; mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier ſur le feu, en ſervant un filet de vinaigre blanc. Si vous voulez que la fricaſſée ſoit au roux, paſſez de même façon, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un peu de jus & bouillon, du blond de veau, faites cuire, dégraiſſez, ſervez à courte ſauce. Dans cette même fricaſſée vous y pouvez mettre un litron de pois fins, ne dégraiſſez qu'en ſervant, s'il en eſt beſoin.

La fricaſſée de compote de pigeons ſe fait de la même façon; ce que vous y mettez de plus, c'eſt un ris de veau

blanchi coupé en quatre, des champignons, deux culs d'artichaux coupés en deux & cuits à moitié dans l'eau, quelques truffes, ſi vous en avez; finiſſez de même, en ſervant jus de citron.

La fricaſſée ou compote de pigeons au ſang ſe fait de la même façon. Vous gardez le ſang des pigeons, mettez-y un jus de citron pour l'empêcher de ſe cailloter, paſſez-les ſur le feu avec un peu de beurre, un bouquet & garniture, ſi vous voulez, comme à la compote précédente. Mettez-y une pincée de farine, mouillez de bon bouillon, un peu de vin blanc, faites cuire & réduire à peu de ſauce, faites une liaiſon avec le ſang & trois jaunes d'œufs crus, faites lier ſur le feu. Si le ragoût eſt trop lié, mettez-y un peu de bouillon, ſervez aſſaiſonné de bon goût.

DES CANARDS.

LE canard eſt un oiſeau aquatique fort connu. Il y en a de deux ſortes, le domeſtique qu'on appelle *barboteux*, parce qu'il ſe plaît dans les lieux ſales & bourbeux, & le ſauvage. Ce dernier eſt bien ſuperieur en bonté & en goût au premier. Il y a auſſi bien de la différence à mettre entre un canard domeſtique élevé près d'une riviere ou d'un ruiſſeau où il a la liberté d'aller s'ébattre toute la journée, & un canard élevé auprès de quelque mare bourbeuſe. La chair du canard, lorſqu'il eſt jeune, tendre & bien nourri, fournit un aliment ſolide, & par-là un peu difficile à digérer, ſurtout ſi c'eſt un canard domeſtique. Comme le ſauvage reſpire un air plus pur, ſe nourrit d'alimens plus ſains, & ſe donne plus d'exercice, ſa chair eſt moins péſante ſur l'eſtomac, & produit moins d'humeurs groſſieres. Le jeune canard ſauvage qu'on appelle *Albran* eſt ſurtout fort eſtimé. On fait cas principalement de l'eſtomac qu'on coupe en

petites tranches qu'on nomme *éguillettes*.

Canard farci à la poële.

Flambez, vuidez & épluchez un canard, déſoſſez-le par la poche ſans percer la peau, mettez dans le corps une bonne farce fine de volaille ou de godiveau, couſez pour que la farce ne ſorte pas, faites-le refaire dans une caſſerole avec deux cuillerées d'huile, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, gros poivre; foncez une caſſerole de tranches de veau blanchies, une tranche de jambon, mettez le canard deſſus, l'eſtomac en deſſous, avec tout ſon aſſaiſonnement, couvrez de bardes de lard, faites ſuer un quart d'heure, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon; la cuiſſon faite à petit feu, retirez-le, mettez-le dans la caſſerole, un peu de blond de veau, faites bouillir un inſtant, dégraiſſez, paſſez au tamis, ſervez ſur le canard avec un jus de citron. Entrée.

Canard à la ſauce aux Canards.

Entrée. Lardez de gros lard un canard après l'avoir flambé, vuidé & épluché; faites cuire avec bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de gérofle, une feuille de laurier, un peu de baſilic, ſel, poivre, oignons, racines, ſervez-le avec une ſauce au canard; mettez dans une caſſerole un peu de beurre avec des champignons, de l'échalotte, le tout haché, paſſez ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du jus, blond de veau; faites bouillir, dégraiſſez, délayez dedans un anchois haché, capres fines entieres, ſel, gros poivre, un filet de vinaigre.

Filets de Canard de pluſieurs façons.

Hors-d'œuvre. Prenez deux canards que vous faites cuire aux trois quarts à la broche, n'en perdez point le jus, ôtez la peau, levez-en toute la chair que vous coupez en filets; mettez dans une caſſerole un peu d'huile, un foye gras, une truffe, de l'échalotte, le tout haché, ſel, gros

poivre, paſſez enſemble ſur le feu, mouillez avec un peu de vin, du blond de veau, le jus des canards, faites bouillir un quart d'heure, dégraiſſez, mettez-y chauffer les filets de canard ſans qu'ils bouillent, ſervez.

Vous pouvez mettre les filets de canard dans un ragoût de truffes & d'huitres, que vous faites de cette façon. Coupez les canards en filets, des truffes en filets, des huitres blanchies dans leur eau, n'en prenez que le tendre, ôtez-en les barbes & le dur, maniez les filets de canards avec du bon beurre, ſel, gros poivre, échalottes, perſil, ciboules hachées; mettez un lit de filets de canards dans le fond d'une caſſerole, enſuite un lit de filets de truffes, un lit de filets de canards, un lit d'huitres, finiſſez avec un peu d'huile pardeſſus; faites cuire à petit feu un quart d'heure, dreſſez les filets dans le plat; mettez dans la caſſerole un demi verre de vin blanc, un peu de blond de veau, faites bouillir un inſtant, dégraiſſez, ſervez ſur les filets. Entrée.

Canard à la Bourgeoiſe.

Entrée. Flambez, épluchez & vuidez un canard, lardez-le de gros lard, faites cuire à petit feu avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, deux cloux de gérofle, une demie feuille de laurier, baſilic, ſel, gros poivre ; prenez le fond de la ſauce que vous dégraiſſez, paſſez au tamis, faites réduire ſi elle eſt trop longue, ſervez ſur le canard.

Grenadins de Canard glacé.

Entrée. Déſoſſez à forfait un canard après l'avoir flambé, vuidé & épluché ; prenez un ris de veau blanchi, des champignons, des cornichons, le tout coupé en dez, mêlez enſemble avec perſil, ciboules, échalottes, ſel, gros poivre, lard rapé, deux jaunes d'œufs crus, mettez ce ſalpicon dans le canard, couſez-le comme une bourſe, & lui faites prendre la forme d'une boule, faites revenir dans une caſſerole ſur le feu avec un peu de beurre, piquez tout le deſſus de menu lard, faites cuire & glacer comme un fricandeau.

Canetons aux fines herbes.

Plumez à ſec un caneton bien blanc & gras, flambez & le vuidez, mettez dans le corps une farce de ſon foye avec lard rapé, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, couſez pour que la farce ne ſorte pas; faites refaire dans une caſſerole avec du beurre, mettez cuire à la broche ſans l'envelopper, dreſſez-le ſur le plat que vous devez ſervir, ciſelez-le le long de l'eſtomac; faites entrer dedans ſel fin, gros poivre, échalottes hachées, un grand jus d'orange; faites attention que le caneton de Roüen doit être mangé dans ſon jus, il faut peu de tems pour le cuire. Entrée.

Canetons farcis de laituë à la purée nouvelle.

Echaudez un ou deux petits canetons, trouſſez les pates dans le corps; prenez quatre laituës pommées que vous faites cuire une demie heure dans l'eau, preſſez & hachez de trois ou quatre coups de couteau, mettez avec Entrée.

perſil, ciboules hachées, ſel, gros poivre, lard rapé, mêlez enſemble & le mettez dans le corps des canetons, ficelez & faites cuire avec du bouillon, bardes de lard, un bouquet, aſſaiſonnez de ſel, ſervez avec une purée que vous ferez avec un litron de gros pois nouveaux, que vous paſſez ſur le feu avec un morceau de beurre, perſil, ciboules, zeſtes d'oignons & racines, mouillez avec du bouillon. Quand ils ſont cuits, mettez-y un peu de ſel, paſſez à l'étamine, que votre coulis ne ſoit point trop épais.

DES OYES.

CE que nous avons dit du canard, convient auſſi à l'oye, car il y a l'oye ſauvage & l'oye domeſtique, & ſa chair a les mêmes qualités que celle du canard, à cela près qu'elle eſt encore plus ſolide & de plus difficile digeſtion. L'oyſon trop jeune a une chair viſqueuſe & abonde en ſucs lents & groſſiers qui nuiſent à l'eſtomac. Si l'oye eſt trop vieux, ſa chair eſt dure, ſéche, & plus difficile encore à digérer.

Oye de différentes façons.

Prenez un oye entier ſi vous voulez, ou une partie, comme les aîles ou les cuiſſes, faites cuire dans une bonne braiſe, ſervez avec différentes ſauces, comme ſauce-robert, ſauce à l'échalotte, ſauce au jus de ravigote, ſauce relevée, ou ragoût de navets, de concombres, de petits oignons. Vous en faites auſſi des hauchepots, ou une terrine, ſoit à la purée verte, au coulis de lentilles & petit lard, purée de navets; elles ſervent pour garnir les potages à la garbure. Entrée.

Oye en balon.

Flambez & vuidez un oye, fendez-le par le dos & déſoſſez à forfait, étendez-le dans une caſſerole, mettez dedans un ſalpicon cru fait avec un ris de veau, du jambon, des champignons, le tout coupé en dez, mêlez avec perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, lard rapé, deux jaunes d'œufs crus; pliſſez l'oye comme une bourſe & l'arrondiſſez comme une Entrée.

boule, enveloppez de bardes de lard & d'une étamine ; faites cuire dans une bonne braiſe bien aſſaiſonnée, ſervez avec une ſauce à l'échalotte, ou ſauce à la Françoiſe.

Cuiſſes d'oye grillées à la remoulade.

Hors-d'œuvre. Faites cuire deux cuiſſes d'oye à la braiſe, trempez-les dans le gras de leur cuiſſon, pannez avec de la mie de pain, arroſez après légerement avec de l'huile, faites griller de belle couleur, ſervez à ſec ; une remoulade dans une ſauciere ; délayez dans une caſſerole un peu de moutarde, ſel, gros poivre, capres, anchois, perſil, ciboules, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, un peu de vinaigre & de l'huile ſuffiſamment.

Oye à la ſauce-robert.

Entrée. Préparez un oye tendre pour mettre à la broche, mettez dans le corps du lard rapé mêlé avec perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre. Quand il eſt preſque cuit, mettez deſſus l'eſtomac un peu de moutarde dé-

layée avec un jaune d'œuf, pannez de mie de pain, faites prendre belle couleur, ſervez deſſous une ſauce-robert, l'oignon paſſé.

DU LAPIN.

LE lapin qui, quoique plus petit que le liévre & d'une couleur un peu différente, lui reſſemble beaucoup, eſt ou ſauvage, ou domeſtique. Le premier eſt avec raiſon le plus eſtimé, ſurtout s'il s'eſt nourri dans des lieux ſecs d'herbes aromatiques. Auſſi eſt-il meilleur dans le tems que les herbes odoriférantes, comme le thim, le ſerpolet, le pouliot, & le geniévre ſont dans leur force. Sa chair qui eſt blanche, au lieu que celle du liévre eſt noirâtre, eſt alors d'une ſaveur plus relevée & d'un goût plus délicat. Elle eſt plus ſaine que celle du liévre, plus tendre, & plus ſucculente, pourvu qu'il ne ſoit ni trop vieux ni trop jeune. On diſtingue le lapreau du vieux lapin à cette marque, dont nous parlerons dans l'article du Liévre.

Lapreau en Matelotte.

Entrée. Coupez un lapreau en ſix morceaux, faites un roux avec de la farine & du beurre. Quand il eſt de belle couleur, paſſez le lapreau dedans pour le faire refaire, mouillez avec du bouillon, du vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de gérofle, thim, laurier, baſilic, une douzaine de petits oignons blanchis, ſel, gros poivre; à la moitié de la cuiſſon, mettez-y une anguille coupée par tronçons, faites cuire & réduire à courte ſauce, en ſervant un anchois haché avec des capres fines entieres, garniſſez de croûtons frits; à la place d'une anguille, vous pouvez mettre un autre poiſſon, la façon eſt de même.

Filets de lapreau en timbale.

Entrée. Mettez dans une caſſerole un ris de veau blanchi coupé par morceaux, avec des champignons, un morceau de beurre, paſſez ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez de bouillon, un verre de vin blanc, un peu

peu de blond de veau, ſel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte ſauce; mettez-y des filets de lapreau cuit à la broche, paſſez-les dedans ſans les faire bouillir, mettez refroidir; faites une pâte briſée de cette façon: Prenez de la farine que vous paîtriſſez avec de l'huile, ſain-doux, quatre jaunes d'œufs du ſel, un peu d'eau; la pâte étant bien paîtrie, laiſſez repoſer une demie heure, abattez-la de l'épaiſſeur d'un petit écu, que vous mettez dans une caſſerole, mettez dedans le ragoût froid, faites un couvercle avec de la pâte que vous ſoudez tout autour, comme un bord de tourte, faites cuire au four; la cuiſſon faite, renverſez deſſus-deſſous dans le plat que vous devez ſervir, faites un petit trou dans le milieu pour y mettre une bonne ſauce claire, remettez deſſus le petit morceau de pâte de façon qu'il n'y paroiſſe pas, ſervez.

Vous pouvez faire de cette façon des timbales de toutes ſortes de ragoûts de viande, principalement des filets.

Lapreau glacé au blond de veau.

Faites refaire ſur de la braiſe deux Entrée.

lapreaux, piquez tout le deſſus de menu lard; coupez chacun en deux ou trois morceaux, que vous faites cuire dans une caſſerole avec du bouillon, tranches de veau blanchies, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, peu de ſel, un demi ſeptier de vin blanc; la cuiſſon faite, retirez les lapreaux, paſſez le bouillon au tamis, faites réduire en glace, glacez tout le deſſus des lapreaux, détachez ce qui tient à la caſſerole avec un peu de bouillon, du blond de veau, faites bouillir un moment, repaſſez au tamis, mettez-y ſel, gros poivre, un jus de citron, ſervez deſſous les lapreaux.

Lapreaux à la Gaſcogne.

Entrée. Coupez deux lapreaux chacun en quatre morceaux, que vous lardez de gros lard & faites cuire avec quelques tranches de veau blanchies, quatre gouſſes d'ail, un peu d'huile, un demi ſeptier de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules & baſilic, du blond de veau, un peu de bouillon, ſel, poivre; prenez le fond de la ſauce, que vous paſſez au tamis, dégraiſſez, mettez-y

un jus de citron, ſervez ſur les lapreaux.

Lapreaux aux petits oignons.

Prenez un fort lapreau, ou deux petits, que vous coupez par morceaux, faites blanchir un quart d'heure une douzaine de petits oignons blanc, mettez-les cuire avec les morceaux de lapreau, du bouillon, vin blanc, bardes de lard, un bouquet, ſel, poivre; la cuiſſon faite, dreſſez les lapreaux dans le plat, les petits oignons autour, mettez du blond de veau dans la cuiſſon, un pain de beurre manié de farine, ſel, gros poivre, muſcade, faites lier ſur le feu, ſervez ſur les lapreaux. Entrée.

Filets de Lapreaux de différentes façons.

Coupez en filets la chair d'un ou de deux lapreaux cuits à la broche & froids, faites chauffer dans une bonne ſauce conſiſtante. Les ſauces les plus convenables ſont celles à la Françoiſe, à l'Eſpagnole, à la Bechamel paſſé, au jus de ravigote, au civet relevé. Vous les ſervez encore avec ragoût de concombres émincées, ou en ſalade. Hors-d'œuvre.

Lapreaux en racourci.

Entrée. Vuidez, & caſſez un peu l'os des cuiſſes d'un ou deux lapreaux, déſoſſez le milieu du rable de longueur de deux doigts, faites-y un trou aſſez grand pour faire paſſer la tête & les épaules, de façon que tout ſe trouve ramaſſé enſemble, ficelez bien pour les tenir en état; faites cuire dans une bonne braiſe, ſervez avec une ſauce ou un ragoût.

DU LIEVRE.

LA groſſeur, la qualité, & le goût des liévres varient beaucoup, ſelon la diverſité des lieux qu'ils habitent, & des alimens dont ils ſe nourriſſent. Ceux qui vivent dans les montagnes & dans les plaines ſéches ſont bien meilleurs que ceux qui ſe nourriſſent dans des lieux bas & marécageux. Les herbes aromatiques que mangent les premiers rendent leur chair plus délicate, & d'un meilleur fumet. Plus le liévre a été couru & fatigué, meilleur

il eſt : il eſt auſſi meilleur en Hyver qu'en Eté, pourvu qu'il n'ait pas ſouffert, & que le froid n'ait ſervi qu'à attendrir ſa chair. Le vieux liévre a une chair dure, difficile à digérer, & propre à former des humeurs groſſieres & mélancoliques. Quand il eſt trop jeune, ſa chair eſt viſqueuſe, & ne fait pas une bonne & ſaine nourriture. Lorſqu'il ne paſſe pas ſept à huit mois, ſa chair eſt tendre, délicate, & nourrit médiocrement. Ceux qui abondent en humeurs mélancoliques ne doivent pourtant en manger que modérement. On diſtingue les levreaux, en tâtant les pates de devant au-deſſus du joint en dehors. Si vous y trouvez une petite groſſeur, comme celle d'une lentille, c'eſt un levreau. Vous reconnoîtrez qu'il a un bon fumet, ſi en flairant au ventre, vous ſentez une odeur comme aromatique.

Levreau à la diligence.

Commencez par allumer un fourneau; pendant qu'il s'allume, dépouillez un levreau tendre, que vous vuidez & coupez en ſix morceaux, paſſez ſur Entrée.

le feu avec un morceau de beurre; mettez-y une pincée de farine, le foye, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, mouillez de bouillon, un verre de vin rouge; faites cuire ſans remuer, un bon quart d'heure ſuffit pour la cuiſſon, en ſervant un filet de vinaigre.

Filets de Liévre de différentes façons.

Hors-d'œuvre. Vous prenez un liévre cuit à la broche & froid qui a ſervi ſur table, ſi vous voulez; levez-en la chair, que vous coupez en filets, faites chauffer ſans qu'il bouille dans une ſauce relevée, que vous trouverez dans l'article des ſauces.

Si vous voulez le ſervir avec une ſauce au civet, après en avoir levé les filets, coupez-les proprement, prenez-en les épluchures, les flancs & les os que vous mettez dans une caſſerole avec des tranches d'oignons, carottes, panais, cloux de géroſle, thim, laurier, baſilic, un demi ſeptier de vin rouge, du blond de veau, un peu de vinaigre, ſel, poivre; faites bouillir une demie heure à petit feu, paſſez la ſauce au

tamis, faites chauffer les filets dedans ſans bouillir, ſervez.

Le liévre entier & coupé par mor- Entrée.
ceaux ſe met en haricot comme le mouton; faites un roux de farine avec du beurre, paſſez le liévre dedans, mouillez moitié bouillon & moitié eau, mettez-y un bouquet de perſil, ciboules, ail, cloux de géroſle, thim, laurier, baſilic, ſel, poivre; à la moitié de la cuiſſon, des navets coupés proprement, un filet de vinaigre, faites cuire à petit feu, ſervez à courte ſauce avec des croûtons paſſés au beurre.

Le liévre ſe ſert auſſi à la daube, Entre-
comme le pâté à la Bourgeoiſe. Vous mets.
en faites auſſi un gâteau, en prenant toute la chair, que vous mettez avec la chair d'un gigot de mouton, un peu de ruelle de veau, de la graiſſe de bœuf que vous hachez tout enſemble; mettez-le dans une caſſerole, ajoutez-y beaucoup de lard & jambon coupés en dez, aſſaiſonnez de ſel, fines épices, baſilic en poudre, perſil, ciboules, échalottes, une pointe d'ail, le tout haché, liez de ſix jaunes d'œufs crus, un demi poiſſon d'eau-de-vie, mêlez tout cet appareil enſemble;

foncez une caſſerole ronde de la grandeur que vous faites le gâteau, mettez dedans la viande, couvrez de bardes de lard, un couvercle ſur la caſſerole; faites cuire près de trois heures au four, laiſſez refroidir dans ſa cuiſſon. Vous le ſervirez froid pour entremets ſur une ſerviette.

Filets de levreau à la Flamande.

Entrée ou Hors-d'œuvre. Dépouillez deux levreaux, levez-en les filets que vous lardez de lard & de filets d'anchois deſſalés; faites-les cuire dans une caſſerole pendant une demie heure, avec un bon morceau de beurre, beaucoup d'échalotes hachées, peu de ſel, gros poivre & muſcade; la cuiſſon faite, mettez dans la caſſerole un peu de blond de veau, un pain de beurre manié de farine, un filet de vinaigre, faites lier ſur le feu. Si la ſauce eſt trop liée, mettez-y un peu de bouillon, ſervez ſur les filets.

Liévre mariné à la poivrade.

Rôt. Faites refaire ſur une braiſe bien allumée un gros liévre, après l'avoir dépouillé

dépouillé & vuidé; ôtez enſuite une ſeconde peau ſur les filets & les cuiſſes, faites-le piquer & mariner dans une poiſſonniere avec vinaigre, ſel, poivre, un peu d'eau, deux oignons, racines, perſil, ciboules, ail, cloux de gérofle, thim, laurier, baſilic, un morceau de beurre manié de farine, faites tiédir la marinade, & mettez-y le liévre pendant deux heures; mettez enſuite cuire à la broche, en l'arroſant de ſa marinade; prenez le reſtant de la marinade que vous faites réduire, paſſez au tamis, mettez-y un peu de blond de veau, ſervez cette ſauce dans une ſaucierе.

Lapreau glacé en haricot.

Piquez tout le deſſus d'un fort lapreau, après l'avoir fait refaire ſur de la braiſe, coupez-le en quatre morceaux, & le mettez cuire avec vin blanc, bouillon, tranches de veau minces & blanchies, finiſſez & glacez comme un fricandeau. Prenez des navets que vous tournez proprement, faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, mettez-les cuire avec du bouillon, un peu de jus, du blond de Entrée.

veau, ſel, gros poivre ; le ragoût fini de bon goût, prenez un peu de ſa ſauce pour mettre dans la caſſerole où vous avez glacé le lapreau, détachez ce qui reſte pour le mettre dans le ragoût de navets, ſervez autour du lapreau.

Lapreau à la Moſcovite.

Entrée. Coupez en ſix morceaux un fort lapreau que vous paſſez ſur le feu avec un morceau de bon beurre, mettez-y après un verre d'eau-de-vie. Quand elle commencera à bouillir, mettez-y le feu avec un morceau de papier allumé, laiſſez-la brûler juſqu'à ce qu'elle s'étaigne d'elle-même ; après vous y mettrez des champignons, un ris de veau blanchi coupé par morceaux, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de gérofle, une feuille de laurier, du baſilic, ſel, gros poivre, du bouillon, du blond de veau, faites cuire, dégraiſſez, ſervez à courte ſauce.

Breſolles de Lapreaux.

Prenez deux lapreaux un peu forts, levez-en toute la chair que vous émincez, faites mariner une demie heure avec perſil, ciboules, une pointe d'ail, champignons, le tout haché, ſel, gros poivre, arrangez-les dans une caſſerole ronde un à un, ſans être les uns ſur les autres; faites cuire ſur un feu un peu vif, en tournant la caſſerole d'un côté & d'autre. Quand ils ſont cuits d'un côté, retournez-les de l'autre, il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuiſſon; retirez-les pour les dreſſer dans le plat que vous devez ſervir, mettez dans la caſſerole un peu de blond de veau, un demi verre de vin blanc, détachez ce qui reſte, paſſez au tamis, dégraiſſez, mettez-y un jus de citron, ſervez ſur les breſolles. Hors-d'œuvre.

Lapreau à la poulette aux Mouſſerons.

Paſſez ſur le feu un lapreau un peu fort, coupé en ſix morceaux, avec un morceau de beurre, une poignée de mouſſerons, un bouquet de perſil Entrée.

ciboules, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un demi ſeptier de bon vin blanc, du bouillon, ſel, poivre, faites cuire & réduire à courte ſauce; mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier ſur le feu, en ſervant jus de citron. Vous faites la même choſe avec des champignons, ou des morilles bien lavées, battuës dans pluſieurs eaux pour faire ſortir le ſable.

Lapreaux à la Tartare.

Hors-d'œuvre. Déſoſſez à forfait un ou deux lapreaux, coupez la chair en quatre morceaux que vous faites mariner avec de l'huile, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, trempez-les bien dans la marinade pour les panner avec de la mie de pain, faites cuire ſur le gril, en les arroſant de tems en tems avec le reſtant de la marinade, ſervez-les à ſec, & cuits de belle couleur, une remoulade dans une ſauciere.

Vous pouvez auſſi ſervir deſſous une ſauce relevée & très-claire.

Grillades de Lapreaux.

Dépouillez deux lapreaux, levez-en tous les filets que vous laiſſez entiers, faites-les mariner avec de l'huile, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, ſel, gros poivre; mettez-les après dans des bardes de lard avec toute leur marinade, que vous mettez dans un plat, faites-les griller au four ou ſous un couvercle de tourtiere, retirez les bardes de lard, dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, un grand jus de citron deſſus. Hors-d'œuvre.

Lapreaux à différens ragoûts & ſauces.

Prenez un vieux lapin, ſi vous voulez, coupez-le en cinq morceaux, que vous faites cuire avec bardes de lard, un verre de vin blanc, du bouillon, ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, thim, laurier, baſilic; étant cuit de cette façon, vous pouvez le ſervir avec telle ſauce que vous voulez, ou un ragoût de choux, de navets, de choufleurs, de cornichons, de percepierre, de celery. Entrée.

Hors-d'œuvre. Les lapreaux cuits à la broche que l'on a ſervis ſur la table, peuvent ſe mettre en hachis; hachez-en la chair avec un morceau de mouton cuit à la broche; prenez les débris du lapreau que vous faites bouillir avec quelques échalottes hachées, du blond de veau, un demi verre de vin, paſſez la ſauce au tamis que vous mettez dans le hachis, mettez-y un peu de bon beurre manié de farine, ſel, gros poivre, frotez le plat que vous devez ſervir avec de la rocambole, faites chauffer le hachis, ſervez garni de croûtons paſſés au beurre.

De ces mêmes lapreaux vous en pouvez faire une galimafrée; coupez-les par morceaux & les mettez dans une caſſerole avec un peu d'huile, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, un peu de bouillon, faites bouillir un quart d'heure; en finiſſant un filet de vinaigre blanc.

Si vous voulez faire une ſalade de lapreaux, vous prenez les filets de ceux qui ſont cuits à la broche, que vous coupez proprement, arrangez-les ſur le plat que vous devez ſervir avec filets d'anchois, filets de pain paſſés à l'huile,

fines herbes, l'aſſaiſonnement ſe fait à la table.

DU CERF, BICHE ET FAON.

LE cerf eſt un animal timide, fort vif & fort léger, dont la chair eſt compacte, ſolide, & ainſi difficile à digérer. Auſſi plus il eſt jeune, plus elle eſt ſaine, parce qu'étant plus tendre, elle ſe digére plus facilement. C'eſt pourquoi le faon eſt meilleur lorſqu'il tete, qu'en tout autre tems. Il ſeroit même à propos de n'employer ſa chair qu'avant qu'il ait atteint trois ans. Après ce tems-là, elle devient trop dure. Cependant s'il avoit été coupé dans ſa jeuneſſe, ſa chair ſeroit plus tendre & de meilleur goût qu'elle n'eſt ordinairement. La chair de la biche, à moins qu'elle ne ſoit fort jeune, eſt moins bonne que celle du cerf; mais il faut totalement s'en abſtenir quand elle eſt en chaleur, encore plus de celle du cerf en rut, outre que l'odeur en eſt très-forte & très-deſagréable. Les fruits que le cerf mange en Eté le rendent meilleur & plus gras en cette ſaiſon

qu'en toute autre. Ce n'eſt pas une choſe bien certaine que la longue vie qu'on lui attribuë, & que quelques-uns ont étenduë à pluſieurs ſiécles. Il quitte ſon bois ou ſes cornes qui lui ſervent de défenſe, tous les ans au Printems. On prétend néanmoins que s'il eſt coupé, avant que les cornes lui pouſſent, il n'en a jamais, & que s'il eſt coupé lorſqu'elles ſont ſorties, il ne les perd point, les cornichons ou les cornes nouvellement ſorties d'un faon entrent dans les alimens, & s'apprêtent de différentes manieres, parce qu'elles ſont tendres. On employe auſſi la raclure des cornes de cerf pour faire de la gelée. On en prend la quantité qu'on juge à propos, & l'ayant fait bouillir à petit feu dans une ſuffiſante quantité d'eau juſqu'en conſiſtance de gelée, on la paſſe en preſſant le marc. On la jette enſuite dans du vin blanc où l'on a battu un blanc d'œuf & du jus de citron. On y ajoute de la canelle & une quantité ſuffiſante de ſucre. On remet le tout ſur le feu, & après l'avoir fait légerement bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit clarifié, on le paſſe de nouveau, & on le laiſſe repoſer.

DU CHEVREUIL ET DU DAIM.

CEs deux eſpeces d'animaux tiennent beaucoup du cerf, & ſont, à ce que l'on croit, des eſpeces de chevres ou de boucs ſauvages. Le chevreuil eſt plus petit que le daim, & tous deux ſont extrêmement agiles, & ont des cornes qui reſſemblent aſſez à celles du cerf. Le premier a l'organe de la vûe tellement conſtitué qu'il voit la nuit comme le jour. La femelle du Daim eſt quelquefois toute blanche, & n'étoit ſon poil qui eſt très-court, on la prendroit pour une chevre. La chair du chevreuil jeune, gras & tendre, eſt ſéche & ſe digére aſſez aiſément: elle eſt même au jugement de quelques-uns, la plus ſaine de tous les animaux ſauvages. Il en eſt néanmoins qui veulent qu'elle ne ſoit pas bonne pour les mélancoliques, & que pour la manger avec moins de danger pour la ſanté, il ne faut la manger que bouillie & cuite avec des herbes aromatiques & humides. Celle du daim jeune & bien nourri, a les mêmes qualités que celle du che-

vreuil, à cela près qu'elle eſt un peu plus difficile à digérer.

DU GIBIER EN GENERAL.

DU FAISAN.

LE faiſan eſt un oiſeau qui approche de la groſſeur du coq, ayant un beau plumage & la queuë fort longue. Il vit dans les Bois, ſe nourrit de fruits, de ſemences, de bayes, & ſurtout d'avoine, ce qui contribuë à rendre ſa chair d'un bon ſuc. Elle a été fort eſtimée & recherchée des anciens à cauſe de ſon goût exquis & délicieux. Elle eſt ſaine, & convient ſurtout aux convaleſcens, qui ont beſoin de rétablir leurs forces, parce qu'elle eſt nourriſſante & ſe digére aiſément. Si quelques-uns ont avancé que les perſonnes en ſanté ne doivent pas en manger, ce n'eſt pas qu'ils ayent eu une mauvaiſe idée de ſes qualités, c'eſt au-contraire pour en avoir penſé trop avantageuſement. Ils ont cru qu'il falloit reſerver pour les convaleſcens une nourriture excellente, qui nouvelle pour leur eſ-

tomac, ſeroit propre à en réparer les forces. Il faut choiſir le faiſan gras & jeune, & le laiſſer mortifier juſqu'à ce qu'il ait acquis un bon fumet. On fait moins de cas de la femelle que du mâle.

Faiſan à la broche & diverſifié.

Flambez un faiſan que vous épluchez & vuidez, farciſſez-le de ſon foye, lard rapé, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, deux jaunes d'œufs; mettez cette farce dans le corps, paſſez le croupion dans la boutonniere, arrêtez-le en le couſant avec une ficelle, couſez auſſi le côté de la poche, faites refaire dans du beurre & cuire à la broche enveloppé de lard & de papier, ſervez avec un ragoût de laitances de carpes, à la ſauce à la carpe; faites ſuer une carpe avec une tranche de jambon, quelques tranches de veau, mouillez avec un demi verre de vin blanc, du blond de veau, faites cuire une demie heure, mettez-y des champignons, un bouquet; après mettez les champignons dans une caſſerole avec des laitances de carpe blanchies à l'eau bouillante, paſſez la Entrée.

ſauce de carpe dans la caſſerole aux laitances, faites cuire à petit feu, ſervez le ragoût bien aſſaiſonné ſur le faiſan.

Vous pouvez encore le ſervir avec un ragoût de truffes, ou ragoût d'olives. Le faiſan cuit à la broche ſe ſert à différentes ſauces.

Faiſan en ſalmi Bourgeois.

Hors-d'œuvre. Coupez par membres un faiſan cuit à la broche & froid, mettez les épluchures & le foye dans une caſſerole avec du bouillon, un verre de vin blanc, quelques échalottes, ſel, poivre, du blond de veau; faites cuire cette ſauce un quart d'heure, paſſez au tamis, mettez chauffer dedans le faiſan, ſervez garni de croûtons frits.

Filets de Faiſan à l'Italienne.

Hors-d'œuvre. Ecraſez deux foyes de faiſans cuits à la broche, mettez-les dans une caſſerole avec des truffes, de l'échalotte hachée, un peu d'huile fine, un verre de vin de Champagne, du blond de veau, ſel, gros poivre, faites cuire cette ſauce un quart d'heure, mettez-

y chauffer ſans qu'ils bouillent des filets de faiſan cuit à la broche, en ſervant jus de citron & courte ſauce.

De la Beccasse et Beccassine.

La beccaſſe eſt un oiſeau fort eſtimé pour ſon goût exquis. L'Hyver eſt le tems où elle eſt meilleure; ce n'eſt même qu'alors qu'on en voit dans ces Païs-ci, parce que la neige qui couvre les montagnes les fait deſcendre. On ne laiſſe pas d'en voir en pluſieurs endroits dans le tems que les bleds commencent à lever de terre, ſurtout dans les terroirs humides qu'elles peuvent aiſément piquer avec leur long bec pour en tirer des vers dont elles ſe nourriſſent. Lorſqu'elles ſont jeunes & graſſes, elles fourniſſent une bonne nourriture qui ſe digére aiſément, mais qui échauffe un peu. Les vieilles ſont dures & plus difficiles à digérer.

La beccaſſine reſſemble par ſon plumage à la beccaſſe. Mais elle eſt bien moins groſſe, & a le bec moins long. Ces deux oiſeaux habitent des lieux fort différens. Le ſéjour ordinaire de la beccaſſe ſont les bois & les monta-

gnes, au lieu que la beccaſſine habite ordinairement ſur les bords des marais & des ruiſſeaux parmi les herbes aquatiques qui y croiſſent. La chair de la beccaſſine a les mêmes qualités que celle de la beccaſſe, mais elle eſt encore plus délicate.

Il y a encore un autre oiſeau de la même couleur que la beccaſſine, mais plus petit, qu'on appelle *Beccot*, & en quelques lieux *demie-Beccaſſine*. Il eſt à la beccaſſine, ce que la beccaſſine elle-même eſt à la beccaſſe. C'eſt un oiſeau de riviere qui, comme la beccaſſine, cherche ſa nourriture le long des ruiſſeaux & des marais. Il eſt plus rare qu'elle, & ordinairement plus gras, auſſi eſt-il d'un goût plus fin & plus délicat.

Beccaſſes, Beccaſſines & Beccots farcis à la poële.

Entrée. Prenez deux beccaſſes ou ſix beccaſſines ou beccots que vous flambez, vuidez-les par le dos; faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps, avec lard rapé, perſil, ciboules, deux jaunes d'œufs crus, ſel, gros poivre; farciſ-

ſez les beccaſſes, couſez & trouſſez comme pour mettre à la broche, faites-les refaire avec de l'huile, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre; foncez une caſſerole de tranches de veau blanchies, mettez les beccaſſes deſſus, l'eſtomac en deſſous, avec leur aſſaiſonnement, ſix truffes entieres, ſi vous voulez; couvrez de bardes de lard, faites ſuer un quart d'heure, mouillez avec un peu de conſommé, un demi verre de vin de Champagne, faites cuire à très-petit feu; la cuiſſon faite, ôtez les beccaſſes, que vous dreſſez ſur le plat après avoir ôté les ficelles, mettez dans la cuiſſon un peu de blond de veau, faites bouillir pour dégraiſſer, paſſez au tamis, dreſſez les truffes autour des beccaſſes ou beccaſſines, un jus de citron, en ſervant la ſauce.

Beccaſſes à la ſauce à la Beccaſſe.

Flambez, & vuidez deux beccaſſes par le dos, prenez le dedans d'une que vous hachez avec du lard rapé, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, liez de deux jaunes d'œufs, Entrée.

farciſſez les beccaſſes, couſez & faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier ; prenez le dedans de l'autre beccaſſe, que vous écraſez, & le mettez dans une caſſerole avec un verre de bon vin rouge, un peu de blond de veau, du bouillon, de l'échalotte hachée, ſel, gros poivre ; faites bouillir un demi quart d'heure, paſſez la ſauce au tamis, mettez-y un jus de citron, ſervez ſur les beccaſſes.

DES RAMIERS ET DES TOURTERELLES.

Le ramier eſt un pigeon ſauvage qui, contre la coutume des pigeons, ſe perche ſur les arbres, d'où lui eſt venu ſon nom. Sa chair a les mêmes qualités que celle du pigeon, mais elle eſt moins humide, à cauſe du mouvement qu'il ſe donne. Outre cela elle reſſemble plus par ſa couleur à la chair de la beccaſſe, qu'à celle du pigeon domeſtique. Il ne faut pas confondre le ramier avec une autre ſorte de pigeon ſauvage qu'on appelle *Bizet* en quelques Provinces. Ce dernier reſſemble par ſa groſſeur & par ſon plumage

mage au pigeon fuyard de colombier, excepté que ſa couleur eſt un peu plus foncée. Ces ſortes de bizets ſauvages habitent & nichent ordinairement dans des creux de rochers, d'où ils ſe répandent par troupeaux dans les campagnes. Les ramiers ſont plus gros, & ils ne vont guéres que deux ou quatre enſemble.

La tourterelle eſt une ſorte de pigeon qui, lorſqu'elle eſt jeune & graſſe, donne une bonne nourriture & plus délicate que celle du pigeon, mais elle eſt plus ſéche. Elle échauffe, & l'on prétend que les Mélancoliques doivent n'en manger que modérement, ſurtout ſi la tourterelle a plus d'un an. Une eſpece de collier noir autour du col diſtingue le mâle de la femelle.

La Tourterelle ſauvage eſt d'un meilleur goût que la domeſtique, elle engraiſſe l'Eté & maigrit l'Hyver, ſoit défaut de nourriture, ſoit la chûte de ſes plumes qu'elle ne recouvre parfaitement qu'au Printems : ce qui fait qu'elle ſe cache durant la rigueur du froid dans des cavernes, d'où elle ſort après qu'il eſt paſſé, pour aller faire ſon nid ſur des arbres. Quand le vent

du midy ſouffle, elle vole moins aiſément, parce que l'humidité de l'air appéſantit ſes plumes. Les tourtereaux ſont long-tems à acquerir la rapidité du vol, parce qu'ils ſont naturellement viſqueux, ce n'eſt gueres que ſur la fin de l'Eté que leurs aîles ont acquis la force naturelle à cet oiſeau.

Ramereaux en compotte.

Entrée. Trouſſez les pates de quatre ramereaux comme aux pigeons, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet, une tranche de jambon, des champignons, paſſez ſur le feu; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin de Champagne, du bouillon, un quart d'heure après mettez-y un ris de veau blanchi coupé en quatre, faites cuire à petit feu. Quand le ragoût eſt preſque cuit, vous y mettez du blond de veau, des petits œufs que vous avez fait bouillir un moment dans l'eau, ôtez-en la peau, aſſaiſonnez de bon goût, ſervez avec un jus de citron, & courte ſauce. Si vous n'avez point de petits œufs, voici la façon d'en faire.

Prenez trois jaunes d'œufs durs que vous pilez dans un mortier, mettez-y gros comme une lentille de ſel fin, un jaune d'œuf cru, pilez enſemble, retirez les œufs du mortier pour les mettre ſur la table avec de la farine, roulez en forme de ſauciſſe, coupez enſuite par petits morceaux que vous roulez dans les mains pour les arrondir, mettez-les un inſtant à l'eau bouillante, retirez à l'eau fraiche pour vous en ſervir.

Ramereaux à la Flamande.

Piquez de gros lard quatre ramereaux, après les avoir fait refaire dans du beurre & trouſſés; prenez la moitié d'un chou avec du petit lard coupé en tranches tenant à la coüene, que vous faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante; retirez le chou à l'eau fraiche, preſſez-le bien, ôtez le trognon & le ficelez, ficelez auſſi le petit lard, que vous mettez cuire avec le choux & les ramereaux, mouillez de bon bouillon, un peu de ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de gérofle, Entrée.

le demi quart d'une muſcade, faite cuire à petit feu ; la cuiſſon faite, mettez égouter les ramereaux & choux, eſſuyez de leur graiſſe, ſervez le petit lard ſur les choux, les ramereaux dans le milieu, arroſez pardeſſus avec une ſauce au blond de veau.

Tourtereaux au Duc.

Entrée. Farciſſez cinq tourtereaux après les avoir flambés, avec leurs foyes, lard rapé, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, deux jaunes d'œufs crus, foncez une caſſerole de tranches de veau blanchies, cinq petites tranches de jambon, mettez les tourtereaux ſur le jambon & cinq écreviſſes à côté, mouillez avec un verre de vin de Champagne, un verre de conſommé, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de gérofle, une demie feuille de laurier, thim, baſilic, du gros poivre, point de ſel, faites cuire à petit feu; la cuiſſon faite, ôtez les tourtereaux, le jambon, les écreviſſes; mettez du blond de veau dans la caſſerole, faites bouillir pour dégraiſſer, paſſez la ſauce au ta-

mis, mettez-y un jus de citron, dreſſez les tourtereaux chacun ſur une tranche de jambon, les écreviſſes entre, la ſauce pardeſſus.

Tourtereaux à la cendre.

Flambez & vuidez ſix tourtereaux, faites-les revenir ſur le feu avec de l'huile, perſil, ciboules, truffes, le tout haché, ſel, gros poivre, foncez une caſſerole de tranches de veau blanchies, mettez les tourtereaux deſſus, l'eſtomac en deſſous, avec tout leur aſſaiſonnement, couvrez de bardes de lard, une feuille de papier & un couvercle de caſſerole, faites ſuer ſur de la cendre chaude & feu ſur le couvercle; mouillez après avec un verre de vin de Champagne, bon bouillon, faites cuire à très-petit feu; la cuiſſon faite, dreſſez les tourtereaux dans le plat, ôtez les bardes de veau & de lard, dégraiſſez la ſauce ſans la paſſer, mettez-y un peu de blond de veau & un jus de citron, ſervez ſur les tourtereaux. Entrée.

Tourtereaux au conſommé.

Entrée. Prenez ſix tourtereaux que vous flambez & vuidez, faites une farce de leurs foyes avec lard rapé, perſil, ciboules, une truffe, le tout haché, ſel, gros poivre, deux jaunes d'œufs, farciſſez & couſez, lardez-les après avec du lard & filets de jambon, foncez une petite marmite de tranches de veau blanchies; mettez les tourtereaux deſſus avec des filets de carotes, panais, oignons, un bouquet de perſil, ciboules, deux cloux de gérofle, une demie feuille de laurier, thim, baſilic, couvrez de bardes de lard, faites ſuer un quart d'heure, mouillez après avec d'excellent bouillon, faites cuire à très-petit feu; la cuiſſon faite, ôtez les ficelles, dreſſez ſur le plat, paſſez la ſauce au tamis, dégraiſſez, ſervez de bon goût ſur les tourtereaux.

DE L'ALOUETTE OU MAUVIETTE.

Il y a pluſieurs ſortes d'alouettes, dont deux ſont aſſez connuës. L'une a une crête ou hupe ſur la tête, & l'autre

n'en a point. La premiere eſt d'une couleur plus cendrée & moins brune que l'autre, du reſte elles ſe reſſemblent pour la groſſeur, pour le chant, & pour le goût, quoiqu'il y en ait qui préferent pour la délicateſſe la hupée à celle qui ne l'eſt pas. Elles ſont recherchées en Automne & en Hyver, parce qu'alors elles ſont graſſes. En tout autre tems on en doit faire peu de cas.

Il ſe trouve encore deux autres eſpeces d'alouettes qu'on appelle *Bâtardes* en quelques Provinces. Les unes ſont plus groſſes & les autres plus petites que les alouettes ordinaires, dont elles différent auſſi par le chant, & par la queuë qui eſt plus courte. Elles approchent de leur bonté lorſqu'elles ſont graſſes, mais cela eſt rare.

Alouettes diverſifiées.

Trouſſez les pates de douze alouettes, paſſez-les dans le bec après les avoir flambées & vuidées, mettez-les dans une caſſerole avec des champignons, un ris de veau coupé par morceaux, & blanchi, un bouquet, un morceau de Entrée.

beurre, paſſez ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du blond de veau, du bouillon, ſel, gros poivre, faites cuire, & dégraiſſez; en finiſſant un jus de citron, ſervez.

Etant cuites de cette façon, vous pouvez les mettre en caiſſe après qu'elles ſont froides & la ſauce très-courte.

Foncez le plat que vous devez ſervir avec une bonne farce de volaille bien finie, mettez le ragoût deſſus & le couvrez partout avec de la même farce, uniſſez avec de l'œuf battu, pannez de mie de pain, faites cuire au four. Quand elles ſont bien dorées, égoutez la graiſſe, ſervez avec une ſauce claire & de bon goût. Vous mêlerez dans la farce de volaille, le dedans des alouettes, hors les geſiers.

Les alouettes cuites à la braiſe entre des bardes de lard ſe ſervent avec beaucoup de ſauces différentes. Quand elles ſont graſſes, vous les faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier, ſervez de même avec une ſauce.

Alouettes ou Mauviettes à la Piémontoiſe.

Mettez dans une caſſerole, des truffes, perſil, ciboules, un peu d'échalottes, champignons, le tout haché, ſel, gros poivre, un demi ſeptier de vin blanc, autant de bon bouillon, faites bouillir, mettez-y cuire pendant une demie heure douze alouettes, que vous flambez, vuidez & trouſſez comme pour la broche; la cuiſſon faite, mettez dedans un pain de beurre manié de farine, faites lier ſur le feu; en ſervant un jus de citron, & courte ſauce. Entrée.

Alouettes en ſurpriſe.

Flambez & vuidez douze alouettes, ôtez les pates & le col, fendez-les par derriere pour les déſoſſer le mieux que que vous pourrez, hachez tout ce qu'elles ont dans le corps hors le géſier; mêlez ce que vous avez haché avec lard rapé, perſil, ciboules, un jaune d'œuf, farciſſez les alouettes & ficelez, faites cuire dans une petite braiſe, mettez-les après refroidir: Prenez des œufs que vous vuidez proprement, en Entrée.

coupant la coque avec des ciſeaux, de façon que le deſſus puiſſe vous ſervir, lavez les coques, mettez dans chaque œuf une alouette avec un peu de ſalpicon cuit & froid, remettez le deſſus avec le deſſous, de façon que l'œuf paroiſſe entier, ſoudez avec du jaune d'œuf, faites la même choſe à toutes les alouettes, & mettez cuire au bain-marie dans un coquetier, il ne faut que le tems qu'ils ſoient chauds, ſervez comme des œufs frais dans une ſerviette.

Alouettes au four.

Entrée. Vuidez douze alouettes que vous mettez dans une caſſerole avec des champignons, un morceau de beurre, un bouquet, paſſez ſur le feu; mettez-y une pincée de farine, douze petits oignons blanchis, mouillez avec un verre de vin blanc, du blond de veau, un peu de ſel, gros poivre, faites cuire à petit feu & réduire à courte ſauce, mettez refroidir : Prenez le plat que vous devez ſervir, mettez dans le fond un peu de ſauce du ragoût, & ſur la ſauce moitié mie de pain & Parmeſan rapé, dreſſez le ra-

goût deſſus avec le reſtant de la ſauce, pannez moitié mie de pain & Parmeſan, faites prendre couleur au four, ou ſous un couvercle de tourtiere, ſervez de belle couleur.

DES GRIVES ET DES MERLES.

La grive eſt un oiſeau de la groſſeur de l'eſtourneau ou ſanſonnet, qui ſe trouve en abondance dans les Païs de vignobles en Automne qui eſt la ſaiſon où elle eſt graſſe & de bon goût. Elle ſe nourrit des grains de lierre, de ſureau, de geniévre & de raiſin, d'olives, de glands, de moucherons & d'autres inſectes. Sa chair fournit une nourriture délicate, facile à digérer, & bonne pour les convaleſcens. Il y en a deux autres eſpeces différentes. La premiere eſt plus petite que celle dont nous venons de parler. Elle lui reſſemble par le plumage, avec cette différence que celle-ci a la poitrine couverte de plumes rougeâtres ou orangées. Dans le tems des vendanges qu'elle eſt graſſe, elle n'eſt pas moins bonne que la grive commune. Bien des gens la trouvent même plus déli-

cate. L'autre eſpece de grive eſt preſque de la groſſeur du pigeon bizet. Son cri eſt différent de celui des deux autres eſpeces : elle eſt fort ſauvage, elle paroît en Hyver, & ſe nourrit du guy qui croît ſur les chênes ou ſur d'autres arbres. Elle eſt ordinairement maigre, & bien inférieure en bonté aux deux autres eſpeces de grives.

Le merle eſt un oiſeau de la groſſeur de la grive, ordinairement de couleur noire, ou d'un brun foncé, quoiqu'il y en ait de blancs en Achaie.

Lorſqu'il eſt jeune & gras, ſa chair donne un bon aliment, mais moins délicat que la grive dont il approche par ſes qualités.

Grives à l'eau-de-vie.

Entrée. Trouſſez les pates de cinq grives après les avoir vuidées, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un grand verre d'eau-de-vie. Quand elle bouillira faites-y prendre le feu avec du papier allumé, laiſſez brûler juſqu'à ce qu'il s'éteigne de lui-même;

mettez après du bouillon, du blond de veau, un ris de veau blanchi coupé par morceaux, des champignons, un bouquet; faites cuire le ragoût, dégraiſſez, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, ſervez à courte ſauce.

Grives pannées au pauvre homme.

Prenez cinq ou ſix grives que vous flambez, ne les vuidez point, mettez-les cuire à la broche; pendant qu'elles cuiſent, mettez un morceau de lard au bout d'un hatelet, faites-y prendre le feu & dégoutez ſur les grives, pannez après avec de la mie de pain. Quand elles ſont cuites de belle couleur, ſervez avec une ſauce faite avec un peu de beurre manié de farine, un filet de vinaigre blanc, de l'eau, de l'échalotte hachée, ſel, gros poivre, faites lier ſur le feu. Entrée.

DE LA CERCELLE OU SARCELLE.

La cercelle reſſemble au canard, mais elle eſt plus petite. Elle eſt au canard ce que la beccaſſine eſt à la beccaſſe. Sa chair eſt auſſi plus délicate

que celle du canard. Il ne faut pas confondre la cercelle avec une autre eſpece d'oiſeau de riviere qui reſſemble auſſi au canard, ſans être de la même groſſeur. On l'appelle *Rouge* en quelques Provinces, ſans doute parce qu'il a une partie du col & de la poitrine couverte d'un plumage rougeâtre. Il eſt plus gros que la cercelle, & ſa chair eſt plus délicate que celle du canard ſauvage.

Cercelles diverſifiées.

Entrée. Flambez & vuidez deux cercelles, mettez une farce dans le corps, trouſſez les pates, faites refaire avec un peu de beurre & cuire à la broche ſans les envelopper. Quand elles ſont cuites dans leur jus, dreſſez ſur le plat, ciſelez-les le long de l'eſtomac, mettez dedans de l'échalotte hachée, ſel, gros poivre, un grand jus d'orange.

Hors-d'œuvre. Etant cuites à la broche, vous pouvez les ſervir avec un ragoût de truffes, ragoût d'olives, ou différentes ſauces. Si vous voulez ſervir des filets de celles qui reviennent de la table, levez-en toute la chair que vous coupez en

filets; prenez le plat que vous devez ſervir, mettez dans le fond du Parmeſan & les filets deſſus avec quelques filets d'anchois, du gros poivre, arroſez légerement avec du blond de veau, pannez moitié mie de pain & Parmeſan, faites migeoter ſur le feu, & prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere, ſervez avec un jus d'orange.

Vous pouvez ſervir de cette façon toutes ſortes de filets de gibier.

De la Perdrix.

La perdrix eſt un oiſeau fort connu, dont il y a deux eſpeces; la rouge & la griſe. La premiere qui eſt la plus eſtimée ſe trouve & ſe plaît dans les Païs montagneux, au lieu que la griſe habite plus volontiers les campagnes. Il eſt aiſé de les diſtinguer : car, outre que la premiere eſt plus groſſe, elle a le bec, les pates & les paupieres rouges: leur cri ou chant eſt auſſi fort différent; la chair de la jeune perdrix ou perdreau eſt tendre, de bon goût, & fournit une nourriture facile à digérer, propre aux convaleſcens & à ceux qui ont le

ventre trop libre. Le perdreau rouge ſe connoît à l'aîle, dont la premiere plume eſt pointuë, & terminée par un peu de blanc. Le perdreau gris a le bec & les pates tirant un peu ſur le noir, & la premiere plume de l'aîle pointuë. Pour peu qu'on ait comparé de perdreaux avec de vieilles perdrix, on ne ſera pas embaraſſé à en faire la différence.

Perdrix à la Païſanne.

Entrée. Faites refaire deux vieilles perdrix après les avoir flambées, & vuidées, trouſſez les pates dans le corps comme à une poule, mettez-les cuire dans une petite marmite avec un verre de bon bouillon, une barde de lard, tranches d'oignons, carottes, panais, un peu de ſel, gros poivre, faites cuire à très-petit feu pendant trois heures, paſſez après la cuiſſon au tamis, que vous dégraiſſez & ſervez ſur les perdrix.

Perdreaux au naturel.

Hors-d'œuvre. Coupez par membres deux perdreaux cuits à la broche qui ont ſervi

ſur la table, arrangez les ſur le plat que vous devez ſervir, mettez deſſus un peu de bon bouillon, ſel, gros poivre, une douzaine d'échalottes entieres & cuites un quart d'heure dans de l'eau; faites chauffer pendant un quart d'heure ſur de la cendre chaude ſans bouillir pour faire prendre goût, ſervez.

Perdreaux gratinés.

Prenez des perdreaux cuits à la broche qui ont ſervi ſur la table, coupez-les par membres, mettez deſſus le plat que vous devez ſervir un morceau de beurre manié avec de la chapelure de pain, perſil, ciboules, échalottes hachées, deux jaunes d'œufs, ſel, gros poivre, faites gratiner ſur le feu, mettez-y après les perdreaux chauffer dans un peu de bouillon, ſel, gros poivre, un peu de perſil blanchi haché, un filet de vinaigre; en ſervant un peu de chapelure de pain pardeſſus. Hors-d'œuvre.

Perdreaux à l'Allemande.

Farciſſez deux perdreaux avec leurs foyes, lard rapé, perſil, ciboules, ſel, Entrée.

gros poivre, un jaune d'œufs, faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier, mettez dans une caſſerole un peu de beurre manié avec de la mie de pain, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, un peu de bouillon, un demi verre de vin blanc, faites bouillir un quart d'heure, mettez-y un jus de citron, ſervez deſſus les perdreaux.

Perdreaux à la Coigny.

Entrée. Flambez & vuidez trois jeunes perdreaux, applatiſſez-les un peu & faites mariner avec de l'huile, perſil, ciboules, échalottes, & les foyes des perdreaux, le tout haché, ſel, gros poivre, mettez-les cuire ſur une tourtiere au four enveloppés de papier, avec tout leur aſſaiſonnement, ou ſur le gril. Quand ils ſont cuits, ôtez le papier, ramaſſez toutes les fines herbes qui tiennent après que vous mettez dans une caſſerole avec un peu de blond de veau, un demi verre de vin, ſel, gros poivre, faites bouillir un inſtant, un jus de citron, ſervez ſur les perdreaux.

Perdreaux à la Provençale.

Vuidez & trouſſez les pates en dedans de trois perdreaux, lardez-les de filets de jambon & de lard, farciſſez le dedans avec leurs foyes, lard rapé, perſil, ciboules hachées, un jaune d'œufs, couſez pour que la farce ne ſorte pas, mettez-les dans une caſſerole avec perſil, ciboules, échalottes, un peu d'ail, le tout haché, ſel, gros poivre, un peu d'huile, faites cuire bien étouffés ſur de la cendre chaude, en les remuant de tems en tems. Quand ils ſont cuits, ôtez-les, mettez dans la caſſerole un demi verre de vin blanc, du blond de veau, détachez tout ce qui tient après, faites bouillir pour dégraiſſer, mettez-y un jus de citron, ôtez les ficelles des perdreaux, ſervez la ſauce deſſus. Entrée.

Perdreaux à la ſauce au panais.

Prenez deux perdreaux que vous flambez, vuidez, gardez les foyes, mettez dans le corps du lard rapé avec perſil, ciboules, un peu de ſel, gros Entrée.

poivre, faites refaire dans du beurre & cuire à la broche enveloppés de lard & de papier; mettez dans une caſſerole une tranche de jambon, un peu de bardes de lard, de l'oignon en tranches, un panais coupé en deux, les deux foyes de perdreaux, faites ſuer ſur le feu juſqu'à ce qu'ils commencent à s'attacher, mouillez avec du bouillon, faites bouillir un quart d'heure, retirez les morceaux de panais & foyes que vous pilez dans un mortier avec deux rocamboles, paſſez la ſauce au tamis, délayez dedans ce que vous avez pilé, faites chauffer ſans bouillir, ſervez ſur les perdreaux.

Différens ſalmis de Perdreaux.

Hors-d'œuvre. Coupez par membres des perdreaux cuits à la broche & froids, arrangez-les ſur le plat que vous devez ſervir, mettez-y un peu de bouillon ſeulement pour les faire chauffer, ſervez deſſus un ragoût de truffes ou d'olives. Si vous voulez un ſalmi plus ſimple, mettez dans une caſſerole un demi verre de vin, du bouillon, de l'échalotte hachée, du blond de veau, ſel,

gros poivre, faites bouillir cette ſauce, mettez-y les perdreaux coupés par membres pour les faire chauffer, ſervez garnis de croûtons paſſés au beurre.

Si vous voulez ſervir un ſalmi de filets, coupez la chair des perdreaux en filets, pilez tout le débris des carcaſſes & foyes, que vous délayez avec un peu de bouillon & blond de veau, paſſez à l'étamine, mettez cette ſauce dans une caſſerole avec les filets pour faire chauffer ſans qu'ils bouillent, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, en ſervant jus de bigarade.

Perdrix à l'étuvée.

Trouſſez en poule deux vieilles perdrix que vous lardez de gros lard; faites un roux avec du beurre & de la farine, mettez-y refaire les perdrix, mouillez avec du bouillon, un demi ſeptier de vin blanc, ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, une feuille de laurier, thim, baſilic; à la moitié de la cuiſſon des perdrix, mettez-y des petits oignons blanchis, rachevez de cuire; un demi quart d'heure avant que de ſervir, Entrée.

ſi vous avez des laitances de carpes blanchies, mettez-les dedans pour les faire bouillir, ſervez garnies de croûtons, capres entieres, anchois haché.

Perdreaux & Perdrix diverſifiés.

Entrée. Les perdreaux cuits à la broche farcis de leurs foyes ſe ſervent avec différentes ſauces & ragoûts. Les perdrix cuites à la braiſe ſe ſervent de même. La deſſerte des perdreaux cuits à la broche ſert à faire pluſieurs choſes, comme hachis que vous mêlez avec la chair de gigot de mouton, que vous finiſſez comme à l'ordinaire. Pour lui donner plus de goût, faites bouillir les carcaſſes avec du bouillon & blond de veau, que vous mettez dans le hachis.

Hors-d'œuvre.

Entrée. Avec ce même hachis, vous pouvez faire un pain de perdrix : Prenez un pain rond d'une demie livre, ôtez toute la mie du dedans, paſſez-le ſur le feu avec du beurre, rempliſſez le pain d'un hachis, dreſſez-le ſur le plat que vous devez ſervir avec un peu de ſauce à ſalmi, faites-le migeoter dans le plat juſqu'à ce qu'il ſoit un peu attaché, ſervez deſſus de la ſauce à ſalmi.

La deſſerte des perdreaux cuits à la broche, en les coupant par membres, ſe ſert avec toutes ſortes de petites ſauces.

DE LA CAILLE.

La caille eſt un oiſeau de paſſage aſſez connu. Après le milieu de l'Automne elle paſſe dans les Païs chauds, d'où elle revient au Printems, & fait ſon nid ou dans des plaines, ou dans des montagnes où il croît du bled. Le mâle ſe diſtingue de la femelle par une eſpece de raye noire & quelquefois rougeâtre, qui paroît en forme de croix ſous le gozier & le long d'une partie du col. Au lieu que la femelle n'a point cette raye, & ſon col & ſa poitrine ſont couverts de plumes tachetées à leur extrêmité d'une petite marque noire. Le cailleteau, tant mâle que femelle, ſe connoît aiſément, parce que dans l'un cette raye n'eſt qu'ébauchée, & que dans l'autre les marques noires ſont moins diſtinctes & moins colorées. La caille qu'on appelle verte, c'eſt-à-dire, que l'on prend au Printems, lorſque les bleds ſont verts, ne vaut rien, & a très-peu de goût. Elle

n'eſt bonne qu'à la fin de l'Eté qu'elle eſt graſſe. De tous les grains celui qui l'engraiſſe le mieux & le plus promptement, eſt le millet qu'elle aime beaucoup. Je laiſſe aux Médecins à diſputer ſur les proprietés de cet oiſeau rélativement à la ſanté. Que les uns l'approuvent, tandis que d'autres le condamnent, il eſt certain que ſa chair eſt fine, délicate, & de bon goût; je conviens pourtant que l'excès en peut être nuiſible, & que ſa graiſſe peut la rendre un peu difficile à digérer. La caille n'eſt ordinairement bien graſſe que dans les Païs où il croît du millet & du ſaraſin, à moins qu'on ne l'engraiſſe en cage. Mais celle qui s'eſt engraiſſée d'elle-même dans les champs eſt bien meilleure que l'autre.

Cailles diverſifiées.

Entrée. Flambez & vuidez cinq ou ſix cailles, que vous farciſſez avec leurs foyes, lard rapé, perſil, ciboules, ſel, gros poivre, deux jaunes d'œufs, faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier, ſervez avec un ragoût de truffes ou de ris de veau. Vous ſervez

ſervez encore les cailles à la braiſe avec des choux & petit lard. Vous en faites des compotes, comme celle de pigeons, que vous paſſez avec ris de veau, champignons, du beurre, un bouquet; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, du blond de veau; à la moitié de la cuiſſon, vous y mettez des culs d'artichaux cuits à moitié dans l'eau, des petits œufs, ſervez à courte ſauce; ce même ragoût, après qu'il eſt deſſervi de la table, ſe peut mettre en caiſſe. Vous prenez le plat que vous devez ſervir, mettez dans le fond une bonne farce de bon goût, le ragoût deſſus que vous couvrez avec de la même farce, uniſſez avec de l'œuf battu, pannez de mie de pain, faites prendre couleur au four, égoutez la graiſſe, ſervez avec une bonne ſauce claire.

Ce même ragoût, vous pouvez encore le ſervir en timbale de la même façon qu'il eſt expliqué aux lapreaux en timbale, *page* 208.

Cailles grillées.

Flambez & vuidez ſix cailles, fendez- Entrée.

les à moitié par le dos, mettez-les dans une caſſerole avec de l'huile, quatre feuilles de laurier, ſel, gros poivre, enveloppez de bardes de lard, faites cuire à très-petit feu ſur de la cendre chaude. Quand elles ſont preſque cuites, pannez-les avec de la mie de pain & faites griller; mettez dans la caſſerole un peu de blond de veau, du bouillon, détachez tout ce qui peut tenir après, dégraiſſez, paſſez au tamis, ſervez deſſous les cailles, que la ſauce ſoit de bon gout & claire.

Etuvée de Cailles.

Entrée. Faites un roux avec de la farine & du beurre, paſſez-y cinq cailles que vous avez flambées & vuidées, avec une douzaine de petits oignons blanchis, mouillez avec un demi ſeptier de vin blanc, du bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, une feuille de laurier, thim, baſilic, deux cloux de gérofle, garniſſez cette étuvée de ce que vous voulez, comme culs d'artichaux cuits à moitié dans l'eau, ou une anguille coupée par tronçons, laitances de carpes; à la place de poiſſon vous

y pouvez mettre des petites ſauciſſes, crêtes ou foyes gras. Quand l'étuvée ſera cuite, aſſaiſonnez de bon goût, mettez-y capres entieres, un anchois haché, ſervez garnie de croûtons paſſés au beurre.

Cailles aux oignons en crépines.

Entrée.

Trouſſez les pates en dedans de ſix cailles, après les avoir flambées & vuidées, faites-les cuire avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, deux cloux de géroſle, deux feuilles de laurier, peu de ſel. Quand elles ſont cuites, faites attacher toute la ſauce de leur cuiſſon après les cailles, mettez-les refroidir, paſſez dans une caſſerole beaucoup d'oignons coupés en dez avec du bon beurre juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits à forfait ; mettez y deux anchois hachez, une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec un peu de crême, faites lier ſur le feu ; prenez autant de morceaux de crépines que de cailles, mettez deſſus de l'oignon & une caille, enveloppez chaque caille d'oignons & de crépines, trempez dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, faites

prendre couleur au four ; mettez du blond de veau dans la caſſerole où vous avez fait cuire les cailles avec un peu de bouillon, détachez ce qui reſte, dégraiſſez, paſſez au tamis, ſervez deſſous les cailles.

Celles à l'appétit ſe font de la même façon, à cette différence qu'à la place d'anchois, vous y mettrez deux harangs ſors coupés en très-petits dez, dans la ſauce un jus de bigarade.

Cailles au Jambon.

Entrée. Faites une farce avec des foyes, lard rapé, perſil, ciboules, champignons, le tout haché, ſel, gros poivre, farciſſez ſix cailles après les avoir flambées & vuidées ; foncez une caſſerole de ſix tranches de jambon très-minces, mettez les cailles deſſus avec de fines herbes hachées, gros poivre, point de ſel, couvrez avec bardes de lard, faites ſuer & cuire ſur de la cendre chaude ; la cuiſſon faite, dreſſez les cailles ſur les tranches de jambon ; mettez dans la caſſerole un peu de blond de veau, un filet de vinaigre blanc, détachez ce qui reſte, paſſez la

ſauce au tamis, dégraiſſez, ſervez ſur les cailles.

Cailles au Duc.

Farciſſez ſix cailles, que vous avez flambées & vuidées, avec leurs foyes, lard rapé, perſil, ciboules, ſel, gros poivre, un jaune d'œuf, foncez une caſſerole de tranches de veau blanchies, mettez les cailles deſſus, l'eſtomac en deſſous, avec un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de gérofle, thim, laurier, baſilic, cinq belles écreviſſes en vie les petites pates ôtées, un peu d'huile; couvrez de bardes de lard, ſel, gros poivre, faites ſuer un quart d'heure, mouillez avec un verre de vin de Champagne, faites cuire à très-petit-feu ſur de la cendre chaude; la cuiſſon faite, dreſſez-les dans le plat, les écreviſſes entre, mettez du blond de veau dans la cuiſſon & un peu de bouillon, faites bouillir pour dégraiſſer, paſſez au tamis, ſervez avec un jus d'orange dans la ſauce. Entrée.

Les cailles au fenouil ſe font de la même façon, vous ne mettez point

d'écreviſſes. Vous avez autant de petites branches de fenouil que de cailles, faites-les cuire dans l'eau un quart d'heure, preſſez pour qu'il ne reſte point d'eau; les cailles étant dreſſées avec la ſauce, vous mettez ſur chaque une branche de fenouil.

DE LA POULE D'EAU, OU FOULQUE.

On en diſtingue de pluſieurs eſpeces. Les unes ont les pieds rouges ou couleur de roſe, d'autres verdâtres, quelques-unes d'une couleur obſcure & cendrée. Ces différentes eſpeces d'oiſeaux aquatiques ne ſont ni abſolument de la même groſſeur, ni de la même bonté. Lorſqu'ils ſont jeunes & gras, leur chair donne un aſſez bon aliment, mais un peu difficile à digérer. Il en eſt qui prétendent qu'on peut en manger les jours maigres.

DU PLUVIER.

Il y en a de deux ſortes: Le pluvier doré qui eſt de couleur jaunâtre, eſt moins commun & plus délicat, que le

gris ou de couleur cendrée. Ils fréquentent ordinairement les bords des rivieres ou les lieux humides. Qu'ils ayent pris leur nom de l'idée qu'on a euë qu'ils annonçoient la pluye, ou de ce que les Chaſſeurs les prenoient plus aiſément en tems de pluye, c'eſt ce qu'il importe peu de ſçavoir. Mais on ne peut diſconvenir que leur chair, ſurtout celle du pluvier doré, ne ſoit d'un goût exquis, & facile à digérer.

De l'Ortolan.

L'ortolan eſt un petit oiſeau à peu près de la groſſeur de l'alouette, de couleur griſâtre, le col jaunâtre auſſi-bien que le ventre. Il a un chant aſſez déſagréable & importun, ſurtout la nuit qu'il chante à différentes repriſes. Il a le bec longuet & aſſez menu, comme la fauvette, & autour du bec vers la tête de petites barbes noires. On en voit en quelques Provinces méridionales de la France, mais ſurtout dans la Gaſcogne & dans les Landes de Bordeaux où l'on en prend beaucoup. On y fait la chaſſe aux ortolans en deux ſaiſons, au Printems, & ſur la fin de

l'Eté. Mais on ne prend dans la premiere que de vieux ortolans maigres qui vont faire leur nid. On peut les engraiſſer, mais ils ne ſont jamais ſi bons que ceux que l'on prend aux mois d'Août & de Septembre. L'ortolan gras ne paroît qu'un peloton de graiſſe, à peine diſtingue-t-on un peu de chair ſur les cuiſſes. C'eſt un oiſeau fort délicat, nourriſſant, & qui ſe digére aiſément. Le jeune ortolan pris dans ſon nid, quoiqu'il ne ſoit pas ſi gras, ne laiſſe pas d'être excellent.

DU VANNEAU.

Le vanneau eſt un oiſeau à peu près de la groſſeur du pigeon, mais dont les aîles ſont bien plus longues. Il a ſur la tête une crête aſſez haute, le bec un peu long. Sur le dos ſon plumage eſt de couleur claire d'ardoiſe, au col il tire ſur le verd. Dans le reſte du corps on y remarque différentes couleurs, comme du blanc, du noir, & du bleu, il ſe plaît le long des rivieres, ou dans des terres enſemencées humides, lorſque le bled commence à pouſſer. Sa chair eſt fort eſtimée pour ſon goût & ſa délicateſſe.

De la Gelinotte de Bois.

La gelinotte de Bois eſt une eſpece de poule ſauvage, quoiqu'elle ait les poules & les coqs domeſtiques en averſion. Elle eſt parſemée de différentes couleurs. Elle habite les montagnes & les forêts, où elle ſe plaît avec les cerfs, & ſe nourrit de grains. C'eſt un oiſeau aſſez rare, fort recherché pour la délicateſſe de ſon goût. Sa chair fournit un aliment ſain & facile à digérer.

Du Bequefigue.

Le bequefigue eſt un petit oiſeau un peu moins gros que l'alouette, d'un gris brun ſur le dos, & ſur le ventre d'un blanc ſale tacheté de petites marques noires. Son bec eſt longuet & mince comme celui de la fauvette. On prétend qu'il aime les figues, d'où il a tiré ſon nom. Cet oiſeau eſt fort commun en Automne dans les Provinces méridionales de la France. Ce n'eſt pas qu'il ne s'en trouve auſſi ailleurs & même dans le voiſinage de Paris, mais il n'y eſt pas gras, faute, ſans doute,

des alimens propres à l'engraiſſer. Il ſe plait ſurtout dans les vignobles, ou dans les campagnes où il croît du ſaraſin. Je doute même fort que ce ſoit la figue ou le raiſin qui l'engraiſſe, & je crois avoir remarqué que ce qu'il cherche dans les vignes & dans les champs, n'eſt pour l'ordinaire que le grain d'une plante aſſez connuë en Médecine, qu'on nomme *Mercuriale*. J'ai toujours obſervé que dans les lieux où cette plante croît abondamment, les bequefigues y ſont plus gras & en plus grande quantité, ils s'engraiſſent en peu de tems, & maigriſſent de même. Souvent un vent de Midy un peu fort qui ſouffle un ou deux jours, ſuffit pour les rendre maigres, alors ils volent aſſez légerement; mais quand ils ſont gras, ils volent péſamment. Cet oiſeau n'eſt pas moins délicat que l'ortolan, ſi même il ne mérite pas de lui être préferé. Comme lui, ce n'eſt, quand il eſt gras, qu'un peloton de graiſſe; mais un léger goût d'amertume que lui communique la mercuriale dont il ſe nourrit, prévient la fadeur & le dégoût qu'il ſemble que cette graiſſe devroit cauſer. Sa chair pleine d'un ſuc exquis

eſt nourriſſante, ſans charger l'eſtomac.

Il y a deux autres eſpeces de bequefigues, qui n'ont que le plumage de commun avec ceux dont nous venons de parler. On les appelle en quelques endroits des bequefigues bâtards. Les uns ſont pour le moins auſſi gros que les premiers que nous avons décrits; ils ſe plaiſent ſur les bords des rivieres & des ruiſſeaux, & peuvent paſſer pour des oiſeaux aquatiques, ils ne ſont jamais gras, & n'approchent pas de la délicateſſe des autres. On en trouve en tout tems, en Hyver comme en Eté. Les autres ſont moins gros, & fréquentent non-ſeulement les bords des rivieres, mais encore les champs, quand les bleds verts commencent à paroître. Ils ne ſont jamais gras non plus, ni recherchés pour leur goût. Quoique nous ayons dit que les deux eſpeces ayent beaucoup de reſſemblance avec la premiere par le plumage, cela n'empêche pas que par la comparaiſon on ne puiſſe apprendre à en faire la différence; mais à leur cri on ne peut s'y méprendre.

DU GUIGNARD, ET D'AUTRES PETITS OISEAUX.

Le guignard eſt un oiſeau de paſſage fort connu & commun en Beauce vers le tems des vendanges, de la groſſeur à peu près de la grive. Il eſt fort gras & ſe corrompt ſi promptement qu'il eſt difficile de le tranſporter, ſa chair approche beaucoup de la délicateſſe & du goût de l'ortolan.

Il y a pluſieurs autres eſpeces de petits oiſeaux que l'on trouve en diverſes Provinces, & qui ſont eſtimées pour leur goût. Tel eſt le *Roſſignol* qui ſur la fin de l'Eté devient fort gras, & preſqu'auſſi délicat que le bequefigue.

Telle eſt la *fauvette*, dont il y a pluſieurs eſpeces, qui dans la même ſaiſon ſont auſſi graſſes & excellentes. Telle eſt la *rouge-gorge*, qui dans le même-tems eſt un oiſeau fort délicat. Le *torcol* eſt encore un oiſeau gros comme l'alouette, qui en Automne eſt fort gras, ſon plumage eſt d'un gris cendré. En lui ouvrant le bec, on lui trouve une langue ronde & pointuë de

ſa longueur d'un doigt, il la plonge dans les fourmillieres ; & quand les fourmis s'y ſont attachées, il la retire, & les avale ; il eſt fort délicat. Je ne parlerai pas des pinçons, des chardonnerets, des linottes, des moineaux, & d'autres oiſeaux aſſez connus, la ſeule ſaiſon où ils puiſſent être recherchés eſt la fin de l'Eté & l'Automne, parce qu'alors ils ſont plus gras, mais ils ne laiſſent pas d'être pour l'ordinaire durs & difficiles à digérer. De tous ceux que nous venons de nommer, la linotte eſt celle qui dans ce tems-là eſt la meilleure. Le moineau eſt très-chaud, ainſi il échauffe beaucoup. Il ſuffira d'avertir ici en général, que quelque excellent que puiſſe être un oiſeau par lui-même, le Printems n'eſt point ordinairement la ſaiſon d'en manger, encore moins le tems qu'il couve & qu'il nourrit des petits. J'excepte néanmoins les jeunes que l'on a pris ſur le nid, ou après qu'ils en ſont ſortis.

DU ROTI.

Du Cochon de lait.

IL faut le bien échauder & vuider, laiſſez les rognons, embrochez & faites-lui des inciſions ſur la peau pour l'empêcher de ſe déchirer; en cuiſant frotez ſouvent avec de l'huile fine pour lui rendre la peau croquante, ſervez bien cuit, parce que toute viande de lait doit être bien cuite.

De l'Agneau.

Vous le faites refaire, en le tenant en l'air ſur de la braiſe; ſi c'eſt un rôt de bif, vous le piquerez & mettrez des bardes de lard ſur les endroits qui ne le ſont pas; le quartier de devant, vous y mettez une barde de lard & couvrez de papier, il faut une heure & demie de cuiſſon pour le rôt de bif, & près d'une heure pour le quartier de devant, laiſſez mortifier deux ou trois jours avant que de vous en ſervir; le chevreau comme l'agneau.

Des Pigeons.

Vous les prenez deſſous la mere pour les tuer, les petits vous pouvez les employer tout de ſuite; les gros vous leur ôtez la poche & les boyaux, laiſſez les mortifier avant que de vous en ſervir; pendant qu'ils ſont chauds, il faut leur battre l'eſtomac, vuidez les pigeons après les avoir plumés, faites refaire ſur de la braiſe, les petits vous les bardez; dans le tems des feuilles de vignes, vous en mettez entre les bardes, embrochez dans une brochette, faites cuire à la broche; les gros vous les bardez ou piquez.

Le bon tourtereau & le ramereau doit être gras, la chair noire, vous le faites cuire comme le pigeon.

De la volaille.

Avant que de tuer la volaille, vous la laiſſez quelque tems ſans manger, il faut la plumer pendant qu'elle eſt chaude, lui ôter le gros boyau, la battre ſur l'eſtomac; vous la laiſſez après mortifier deux ou trois jours, ſuivant

les endroits ou la ſaiſon. Si vous la tranſportez, il ne faut point l'enfermer qu'elle ne ſoit bien froide, parce qu'elle ſe gâteroit promptement. Quand vous voudrez vous en ſervir, otez la poche en faiſant une inciſion ſur le col, gliſſez le doigt en dedans pour détacher les boyaux, vuidez-les après par le derriere, faites revenir la volaille ſur la braiſe, commencez par le dos, les côtés, & finiſſez par l'eſtomac. Etant revenuë également, vous l'eſſuyez & épluchez, trouſſez la volaille avec une ficelle, & lui paſſez une brochette au travers des cuiſſes, vous la barderez ou piquerez, faites cuire à la broche à feu égal; vous connoîtrez ſa cuiſſon, quand elle commence à fumer & jetter des petites fuſées de jus, la cuiſſon eſt proche, il ne faut plus qu'un demi quart d'heure pour la tirer. Toute la volaille ſe prépare de la même façon, hors la poularde qu'il faut vuider par le côté, en faiſant une petite inciſion deſſous la cuiſſe.

L'oye ſauvage, canneton de Roüen, canard, oiſeau de riviere, oiſon, ſarcelle, s'accommodent tous de même; vous ne faites que les vuider, refaire

& éplucher, trouſſez les pates, faites cuire ſans les barder ni piquer, il faut peu de tems pour la cuiſſon, & doivent être ſervis dans leur jus.

Le Sanglier, Cerf & Chevreuil.

Vous le laiſſez mortifier & faites refaire ſur de la braiſe; piquez-le & le marinez avec ſel, poivre, tranches d'oignons, une gouſſe d'ail, vinaigre, vous le ferez bien cuire à la broche enveloppé de papier beurré, ſervez dans une ſauciere une poivrade liée.

Le marcaſſin, vous laiſſez la peau ſur la tête, faites-le refaire & le piquez de lard fin, faites cuire ſans mariner, ſervez avec une poivrade.

Le Levreau & le Lapreau.

Faites-les refaire, & piquez de petit lard, il faut les ſervir cuits à propos, c'eſt-à-dire, un peu dans leur jus, principalement le levreau, que vous ſervez avec une poivrade liée.

Pour ne pas ôter le fumet du lapreau, vous ne l'arroſez qu'une fois, en le mettant au feu.

Du Gibier volatile.

Le pluvier, laiſſez quelques plumes à la queuë, ne le vuidez point, faites-le refaire & piquez, faites cuire bien doré, ſervez ſur des rôties.

La grive, ne la vuidez point, faites-la refaire & piquez, ſervez ſur des rôties.

La moviette, ne la vuidez point, il faut la flamber, piquer ou barder, ſervez ſur des rôties.

La beccaſſe, beccaſſine, ou beccot, ne les vuidez point, trouſſez les pates & le bec au travers du corps, faites refaire & piquez, ſervez ſur des rôties.

Le faiſan, il faut le vuider, faire refaire, piquer de menu lard, cuire enveloppé de papier, ſervez de belle couleur.

La caille, vous la vuidez, faites refaire ſi vous voulez, enveloppez de feuilles de vignes & bardes de lard, ſervez-la pannée de belle couleur.

Les ortolans, les bequefigues, les Guignards & autres petits oiſeaux, vous les accommodez comme les cailles.

Le perdreau, il faut le vuider & trouſſer, faites-le refaire, & piquez de

menu lard, ſervez cuit à propos.

La tourterelle, la gelinotte, comme le perdreau.

DES ENTREMETS DE VIANDE.

Différentes Daubes.

Entre-mets froid.

PRENEZ un oye ou un canard que vous flambez, vuidez & farciſſez dans le corps avec le foye, lard rapé, perſil, ciboules, deux jaunes d'œufs, ſel, gros poivre, lardez la chair avec des lardons aſſaiſonnés de ſel, fines épices, perſil, ciboules, échalottes; foncez une marmite de terre, ou une terrine de bardes de lard, mettez l'oye ou le canard deſſus, couvrez de tranches d'oignons, de carottes, panais, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de gérofle, thim, laurier, baſilic, faites ſuer une demie heure ſur de la cendre chaude; mouillez après avec une chopine de vin blanc, deux verres de bouillon, un peu de ſel, gros poivre, faites cuire à petit feu; la cuiſſon faite, paſſez la

ſauce au tamis, mettez la viande refroidir dedans. Quand la ſauce ſera en gelée, vous la ſervirez deſſus.

Vous faites une daube de liévre de la même façon, vous le déſoſſez, ou coupez par membres ſans déſoſſer, ſervez-le dans une terrine. Si la ſauce eſt longue, vous la ferez réduire avant que de la mettre en gelée.

Daube de Dindon accompagnée.

Entremets froid. Flambez & vuidez un dindon bien en chair, déſoſſez-le à forfait en commençant par le brichet. Vous prenez deux noix de veau, que vous lardez partout avec du gros lard aſſaiſonné de ſel, fines épices, perſil, ciboules, échalottes, rocamboles, le tout haché; mettez les noix de veau dans le corps du dindon, lardez-en la chair de la même façon, faites cuire & ſervez comme les daubes précédentes.

Daube de Veau.

Entremets froid. Prenez un cuiſſeau, ou un morceau de ruelle de veau, la quantité que vous jugerez à propos, lardez partout avec

des lardons aſſaiſonnés de ſel, fines épices, perſil, ciboules, une pointe d'ail, quelques échalottes, le tout haché très-fin, foncez une terrine de quelques bardes de lard, mettez le veau deſſus avec tranches d'oignons, racines, un bouquet de fines herbes, cloux de géroſle, faites ſuer une demie heure, mouillez avec un verre de bouillon, un poiſſon d'eau-de-vie; faites cuire & ſervez avec la ſauce en gelée, comme les précédentes. Si le morceau eſt petit, vous ne mettrez que demi-poiſſon.

Différentes Galantines.

Faites une galantine de ce que vous voudrez, comme dindon, poularde, poulet, lapreau, canard, la façon eſt toujours de même. Vous le déſoſſez & l'étendez de toute ſa longueur, faites une farce avec de la volaille cuite à la broche que vous hachez très-fine avec de la tetine de veau blanchie, perſil, ciboules hachées, ſel, gros poivre; liez de ſix jaunes d'œufs; mettez de cette farce de l'épaiſſeur d'un écu ſur toute l'étenduë de votre volaille, arrangez ſur la farce un filet de truffes, Entremets froid.

un filet de jambon, un filet de lard, un filet de jaunes d'œufs durs, un filet de piſtaches, vous continuez de cette façon juſqu'à la fin, couvrez tous les filets avec autant de farce que vous avez fait deſſous, uniſſez avec de l'œuf battu, roulez la galantine, mettez ſur le deſſus quelques bardes de lard, enveloppez avec un linge, ficelez les bouts & tout le long; faites cuire dans une bonne braiſe avec du bouillon, une chopine de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de gérofle, une feuille de laurier, thim, baſilic, oignons, carottes, panais, laiſſez refroidir dans ſa cuiſſon, ſervez ſur une ſerviette.

Pâté mêlé en pot.

Entremets froid. Lardez une vieille perdrix, un lapin coupé en quatre, deux morceaux de tranches de bœuf avec du gros lard, aſſaiſonnez de ſel, fines épices, perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, un peu d'échalottes, le tout haché très-fin; mettez toute la viande dans une petite marmite avec des bardes de lard deſſus & deſſous, mouillez avec un demi ſeptier

de vin blanc, un poiſſon d'eau-de-vie, faites cuire à très-petit feu; la cuiſſon faite, dreſſez le tout dans la terrine que vous devez ſervir bien ſerré l'un contre l'autre, la viande entremêlée, couvrez avec les bardes de lard; ſi la ſauce étoit trop longue, faites-la un peu réduire, mettez ſans dégraiſſer ſur la viande, ſervez froid.

Hure de Cochon à la braiſe.

Mettez ſur un fourneau bien allumé, une belle hure de cochon, brûlez-en tout le poil, frotez avec une brique pour ôter le plus gros, remettez ſur le feu pour rachever de brûler le reſte, gratez avec un couteau juſqu'à ce qu'elle ſoit bien propre, déſoſſez-la des mâchoires juſqu'auprès des yeux, ſans rien ôter de la chair, ni de la peau; lardez toute la chair avec des gros lardons aſſaiſonnés de ſel, fines épices, mêlez avec ail, échalottes, rocamboles, perſil, ciboules; enveloppez la hure avec un linge & la ficelez, mettez cuire dans une marmite avec deux pintes de vin rouge, un citron coupé en tranches, du bouillon, aſſaiſonnez

Entremets froid.

de ſel, poivre, oignons en tranches, carottes, panais, un gros bouquet de perſil, ciboules, ail, thim, laurier, baſilic, cloux de gérofle, faites cuire à petit feu pendant cinq ou ſix heures, laiſſez-la refroïdir dans ſa cuiſſon, ſervez ſur une ſerviette garnie de perſil verd.

La hure de ſanglier ſe prépare de la même façon.

Gigot accompagné à l'Italienne.

Entremets froid.

Lardez partout un gigot de mouton avec du gros lard, faites-le cuire dans une marmite avec du bouillon, une chopine de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de gérofle, une feuille de laurier, thim, baſilic; au quart de ſa cuiſſon, mettez-y carottes, panais coupés proprement, une douzaine de petits oignons, le tout blanchi, faites cuire & laiſſez refroidir dans ſa cuiſſon. Prenez le gigot que vous mettez dans le plat que vous devez ſervir, les racines & les oignons autour, avec des anchois, des cornichons, des capres, des croûtons de pain paſſés à l'huile, le tout arrangé

arrangé proprement, aſſaiſonnez de peu de ſel, gros poivre, huile, vinaigre, ſervez pour entremets froid.

Sauciſſon de Mouton en mortadelle.

Déſoſſez à forfait un gigot de mouton, ôtez-en une partie de la chair, lardez celle qui reſte contre la peau, avec du lard aſſaiſonné de ſel, fines épices, perſil, ciboules, échalottes hachées ; coupez en filets celle que vous avez ôtée, avec du jambon, des truffes, des champignons, douze gouſſes d'ail cuites un quart d'heure dans l'eau, coupez le tout en filets & le maniez enſemble avec du lard rapé, ſix jaunes d'œufs crus, ſel, fines épices, mettez dans le gigot que vous formez en ſauciſſon, enveloppez avec une étamine, faites cuire dans une bonne braiſe avec du bouillon, vin blanc, un poiſſon d'eau-de-vie, un bouquet de perſil, ciboules, ail, thim, laurier, baſilic, laiſſez refroidir dans ſa cuiſſon, ſervez ſur une ſerviette. Entremets froid.

Sauciſſon d'épaule de Mouton.

Entre-mets froid. Prenez une épaule de mouton que vous déſoſſez à forfait ; prenez les trois quarts de la chair, que vous coupez en filets avec de la langue de bœuf, du lard, le tout en filets que vous mêlez avec perſil, ciboules, échalottes, ſel, fines épices, un peu de baſilic en poudre, quatre jaunes d'œufs; mettez tous ces filets dans l'épaule, roulez-la en ſauciſſon pour la faire entrer dans un boyau de bœuf bien lavé, mettez enſuite à la ſaumure, comme les langues de bœuf que vous trouverez ci-après, & finirez de même.

Tranches de bœuf en gâteau.

Entre-mets froid. Hachez trois ou quatre livres de tranches de bœuf, avec une livre de graiſſe du rognon, mettez-les dans une caſſerole avec une demie livre de jambon coupé en dez, une livre & demie de lard coupé en dez, perſil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, peu de ſel, fines épices, huit jaunes d'œufs, un poiſſon d'eau-de-vie,

mêlez enſemble ; foncez une petite caſſerole ronde avec des bardes de lard, mettez deſſus votre farce de bœuf bien ſerré, couvrez la caſſerole & mettez cuire au four pendant quatre heures, laiſſez refroidir dans ſa cuiſſon; vous ôterez après les bardes de lard; rafraichiſſez tout le tour & le deſſus avec un tranche-lard, ôtez-en le moins que vous pourrez, ſervez pour entremets ſur une ſerviette.

Flanchet de bœuf en Sauciſſon.

Ouvrez en deux un flanchet de bœuf, étendez deſſus une bonne farce, arrangez ſur la farce un filet de lard coupé en lardons, un filet de jambon, un filet de jaunes d'œufs durs, un filet de piſtaches, un filet de truffes, continuez de cette façon juſqu'à définition, couvrez de farce, uniſſez avec de l'œuf battu, roulez le flanchet en ſauciſſon, couvrez de bardes de lard, enveloppez-le bien ſerré dans une étamine, mettez-le dans un vaiſſeau de ſa grandeur, faites cuire avec du bouillon, vin blanc, oignons, racines, un gros bouquet, ſel, poivre, coriandre, thim, laurier, Entre-mets froid.

baſilic, laiſſez refroidir dans ſa cuiſſon, ſervez froid.

Poitrine & culotte de bœuf à la Cardinale.

Entre-mets froid. Prenez une belle poitrine ou culotte de bœuf bien coupée, que vous déſoſſez à forfait, lardez-la avec des lardons aſſaiſonnés de ſel, fines épices, frotez partout avec du ſalpêtre pilé, il en faut trois onces pour une piéce de quinze livres; mettez la piéce de bœuf dans une terrine avec une livre & demie de ſel, quatre feuilles de laurier, baſilic, thim, deux onces de geniévre, couvrez bien la terrine, laiſſez prendre ſel pendant ſix jours; enſuite vous la retirez pour la laver à l'eau chaude. Foncez une marmite avec des tranches de bœuf, couvrez tout le deſſus de la piéce de bœuf avec des bardes de lard, enveloppez avec un linge & ficelez, mettez-la dans la marmite avec de l'oignon, carottes, panais, un gros bouquet de perſil, ciboules, trois gouſſes d'ail, ſix cloux de gérofle, deux feuilles de laurier, thim, baſilic; faites ſuer ſur le feu pendant une heure, mouillez après avec deux pintes de

vin rouge, du bouillon; laiſſez cuire à petit feu pendant quatre heures, laiſſez refroidir dans ſa cuiſſon; pour la ſervir, vous la rafraichirez un peu ſur les bords pour faire paroître le rouge, ſervez ſur une ſerviette.

Langues fourées, la façon de les faire.

Mettez au ſel pendant huit jours des langues de bœuf, de cochon, de veau, de mouton, celles que vous voudrez, mettez du ſel, ſuivant la quantité de langues que vous voulez faire, une once de ſalpêtre pour demie livre de ſel, du geniévre, laurier, thim, baſilic. Quand elles ont bien pris ſel, mettez chaque langue dans un boyau bien lavé & trempé dans la ſaumure, ficelez, faites fumer à la cheminée. Quand vous voudrez vous en ſervir, faites cuire avec vin rouge, de l'eau, oignons, racines, ail, gérofle, fines herbes, laiſſez refroidir dans leur cuiſſon. Entre-mets froid.

Sauciſſon de Sanglier.

Hachez deux livres de ſanglier, une livre de panne, vous vous reglerez ſur Entre-mets froid.

cela pour la quantité que vous en ferez; mettez la viande dans une caſſerole, que vous mêlerez avec une demie once de ſalpêtre, du ſel fin, fines épices, de l'échalotte hachée, un poiſſon d'eau-de-vie, laiſſez mariner deux jours dans le ſel, rempliſſez après les boyaux pour faire les ſauciſſons de la groſſeur que vous voudrez ; faites cuire avec de l'eau, vin blanc, oignons, carottes, panais, un bouquet, laiſſez refroidir dans la cuiſſon. Vous pouvez faire des ſauciſſons de cette façon de toutes ſortes de viande noire.

Animelles marinées.

Entremets chaud. Otez la peau de ſix animelles, coupez-les par tranches & faites mariner avec ſel, poivre, perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, quelques rocamboles, le tout entier, un grand jus de citron, laiſſez mariner deux heures ; enſuite vous les eſſuyez avec un linge blanc, trempez-les dans un peu de blanc d'œufs foueté, farinez, faites frire de belle couleur, ſervez garnies de perſil frit.

Animelle à l'étuvée.

Coupez par tranches quatre animelles, après avoir ôté la peau, paſſez-les ſur le feu avec de l'huile & du jus de citron juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre; mettez dans une caſſerole huit ou dix petits oignons blanchis, que vous paſſez ſur le feu avec de l'huile, mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de blond de veau, ſel, gros poivre, faites cuire à petit feu, dégraiſſez, ſervez avec les animelles, garniſſez d'un cordon de croûtons paſſés à l'huile, & la ſauce pardeſſus finie de bon goût. Entre mets chaud.

Pieds & oreilles de Cochon en panade à la Sainte-Menehoult au Parmeſan.

Netoyez des pieds ou oreilles, faites-les cuire avec de l'eau, vin blanc, ſel, fines épices, un bouquet de perſil, ciboules, ail, cloux de gérofle, thim, laurier, baſilic, des tranches d'oignons, carottes, panais. Quand ils ſont cuits, pannez avec mie de pain, arroſez-les avec du ſain-doux, repannez avec de Entre-mets chaud.

la mie de pain, faites griller de belle couleur, ſervez à ſec. Si vous voulez les ſervir au Parmeſan, ſalez un peu moins la braiſe; étant cuits, pannez moitié mie de pain & Parmeſan, prenez autant de grandes rôties de pain que de morceaux de pieds, mettez-les deſſus les rôties, faites prendre couleur au four, ſervez deſſous une ſauce claire & piquante.

Hatelets de foyes gras.

Entremets chaud. Coupez par petites tranches bien minces une demie livre de petit lard bien entre-lardé, mettez-le ſuer dans une caſſerole ſur le feu, après mettez-y des champignons, perſil, ciboules, échalottes hachées, un peu de gros poivre, mouillez avec un verre de vin blanc, du blond de veau, faites cuire une demie heure; après vous y mettrez cinq foyes gras blanchis coupés en tranches épaiſſes, faites cuire un quart d'heure, que la ſauce ſoit bien liée; mettez-y trois jaunes d'œufs, faites lier ſur le feu pour que la ſauce tienne après la viande; prenez des hatelets d'argent, ou brochettes de bois, enfilez

enfilez tous les morceaux de foyes & de petit lard, faites tenir la ſauce après, pannez de mie de pain, & grillez de belle couleur, arroſez légerement avec de l'huile pour qu'ils ne ſéchent pas, ſervez à ſec pour entremets.

Foyes gras en petites caiſſes.

Otez l'amer de ſix foyes gras, faites-les mariner avec de l'huile, perſil, ciboules, échalottes, deux rocamboles, le tout haché, ſel, gros poivre ; faites ſix petites caiſſes de papier un peu plus grandes que les foyes, huilez le papier pardeſſous, mettez dans le fond de chaque caiſſe une petite barde de lard, un foye gras deſſus avec une partie de la marinade, couvrez avec une barde, faites à tous de même ; dreſſez les caiſſes ſur une tourtiere, faites cuire au four, ou ſur le gril avec deux feuilles de papier huilées deſſous les caiſſes. Quand elles ſont cuites deſſus & deſſous, ſervez avec un jus de citron. Entremets chaud.

Les ris de veau, après les avoir fait blanchir, vous les faites cuire, & ſervez de la même façon que les foyes, en ragoût, en hatelets & en caiſſes.

Rôties de foyes aux filets d'anchois à la Sainte-Menehould.

Entremets chaud. Faites blanchir trois ou quatre foyes, que vous hachez avec de la tetine de veau blanchi, perſil, ciboules, échalottes, peu de ſel, gros poivre, liez de quatre jaunes d'œufs, mettez cette farce ſur des rôties de pain, uniſſez avec de l'œuf battu, mettez pardeſſus des filets d'anchois coupés très-fins, repaſſez encore pardeſſus de l'œuf battu, pannez de mie de pain, faites prendre belle couleur au four, & ſervez.

DE L'ANCHOIS.

L'anchois eſt un petit poiſſon de mer fort connu & fort eſtimé pour ſon bon goût. Il eſt d'un grand uſage dans les ſauces, & dans les ſalades. Après qu'il eſt pris, on lui coupe la tête & on le ſale : il nous en vient beaucoup de Provence. Il faut le choiſir nouveau, d'une chair ferme & rougeâtre. Pris modérement, il excite l'appétit, aide à la digeſtion, & eſt apéritif. L'excès échauffe beaucoup, & augmente l'âcreté des humeurs.

Crêtes frites.

Choiſiſſez une douzaine de moyennes crêtes; pour qu'elles ſoient bonnes, elles doivent être blondes & blanches, les rouges ſont ſujettes à être dures; faites-les cuire avec du bouillon, un bouquet, la moitié d'un citron en tranches, ſel. Quand elles ſont cuites, mettez égouter & tremper dans une pâte faite avec du vin blanc, farine, un peu d'huile & du ſel, faites frire, ſervez de belle couleur. Si vous voulez les mettre en alumettes, coupez-les en filets & frire de la même façon. Entrements chaud.

Crêtes à l'étuvée glacée de Parmeſan.

Mettez cuire douze belles crêtes avec des petits oignons blancs, du bouillon, une moitié de citron en tranches, un peu de beurre, très-peu de ſel; mettez dans le plat que vous devez ſervir du blond de veau délayé avec du Parmeſan rapé, deux jaunes d'œufs, un peu de beurre, la croûte de deſſous d'un pain à potage que vous avez paſſé au beurre; faites migeoter ſur le feu Entrements chaud.

juſqu'à ce que le pain ſoit attaché au plat, après arrangez deſſus les petits oignons & les crêtes; mettez dans une caſſerole un peu de blond de veau avec du beurre, faites lier ſur le feu, arroſez avec les oignons & crêtes, pannez de Parmeſan rapé, faites prendre couleur au four, ou ſous un couvercle de tourtiere. Quand il n'y a plus de ſauce & bien glacé, ôtez-en la graiſſe, ſervez avec un peu de blond de veau.

Crêtes au gratin.

Entremets chaud. Mettez dans le fond du plat que vous devez ſervir une farce faite avec deux foyes gras, lard rapé, perſil, ciboules, champignons, ſel, poivre, deux jaunes d'œufs, étendez cette farce de l'épaiſſeur d'un écu. Vous avez douze belles crêtes cuites à la braiſe, ouvrez-les un peu pardeſſous pour y faire entrer des morceaux de pain frit, coupé de façon qu'il puiſſe entrer dans la crête & la faire tenir droite ſur le gratin, dreſſez les crêtes ſur le gratin, mettez le plat ſur de la cendre chaude pour faire cuire à petit feu juſqu'à ce que la farce & le pain ſoient attachés

au plat, ſervez deſſus une ſauce à la Françoiſe, que vous trouverez dans l'article des ſauces.

Pour que les crêtes ſoient blanches, il faut les échauder à l'eau plus que tiéde, les laiſſer tremper une demie journée, & cuire avec du bouillon, une moitié de citron en tranches, un peu de beurre & du ſel.

DES ENTREMETS DE LEGUMES.

Du Ris.

LE ris eſt une plante qui ſe cultive dans les lieux marécageux & humides. Il nous en vient d'Eſpagne, du Piémont, & d'autres endroits. Il faut choiſir le grain, qui eſt le ſeul qui ſerve parmi les alimens, gros, blanc, nouveau, & qui s'enfle aiſément dans l'eau bouillante. Il reſſerre un peu & ſe digére aiſément, s'il eſt bien cuit, ſurtout dans du bouillon gras ou du lait de vache. Il adoucit l'âcreté & tempere l'ardeur du ſang.

Ris meringué.

Entremets ſucré. Prenez du ris la quantité de ce que vous en voulez faire, lavez-le à pluſieurs eaux, en le frotant dans les mains, mettez-le crever avec un peu d'eau, faites cuire avec du lait en mettant peu à la fois. Quand il eſt bien cuit, mettez-y du ſucre, un peu de ſel fin, de la fleur d'orange pralinée & pilée, deux macarons écraſés, dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, qu'il ſoit un peu épais, couvrez tout le deſſus avec ſix blancs d'œufs fouettés avec du ſucre en forme de dôme, poudrez pardeſſus avec du ſucre fin, faites prendre couleur dans un four doux, ou ſous un couvercle de tourtiere, ſervez chaudement.

Ris marbré.

Entremets ſucré. Faites cuire du ris comme le précédent, mettez dans le plat que vous devez ſervir un bon morceau de ſucre avec de l'eau, faites-le fondre & réduire ſur un bon fourneau juſqu'à ce qu'il ſoit d'un beau brun, verſez-y promptement du ris chaud, ramenez

ſur le ris le ſucre qui eſt ſur les bords, avec un couteau, de façon que le blanc & le roux faſſent comme un marbré. Vous obſerverez de mettre peu de ſucre dans le ris à cauſe de celui qui ſert à faire le marbré.

Ris au Saffran.

Mettez dans une petite marmite un quarteron de ris bien lavé, faites cuire avec d'excellent bouillon, un peu de ſel; la cuiſſon faite, délayez plein un dez de ſaffran en poudre avec un peu de bouillon. Quand il eſt bien jaune, mêlez-le dans le ris, ſervez chaudement. Entremets.

DU GRUAU.

Le gruau eſt la farine groſſiere d'avoine que l'on fait ſécher au four, & que l'on met enſuite dans un moulin fait exprès pour la concaſſer & la dépouiller de ſa premiere peau. Il faut le choiſir net, blanc & ſec, qui ne ſente point le relant. On l'employe comme le ris dans du lait ou du bouillon. C'eſt un aliment léger, adouciſſant, qui rafraichit, provoque le ſommeil, & fort

bon pour les Convaleſcens. L'on fait auſſi une ſorte de gruau avec l'orge & le millet. Celui d'orge eſt moins nourriſſant que le gruau d'avoine, dont au reſte il a les proprietés. Il s'employe de même. Le gruau de millet eſt auſſi adouciſſant & propre à tempérer l'âcreté du ſang, mais il eſt un peu venteux & péſant ſur l'eſtomac qu'il reſſerre. Le millet eſt une plante aſſez commune dans pluſieurs Provinces de France. On ne fait uſage pour les alimens que du grain dont il y a de trois ſortes, l'un blanc, l'autre jaune, & le troiſiéme noirâtre. On pourroit ajouter le panis qui eſt un grain aſſez ſemblable au millet, mais plus petit, la plante qui le porte pouſſe à ſon extrêmité une eſpece de fuſée à laquelle le grain eſt attaché. Il a à peu près les mêmes qualités que le millet, & s'employe de même.

DES POIS.

Il y a pluſieurs ſortes de pois qui ont à peu près les mêmes vertus. Ils ſont apéritifs, mais venteux, & les Gravelleux doivent s'en abſtenir. Les anciens ont cru que les pois-chiches

briſoient la pierre ; mais l'expérience a appris aux modernes, qu'en dépouillant la pierre des glaires & des matieres viſqueuſes dont elle eſt enveloppée, ils cauſent aux Malades de plus violentes douleurs qu'ils n'en ſouffroient auparavant. Cela n'empêche pas que les pois, lorſqu'on en uſe modérement, ne fourniſſent un bon aliment, propre à adoucir l'âcreté du ſang. Et ce que nous diſons ici des pois doit s'appliquer généralement aux végétaux farineux, au jugement du moins d'un célébre Médecin Anglois, dont nous ne ferons pas ſcrupule de rapporter les termes : *Il n'y a certainement rien de ſi léger ſur l'eſtomac, que les végétaux farineux, comme les pois, les féves, le millet, l'avoine, l'orge, le ſegle, le froment, le ſago, le ris, les patates, & ſemblables.* (Regles ſur la ſanté & ſur les moyens de prolonger la vie par M. Cheyne, liv. 2, §. 18.)

De tous les pois les plus délicats pour le goût ſont les pois verds. Les plus hâtifs ne ſont pas toujours les plus ſains : le fumier, l'artifice dont on uſe pour les avancer, altére ſouvent leur nature. A cela près, plus ils ſont petits

& verds, meilleur en eſt le goût. On en mange durant trois mois ; il faut choiſir les plus frais cueillis, nouvellement écoſſés, un peu longuets, avec une petite queuë & d'un goût ſucré. Les pois quarrés qui ſont plus tardifs, & plus gros que les autres, ſont auſſi fort bons dans la nouveauté, ils ſervent à faire des potages & des purées. On fait auſſi ſécher des pois, pour les conſerver & pour s'en ſervir, lorſque la ſaiſon en eſt paſſé, mais ils perdent beaucoup de leur ſaveur naturelle.

Petits Pois au naturel.

Entremets. Paſſez ſur le feu un litron & demi de pois fins avec un morceau de bon beurre, un bouquet, deux laituës coupées en deux, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un peu d'eau chaude, faites cuire à très-petit feu ; la cuiſſon faite & plus de ſauce, mettez-y un peu de ſel fin, du ſucre, deux jaunes d'œufs, faites lier ſur le feu & ſervez.

DES FEVES.

Il y en a de pluſieurs eſpeces qui ont

preſque les mêmes vertus. Elles provoquent le ſommeil, & adouciſſent l'âcreté du ſang. Mais elles donnent des vents, & leur uſage trop fréquent épaiſſit les humeurs. Il faut les employer nouvelles & petites, & les faire bien cuire. Quand on les mange en robe, il faut les faire bouillir un quart d'heure dans l'eau pour ôter leur âcreté. On prétend que les féves vertes ſont moins ſaines que les autres. Celles que l'on fait ſécher pour les garder perdent beaucoup de leur goût.

Petites Féves à la Macedoine.

Mettez dans une caſſerole du perſil, ciboules, champignons, échalotes, le tout haché, un morceau de beurre, paſſez ſur le feu, mettez une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, du vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, & ſariette, faites bouillir à petit feu; mettez après trois culs d'artichaux blanchis un quart d'heure dans l'eau bouillante, que vous coupez en petits dez, avec un litron de petites féves de marais, la calotte ôtée & cuite un quart d'heure dans l'eau; faites cuire, Entremets.

aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, ôtez le bouquet, ſervez à courte ſauce. Celles à la crême, vous n'y mettez point de vin, ni d'artichaux; en ſervant, une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême.

DES HARICOTS OU FEVEROLES.

Le haricot eſt une ſorte de pois, dont on fait beaucoup d'uſage dans les alimens. Ses vertus ſont les mêmes que celles des pois; le haricot verd doit être pris dans ſa primeur, il faut le choiſir petit & tendre, deſorte que le grain ne ſoit pas formé. Plus il cuit aiſément, meilleur il eſt. On en confit au vinaigre & au ſel pour le Carême. Quand le haricot approche de ſa maturité, on ſépare de la gouſſe le grain qu'on appelle féverole. Il y a des féveroles blanches, d'autres rouges ou même noires. Les premieres ſont les plus uſitées en cuiſine, cependant les rouges ſe cuiſent plus promptement, & ſont même meilleures pour la ſanté, parce qu'elles ſont moins peſantes ſur l'eſtomac & moins venteuſes que les autres.

Haricots verts à la Flamande.

Faites cuire dans l'eau des petits haricots verts, après mettez-les dans une caſſerole avec du bouillon, du beurre, du ſel, faites bouillir juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce, dreſſez dans le plat que vous devez ſervir, mettez dans une caſſerole un peu de blond de veau, ſel, gros poivre, un morceau de beurre, un filet de vinaigre blanc, faites lier ſur le feu, ſervez deſſus les haricots. Entrets.

Haricots blancs au Maître d'Hôtel.

Prenez des haricots blancs ou féves, faites cuire dans de l'eau, mettez les bien égouter, & après dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, perſil, ciboules, ſel, gros poivre, paſſez ſur le feu, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs, délayez avec un peu de bouillon, en ſervant un filet de vinaigre. Hors-d'œuvre.

Autre façon : mettez ſimplement les haricots dans une caſſerole avec du beurre, perſil, ciboules, échalottes

le tout haché, ſel, gros poivre, un filet de vinaigre, faites chauffer & ſervez. Vous pouvez ſervir de la même façon avec de l'huile à la place de beurre.

DU PERSIL, DE L'OIGNON, AIL, ROCAMBOLE ET ECHALOTE.

La feuille & la racine de perſil ſont d'uſage en cuiſine. Sa feuille doit ſe cueillir avant qu'il ait fleuri, parce qu'alors elle a un goût moins âcre, & qu'elle eſt plus tendre. La racine doit être blancheâtre, longue & tendre. Cette plante eſt apéritive, & provoque la ſueur. Sa ſemence eſt une des quatre ſemences chaudes majeures. L'uſage trop fréquent du perſil échauffe, & donne des maux de tête; mais lorſqu'il eſt moderé, il ne peut produire que de bons effets.

L'oignon différe en goût & en groſſeur, ſelon la qualité du terroir & du climat. Dans les Païs chauds il a moins d'âcreté que dans les nôtres. Le blanc eſt généralement plus doux que le rouge & le jaune. Les petits oignons blancs ſont les plus eſtimés pour les

ragoûts. Comme l'oignon échauffe, le trop fréquent uſage peut nuire, mais moderé il ne peut faire que de bons effets. Il eſt apéritif, pectoral & ſudorifique. Il convient aux Scorbutiques, & à ceux qui ſont attaqués de la gravelle. On prétend que l'excès cauſe des maux de tête.

L'ail, la rocambole, & l'échalotte ont à peu près les mêmes vertus que l'oignon, l'ail eſt néanmoins un peu plus difficile à digérer. La cuiſine fait avec ſuccès uſage de ces plantes, pour relever le goût des ſauces, & pour exciter l'appétit.

Oignons à l'étuvée.

Faites un roux de belle couleur avec du beurre & farine, mouillez avec une chopine de vin rouge, un peu de bouillon maigre, mettez-y huit gros oignons cuits un quart d'heure à l'eau, avec un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de géroſle, une feuille de laurier, thim, baſilic. Si vous avez des culs d'artichaux, après les avoir fait cuire un quart d'heure dans l'eau, vous les mettrez Entrée.

dedans avec des œufs de carpes, ſel, gros poivre, faites cuire, ſervez à cette ſauce garnis de croûtons paſſés au beurre, capres entieres, anchois hachés.

Gros oignons farcis au blond de veau.

Hors-d'œuvre. Creuſez avec un petit couteau huit gros oignons rouges, ſans les défigurer, après les avoir fait blanchir & éplucher, rempliſſez-les avec une farce de blanc de volaille cuite, graiſſe de bœuf blanchie, perſil, ciboules, champignons hachés, ſel, poivre, liez de jaunes d'œufs; mettez-les dans une caſſerole avec des bardes de lard, un bouquet de perſil, ciboules, trois cloux de gérofle, thim, laurier, baſilic, un demi verre de bouillon, faites cuire à très-petit feu, dreſſez dans le plat, ſervez deſſus une ſauce de blond de veau, ſel, gros poivre, jus de citron.

DU POIREAU.

Le poireau s'employe rarement en cuiſine, excepté dans les bouillons auſquels il donne un bon goût. Il eſt apéritif

apéritif & bon pour la poitrine: mais ſon ſuc viſqueux & gluant le rend difficile à digérer, il échauffe & cauſe, dit-on, des maux de tête à ceux qui en mangent immodérement. On ne doit jamais en manger qu'il ne ſoit bien cuit. On prétend néanmoins que mangé crud, il éclaircit la voix : l'Empereur Neron, au rapport de Pline, en mangeoit avec de l'huile dans ce deſſein : & quand il avoit bien chanté, il diſoit qu'il en étoit redevable au poireau.

Poireaux en Bignets.

Entremets.

Faites cuire dans une braiſe légere des blancs de poireaux, coupez-les après de la longueur d'un bon pouce, étendez-les ſur la table pour mettre dedans une bonne farce cuite, trempez enſuite dans une pâte à vin, faites frire de belle couleur. Vous en pouvez ſervir en maigre de même façon avec une farce maigre.

DE LA LAITUE.

Il y a la laituë ſauvage, & la cultivée. Celle-ci eſt la ſeule d'uſage dans

les alimens, & il y en a de pluſieurs ſortes, comme la laituë pommée & celle qui ne l'eſt pas, la romaine, la crépée. Les plus tendres ſont les meilleures. Cette plante eſt rafraichiſſante, calme la trop grande agitation des humeurs, & par-là provoque le ſommeil; mais l'excès diminuë la chaleur naturelle, & affoiblit l'eſtomac, & excite des cours de ventre. Elle eſt ſurtout bonne pour les perſonnes bilieuſes. Sa ſemence eſt une des quatre ſemences froides mineures.

Différens Entremets de Laituës.

Hors-d'œuvre. Otez les feuilles vertes de ſix belles laituës pommées, faites-les blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, retirez à l'eau fraîche pour les bien preſſer; étendez les laituës ſur la table pour mettre dedans une farce graſſe ou maigre, ficelez & faites cuire à la braiſe; la cuiſſon faite, vous les ſervez avec différentes ſauces, comme ſauce au beurre, ou à la poulette.

Entremets. Si vous voulez les faire frire, trempez-les dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, faites frire de belle

couleur. Vous pouvez les ſervir de la même façon ſans les farcir.

DES ASPERGES.

Il y en a de cultivées & de ſauvages, Les premieres ſont les ſeules dont la cuiſine faſſe uſage. Celles qui ſont précoces, & qui ne viennent avant le tems ordinaire qu'à force de culture, ne ſont pas les plus ſaines. L'aſperge eſt apéritive, bonne pour le foye, & pour chaſſer le ſable des reins. Mais ſon uſage immoderé échauffe, rend les humeurs âcres, & au jugement de quelques-uns, peut donner la pierre à certaines perſonnes.

DES ARTICHAUX.

L'artichaux eſt une eſpece de chardon cultivé qui vient aiſément dans une terre où l'on a jetté de la cendre. Il faut le choiſir gros, tendre, & bien nourri. Les meilleurs nous ſont apportés de Laon. Ils entrent dans différentes ſortes d'entremets, & ſont d'un grand uſage dans les alimens. Ils ſont nourriſſans, apéritifs, purifient la maſſe

du ſang, & ſe digérent aiſément, ſurtout lorſqu'ils ſont cuits ; mais crus ils ſont plus difficiles à digérer.

Artichaux à la poële.

Entremets. Appropriez deſſus & deſſous quatre moyens artichaux, faites-les cuire une demie heure dans l'eau, ôtez-en le foin, mettez dans une caſſerole un morceau de bon beurre, perſil, ciboules, échalottes, rocamboles, le tout haché, un peu de baſilic en poudre, paſſez ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un demi verre de vin blanc, mettez les artichaux dedans pour les rachever de cuire, ſel, gros poivre ; la cuiſſon faite à très-petit feu, mettez-y un peu de blond de veau avec un jus de citron.

Artichaux aux Oignons.

Entremets. Tournez ſix culs d'artichaux, que vous faites blanchir un quart d'heure dans l'eau, ôtez-en le foin & les faites cuire avec du bouillon, bardes de lard, du verjus en grains, ou la moitié d'un citron en tranches & du ſel, paſſez ſur

le feu des oignons coupés en dez avec un morceau de beurre juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits à forfait; mettez dedans un anchois haché avec deux jaunes d'œufs délayés dans du bouillon, faites lier & mettre ce ragoût ſur les culs d'artichaux, pannez moitié mie de pain & Parmeſan, faites prendre couleur au four, ou ſous un couvercle de tourtiere, ſervez ſans ſauce.

Salade d'Artichaux.

Faites cuire cinq culs d'artichaux avec de l'eau, un peu de beurre manié de farine, du ſel; après ôtez-en le foin & les eſſuyez avec un linge blanc, dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, mettez autour de la petite fourniture de ſalade, & ſur la fourniture des filets d'anchois dreſſés proprement, aſſaiſonnez avec de l'huile, vinaigre, gros poivre, point de ſel. Entremets froid.

Artichaux pannés au blond de veau.

Prenez ſix culs d'artichaux que vous faites cuire aux trois quarts avec de l'eau, un morceau de beurre manié de Entremets.

farine, aſſaiſonnez de ſel, poivre, un bouquet. Quand ils ſont preſque cuits, ôtez-en le foin & les eſſuyez, mettez des bardes de lard dans le fond d'une tourtiere, hachez perſil, ciboules, échalottes, rocamboles, que vous mêlez avec un morceau de bon beurre, deux jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain, ſel, gros poivre; mettez cet appareil ſur les artichaux, uniſſez avec de l'œuf battu, pannez de mie de pain, dreſſez les artichaux ſur les bardes de lard, faites prendre couleur au four, ou ſous un couvercle de tourtiere, eſſuyez de leur graiſſe, ſervez avec une ſauce légere au blond de veau & un jus de citron.

Culs d'Artichaux à la gêlée.

Entremets froid. Otez le foin de ſix culs d'artichaux après les avoir fait blanchir un quart d'heure dans l'eau, faites cuire avec du bouillon, bardes de lard, du verjus en grains, ou la moitié d'un citron en tranches & du ſel. Quand ils ſont cuits & bien eſſuyés, dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, mettez deſſus une gêlée de veau que vous faites, en met-

tant dans une petite marmite la moitié d'un jarret de veau, une tranche de jambon, carottes, panais, oignons, un bouquet de perſil, ciboules, deux rocamboles, des champignons, faites ſuer à petit feu juſqu'à ce qu'il commence à s'attacher, mouillez avec du bouillon, faites cuire & réduire à un bon verre, paſſez cette ſauce ſur les artichaux, mettez au frais pour faire prendre en gêlée, ſervez.

Culs d'Artichaux en filets frits.

Mettez blanchir trois culs d'artichaux pour en ôter le foin, faites-les cuire avec du bouillon, un morceau de beurre manié de farine, du verjus en grains, du ſel; la cuiſſon faite & refroidie, coupez-les en filets pour les tremper dans une pâte faite avec du vin, farine, un peu d'huile & du ſel, faites frire, ſervez garnis de perſil frit. Entremets.

Artichaux à la braiſe, ſauce Italienne à l'échalotte.

Appropriez deſſus & deſſous quatre artichaux, faites-les cuire un quart Entremets.

d'heure dans l'eau, ôtez-en le foin; coupez chaque artichaux en deux, faites-les cuire dans une braiſe; la cuiſſon faite, dreſſez ſur le plat, mettez dans une caſſerole près d'un demi verre de reſtaurant, un peu d'huile, un filet de vinaigre, de l'échalotte hachée, ſel, gros poivre, faites chauffer, ſervez deſſus les artichaux.

Artichaux au fromage.

Entremets. Faites cuire un quart d'heure dans de l'eau ſix culs d'artichaux, rachevez de les faire cuire avec du bouillon, un bouquet, point de ſel, après mettez-les refroidir; mettez dans une caſſerole un peu de blond de veau avec du beurre, du gros poivre, faites lier ſur le feu, mettez un peu de cette ſauce dans le fond du plat que vous devez ſervir, & du fromage de Gruyere rapé deſſus, dreſſez ſur le fromage les culs d'artichaux avec des filets de pain paſſés au beurre, arroſez avec le reſtant de la ſauce, couvrez de fromage rapé, faites prendre couleur au four, ſervez à courte ſauce.

Artichaux

Artichaux au Cerfeuil.

Tournez proprement ſix culs d'artichaux, que vous faites cuire un quart d'heure dans l'eau, ôtez-en le foin, rachevez de cuire avec du bouillon, un morceau de beurre manié de farine, un peu de verjus en grains, ſel, poivre. Quand ils ſont cuits, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir. Mettez dans une caſſerole de la ciboule, des champignons, de l'échalotte, le tout haché, un morceau de beurre, paſſez ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez de bouillon, ſel, gros poivre; faites cuire la ſauce & réduire, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec du verjus, du cerfeuil haché très-fin, faites lier ſur le feu, ſervez deſſus les artichaux. Entremets.

Artichaux à la Piémontoiſe.

Prenez quatre moyens artichaux, que vous appropriez deſſus & deſſous, coupez-les en ſix morceaux, ôtez-en le foin & les feuilles les plus vertes, faites cuire un quart d'heure dans l'eau, Entremets.

rachevez de cuire dans une braiſe & les dreſſez dans le plat ; mettez deſſus une ſauce que vous faites avec perſil, ciboules, échalottes, rocamboles, le tout haché, un peu d'huile ; paſſez ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, ſel, gros poivre, faites cuire juſqu'à ce que la ſauce ſoit aſſez réduite, dégraiſſez un peu, ſervez avec un jus de citron.

Artichaux à la poulette au verjus de grains.

Entremets. Mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, deux cloux de géroſle, une gouſſe d'ail, des filets de racines, quelques champignons ; paſſez ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, ſel, poivre, faites cuire à petit feu & réduire à courte ſauce, paſſez au tamis ; mettez dedans une liaiſon de trois deux jaunes d'œufs délayés avec du verjus, faites lier ſur le feu. Vous avez du verjus en grains, ôtez-en les pepins, faites blanchir à l'eau bouillante, met-

tez-les dans la ſauce, ſervez ſur ſix culs d'artichaux cuits comme ceux au cerfeuil.

Artichaux au four.

Appropriez trois ou quatre artichaux, faites-les cuire un bon quart d'heure dans l'eau, ôtez-en le foin, mettez-les dans une caſſerole avec de l'huile, perſil, ciboules, échalottes, rocamboles, champignons, le tout haché, du baſilic en poudre, ſel, gros poivre, un demi verre de bouillon, faites cuire à très-petit feu juſqu'à ce qu'il commence à riſſoler dans le fond; mettez-les après ſur une tourtiere avec l'huile de leur cuiſſon, faites-les riſſoler dans le four, ou ſous un couvercle de tourtiere. Quand les feuilles ſeront riſſolées ſans être noires, ſervez avec un jus de citron. Entrets.

Culs d'Artichaux au perſinet.

Faites blanchir ſix culs d'artichaux; ôtez-en le foin, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, une Entrets.

gouſſe d'ail, deux cloux de gérofle, paſſez-les ſur le feu; mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec d'excellent bouillon, ſel, gros poivre. Quand ils ſont cuits & peu de ſauce, mettez-y une bonne pincée de perſil blanchi haché, un jus de citron, & ſervez.

Artichaux jumeaux.

Entremets. Tournez proprement huit culs d'artichaux, faites-les cuire un quart d'heure dans l'eau, ôtez-en le foin, faites cuire avec bon bouillon, ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboules, deux cloux de gérofle, une gouſſe d'ail, un peu de beurre; la cuiſſon faite, mettez refroidir.

Vous avez un petit ragoût de ſalpicon fait avec des champignons, des foies gras, truffes, que vous mettez dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, un bouquet; paſſez ſur le feu; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un demi verre de vin blanc, ſel, gros poivre, faites cuire & réduire toute la ſauce, mettez refroidir; prenez les culs d'artichaux, pour y mettre de ce ragoût

ſur un, & couvrez-le avec un autre cul d'artichaux, ſoudez les bords avec de l'œuf battu, faites-en autant aux trois autres; trempez-les partout dans de l'œuf battu, pannez avec de la mie de pain, faites frire dans du ſain-doux, ſervez garnis de perſil frit.

Artichaux à la Gaſcogne.

Prenez trois ou quatre artichaux, que vous appropriez deſſus & deſſous; faites-les cuire un quart d'heure dans l'eau, ôtez-en le foin, mettez-les ſur une tourtiere avec un quarteron d'huile, deux gouſſes d'ail entieres, ſel, gros poivre, faites cuire ſur de la cendre chaude feu deſſus & deſſous. Quand ils ſont cuits, ôtez les gouſſes d'ail, ſervez à ſec avec un jus de citron. Entremets.

Les artichaux à la Barigoult ſe font de la même façon. Vous n'y mettez point d'ail, à la place vous mettez dans le milieu des artichaux, perſil, ciboules, échalottes, rocambòles, le tout haché, que les feuilles ſoient riſſolées, ſervez avec les fines herbes, peu d'huile, & un jus de citron.

Artichaux en pâte.

Entremets. Appropriez deſſus & deſſous des artichaux, faites-les cuire un quart d'heure dans l'eau, ôtez-en le foin, coupez chacun par moitié, rachevez de cuire dans une bonne braiſe; mettez refroidir & tremper dans une pâte faite avec de la farine, du vin, un peu d'huile, du ſel, faites frire de belle couleur, ſervez.

DES CHOUFLEURS.

Il faut choiſir les choufleurs blancs, bien ſerrés & fermes, ſans être mouſſeux. Ils ſont d'un uſage fort commun dans les alimens, & ont à peu près les mêmes proprietés que les autres eſpeces de choux dont nous avons parlé ailleurs.

Différentes façons d'accommoder les Choufleurs.

Entremets. Epluchez des choufleurs bien blancs & fermes, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, & faites cuire

avec de l'eau, où vous délayez un peu de farine, du beurre & du ſel ; les choufleurs étant cuits de cette façon, vous pouvez les ſervir différemment. Si vous voulez les ſervir à l'huile, vous les mettrez égouter & refroidir, dreſſez ſur le plat que vous voulez ſervir, aſſaiſonnez avec ſel, gros poivre, huile, vinaigre. Si vous les mettez au Parmeſan, mettez dans le fond du plat un peu de blond de veau chauffé & lié avec du beurre, du Parmeſan deſſus ; dreſſez les choufleurs, mettez le reſtant de la ſauce ſur les choufleurs, couvrez de Parmeſan, faites glacer au four, ſervez à courte ſauce. Si vous les voulez ſervir frits, trempez les dans une pâte à vin, faites frire de belle couleur, ſervez garnis de perſil frit.

Pour les mettre au jus, vous les dreſſez dans le plat, mettez deſſus du jus de veau peu coloré, faites bouillir juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce, netoyez les bords du plat, ſervez deſſus une ſauce au blond de veau avec du beurre, ſel, gros poivre.

DES CHAMPIGNONS ET MOUSSERONS.

Il y a pluſieurs eſpeces de champignons. Il en eſt qui ſont très-dangereux & qu'on regarde comme une eſpece de poiſon. Les meilleurs ou du moins les plus sûrs pour la ſanté ſont ceux que l'on fait venir en peu de tems ſur des couches de fumier. On en voit croître une eſpece ſur les troncs d'arbres pourris, dont il faut bien ſe garder de manger, il eſt aſſez facile de les connoître : Ils ont une tige aſſez longue & menuë, la tête d'un blanc ſale, quelquefois même jaunâtre, & outre cela mince & épanouie. Au lieu que les bons champignons ont la tige plus courte & plus groſſe, la tête ramaſſée, blanche en deſſus, & rougeâtre en deſſous. Ils ſont outre cela d'une chair moins molaſſe, mieux nourrie & plus caſſante que les premiers. Cela ne ſuffit pas : il faut encore qu'ils n'ayent pas reſté long-tems ſur tige : cela ſeul peut les rendre dangereux. Il en eſt qui prétendent que lorſque les champignons étant lavés, au lieu de con-

ſerver leur couleur naturelle, deviennent ou bleus, ou noirs, ou rouges, il ne faut pas les employer. Mais quelque bons qu'ils ſoient & propres à exciter l'appétit, & à fortifier, il ne faut en faire qu'un uſage moderé.

Le mouſſeron eſt une ſorte de champignon qu'on trouve au Printems dans les Bois, ſouvent entre des épines & dans la mouſſe. Il eſt blanc en deſſus & rouge en deſſous, lorſque l'on en caſſe la tête; il eſt petit, exhale une bonne odeur, & ſa chair eſt tendre, quoiqu'aſſez ferme. Son goût exquis le rend propre à entrer dans une infinité de ragoûts.

Champignons à la Bourgeoiſe.

Foncez une caſſerole d'une douzaine de petites tranches de petit lard, faites-les ſuer un quart d'heure ſur un très-petit feu; vous y mettrez après des champignons coupés en deux avec perſil, ciboules, échalottes hachées, du gros poivre, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un peu de vin blanc & du bouillon, faites cuire à petit feu & réduire à courte ſauce, Entremets.

ſervez avec des croûtons de pain paſſés au beurre; ſautez un moment dans le ragoût, & un filet de vinaigre blanc.

Champignons au vin de Champagne.

Entremets. Mettez dans une caſſerole des champignons bien blancs avec un morceau de beurre, perſil, ciboules, échalottes hachées, paſſez ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin de Champagne, du bon bouillon, ſel, gros poivre, faites cuire à très-petit feu, & réduire à peu de ſauce; mettez-y des croûtons de pain paſſés au beurre, que vous ſautez un moment dans la caſſerole, ſervez tout de ſuite & chaudement.

Champignons aux croûtons en ſalade.

Entremets froid. Prenez des champignons bien blancs, mettez-les dans une caſſerole avec perſil, ciboules, échalottes hachées, un peu d'huile, peu de ſel, gros poivre, paſſez ſur le feu, mouillez avec un demi verre de vin blanc, un peu de bouillon, faites cuire à petit feu. Quand ils ſont cuits, & qu'il n'y a plus que

l'huile pour ſauce, dreſſez dans le plat que vous devez ſervir, mettez autour des croûtons ronds paſſés à l'huile, & ſur les champignons des filets d'anchois déſallés que vous dreſſez proprement, mettez-y du jus de citron, ou du vinaigre blanc, ſervez froids.

Champignons aux filets de racines.

Coupez en filets des carottes, un panais, une tranche de jambon, des champignons en deux, perſil, ciboules, échalottes hachées, paſſez le tout ſur le feu avec un morceau de beurre; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un demi verre de vin blanc, autant de bouillon, ſel, gros poivre, faites cuire à petit feu & réduire à peu de ſauce; mettez un peu de blond de veau, dégraiſſez le ragoût, ſervez avec un jus de citron. Entrées.

DE LA MORILLE.

La morille eſt une eſpece de champignon, qu'on trouve au Printems dans les bois ou dans les lieux couverts d'ombre. Il eſt aiſé de la diſtinguer du

champignon ordinaire, par pluſieurs trous dont elle eſt percée; elle eſt ordinairement ovale, de couleur jaunâtre ou blanchâtre. Il eſt rare qu'elle produiſe d'auſſi mauvais effets que le champignon. Il faut la choiſir tendre & charnuë. Elle excite l'appétit & fortifie l'eſtomac; mais comme elle échauffe & augmente l'âcreté des humeurs, l'uſage fréquent en peut être nuiſible.

Morilles aux fines herbes.

Entremets. Battez dans pluſieurs eaux des morilles pour les bien laver, & en faire ſortir le ſable. Quand elles ſont bien égoutées, mettez-les dans une caſſerole, ſi elles ſont groſſes coupez-les par la moitié, avec un morceau de beurre, perſil, ciboules, échalottes, rocamboles, le tout haché, un peu de baſilic en poudre, paſſez ſur le feu juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du vin blanc, du bouillon, faites cuire à petit feu, & réduire à courte ſauce, mettez-y des croûtons de pain paſſés au beurre, un jus de citron, ſel, gros poivre, ſervez.

Morilles grillées.

Mettez dans une caſſerole ſur un très-petit feu des morilles bien lavées & égoutées, faites-les ſuer juſqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau ; après mettez-y du perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, un bon morceau de beurre, faites chauffer, & embrochez dans des hatelets ou petites brochettes, pannez de mie de pain, faites griller à petit feu en les arroſant de tems en tems avec le reſtant de la marinade. Quand elles ſont de belle couleur, ſervez à ſec ou avec une petite ſauce légere. Entrées.

DU SALSIFIX, SCORSONNERE ET CHIROUIS.

On diſtingue deux ſortes de ſalſifix, dont les proprietés ſont les mêmes. Le ſalſifix ordinaire qu'on croit être une eſpece de *Barbe-de-bouc*, plante fort connuë des Botaniſtes : & le ſalſifix d'Eſpagne autrement nommé *Scorſonnere*. On cultive ces deux eſpeces également dans ces Païs-ci, quoique

les ſcorſonneres croiſſent en Eſpagne ſans culture. La cuiſine ne fait uſage que de la racine de ces plantes, qu'il faut choiſir charnuë, tendre, caſſante, & d'un goût agréable. Elle eſt apéritive, cordiale, & ſudorifique; la Médecine l'employe dans les maladies peſtilentielles & malignes, pour le mal caduc & le vertige.

Le chiroüis eſt, comme les plantes précédentes, une eſpece de panais, & a les mêmes vertus, avec cet avantage qu'il fournit un aliment plus ſalutaire, qui ne peut produire de mauvais effets que par un excès immoderé.

DES TRUFFES.

La truffe eſt une ſorte de racine ou de fruit charnu, de différente groſſeur & figure, & raboteux, qui naît & croît dans le ſein de la terre, ſans pouſſer au dehors ni tige ni feuilles : ce qui, ſans doute, a fait croire aux Anciens qu'elle venoit ſans ſemence; il s'en trouve dans la Gaſcogne, le Limoſin, l'Agenois, le Perigord, & d'autres Païs chauds. L'expérience a appris aux Habitans la maniere de connoître les

endroits où il y en a. On ſe ſert auſſi de cochons pour les découvrir, parce que ces animaux qui en ſont très-friands, les ſentent & ne manquent pas de les déterrer avec leur grouin. Il faut les choiſir groſſes, les plus rondes qu'on le peut, noires en deſſus, & marbrées en dedans, aſſez dures & d'une odeur agréable. Elles entrent dans une infinité de ragoûts auſquels elles donnent un goût excellent. Elles fortifient l'eſtomac & aident à la digeſtion, pourvu qu'on en uſe modérement, parce qu'elles échauffent & font fermenter les humeurs.

Il y a quelques Provinces où l'on donne auſſi le nom de truffe à un autre fruit de terre qu'on appelle ordinairement Taupinambour, ou poire de terre, parce qu'il croît attaché à la racine d'une plante. Il y en a de différente groſſeur; leur figure eſt à peu près ovale ou ſemblable à celle d'un œuf, excepté que la ſurface eſt inégale & couverte de boſſes. La couleur en eſt rougeâtre en dehors, & blanche en dedans. C'eſt un aliment un peu groſſier, aſſez nourriſſant, & propre à adoucir l'âcreté des humeurs.

Truffes à la minute.

Entremets. Pelez des truffes que vous coupez par tranches, mettez-les dans le plat que vous devez ſervir avec perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, un peu d'huile, couvrez le plat & le mettez ſur le feu, faites cuire d'un côté, & retournez de l'autre, ſervez avec un jus de citron, il ne faut qu'un moment pour la cuiſſon. Si vous voulez les ſervir avec une ſauce, vous égouterez l'huile, & mettrez en ſervant une ſauce légere & bien finie.

Truffes au four.

Entremets. Netoyez ſix groſſes truffes, prenez ſix gobelets à timbales, que vous foncez de pâte briſée, mettez une truffe dans chaque gobelet avec du ſel, enveloppez de bardes de lard, couvrez le gobelet avec un autre morceau de pâte, en ſoudant les bords avec de l'eau, mettez-les cuire au four pendant une bonne heure. Vous les ſervirez dans leur pâte ſans ſauce.

Truffes

Truffes au naturel.

Prenez de belles truffes bien lavées & netoyées, enveloppez chacune de cinq ou ſix morceaux de papier, que vous mouillez après & les faites cuire dans de la cendre chaude pendant une bonne heure, ôtez le papier, eſſuyez les truffes, ſervez chaudement dans une ſerviette. Entremets.

DE LA PATISSERIE.

DU BEURRE.

LE beurre ſe tire de la crême qui ſe forme ſur le lait : ainſi ſelon la différente eſpece de lait d'animaux, il y a différente ſorte de beurre. Celui de la vache eſt d'un uſage plus commun en cuiſine, mais ſes qualités varient beaucoup ſelon la nature des Païs & des pâturages. Il faut le choiſir le plus frais qu'il eſt poſſible, bien battu, ordinairement d'un jaune naturel, & d'une odeur douce & agréable. Le meilleur eſt celui des mois de May &

Septembre. Plus il eſt frais, plus il eſt ſain. Il humecte l'eſtomac, adoucit les âcretés de la poitrine, & guérit les ulceres des viſceres. Mais comme il lâche le ventre, l'excès en peut être nuiſible, & affoiblir les forces de l'eſtomac.

Pâte briſée.

Vous mettez ſur un tour à pâte de la farine ſuivant ce que vous voulez faire, faites un trou dans le milieu pour y mettre le ſel, l'eau & le beurre, maniez bien la pâte, briſez-la à force avec le plat de la main, il faut qu'elle ſoit ferme & bien liée, laiſſez repoſer deux ou trois heures avant que de vous en ſervir. La pâte pour les pâtés dreſſés ſe fait avec de l'eau chaude; vous maniez le beurre avec l'eau; quand il eſt fondu, vous paîtriſſez promptement. Celle que vous faites pour les tourtes & autres choſes ſe fait avec de l'eau froide, un peu plus de beurre & moins ferme; ſur quatre litrons de farine, mettez une once de ſel, une livre de beurre pour les pâtés dreſſés, & une livre & demie pour les tourtes.

Pâte feuilletée.

Sur deux litrons de farine, mettez une demie once de ſel fin, que vous mettez ſur un tour à pâte; faites un trou dans le milieu pour y mettre de l'eau, du ſel, un œuf, paîtriſſez légerement, ſans qu'elle ſoit ni plus molle ni plus ferme que le beurre, pour qu'il ſe mêle bien enſemble, laiſſez repoſer; peu de tems avant que de vous en ſervir, vous l'abattrez pour y mettre preſqu'autant de beurre que de pâte, enfermez le beurre dans la pâte, donnez-lui cinq tours quand il fait chaud, & ſix dans le froid, c'eſt-à-dire, de l'abattre juſqu'à ce qu'elle ſoit de l'épaiſſeur d'un doigt, repliez la pâte en trois, & recommencez à l'abattre, en jettant de tems en tems un peu de farine. Cette pâte ſert pour toutes ſortes d'entremets à feuilletage & petits pâtés.

Pâte pour pluſieurs ſortes de Bignets.

Mettez dans une caſſerole deux poignées de farine, plus ou moins, ſuivant ce que vous en avez beſoin,

avec deux cuillerées d'huile, deux ou trois blancs d'œufs fouetés, du ſel; délayez la farine avec du vin blanc, ou de la bierre, juſqu'à ce qu'il ne reſte point de grumeleau, vous vous en ſervez pour ce que vous en aurez beſoin, il faut que cette pâte ne ſoit ni trop claire, ni trop épaiſſe, qu'elle file en la renverſant de la cuilliere.

Pâte pour des croquantes.

Prenez autant de farine que de ſucre fin, que vous mettez ſur un tour à pâte avec un peu d'eau de fleurs d'orange, un blanc d'œuf ou deux, ſuivant la quantité que vous en ferez; il faut que cette pâte ſoit ferme, paîtriſſez-la avec le rouleau. Vous vous en ſervirez pour faire les entremets que vous jugerez à propos.

DES AMANDES.

Il y en a de deux ſortes, de douces & d'ameres; les premieres ſont d'un uſage plus fréquent en cuiſine: les meilleures nous viennent du Comtat d'Avignon. Il faut les choiſir nouvelles,

bien nourries, larges, & hautes en couleur. Elles ſont apéritives, provoquent le ſommeil, adouciſſent les âcretés de la poitrine, & nourriſſent beaucoup. Séches, elles ſe digérent difficilement, & cauſent quelquefois des maux de tête.

Pâte de Maſſepain ou d'Amandes.

Echaudez une demie livre d'amandes douces, mettez-les à l'eau fraiche, après avoir ôté la peau, égoutez-les & eſſuyez dans un linge, il faut les piler très-fin, en les arroſant de tems en tems, de crainte qu'elles ne tournent en huile, avec un peu de blanc d'œuf fouetté. Vous les ôtez du mortier pour les mettre dans une caſſerole avec ſix onces de ſucre fin, paſſez-les ſur un petit feu en les remuant avec une cuilliere de bois. Quand elles ſe détachent de la caſſerole, ou qu'elles ne ſe colent point dans les doigts, vous les mettez ſur le tour à pâte pour les travailler à ce que vous voulez. Vous vous ſervirez moitié ſucre & moitié farine pour travailler cette pâte & la manier comme vous voulez, elle ſert à faire pluſieurs ſortes d'entremets.

Pâte graſſe.

Prenez de la graiſſe de bœuf que vous hachez, mettez-la dans une caſſerole avec un peu d'eau, faites-la fondre, & paſſez au tamis dans un ſeau d'eau fraiche. Quand elle eſt figée, preſſez-la fort pour en faire ſortir l'eau, mettez-la dans un mortier pour la piler, arroſez de tems en tems avec un peu de bonne huile, juſqu'à ce que vous l'ayez renduë maniable comme du beurre; vous vous ſervirez de cette graiſſe à la place du beurre pour faire de la pâtiſſerie, quand vous ne pouvez point avoir de bon beurre. Vous ferez la pâte de la même façon que celle du beurre.

DE L'HUILE.

Il y a pluſieurs ſortes d'huile, celle d'olive eſt la ſeule dont on faſſe ordinairement uſage en cuiſine. Celle que l'on appelle huile vierge, parce qu'elle eſt tirée ſans expreſſion, eſt la meilleure. Lorſque l'huile n'a aucun goût de fruit, elle eſt plus propre à bouillir dans les ſauces, & celle qui conſerve

un goût agréable de fruit eſt meilleure pour les ſalades.

L'huile eſt adouciſſante, propre aux diſſenteries & aux coliques, mais parce qu'elle eſt onctueuſe, elle eſt lente à digérer. Elle ſe conſerve aſſez long-tems, mais la plus nouvelle eſt ordinairement la meilleure. S'il lui arrive de moiſir, il en eſt qui font frire un peu de ſel dans de l'huile, & jettent le tout chaud dans le vaſe qu'ils referment auſſitôt, & bouchent exactement, afin que la vapeur ne puiſſe pas s'exhaler, ce qui rétablit l'huile dans ſon naturel. Si elle a pris une mauvaiſe odeur, ils pilent des olives vertes après en avoir ôté les noyaux, & les jettent dans le vaſe; enſuite, après quelques jours de repos, ils tranſvaſent l'huile. Un peu d'eau chaude ou bouillante jettée ſur l'huile, lui ôte une bonne partie de la mauvaiſe ſaveur, & du goût rance qu'elle peut avoir contracté.

Pâte à la Minime.

Mettez ſur le tour à pâte de la farine, ſuivant la quantité que vous en avez beſoin, mettez-y du ſel fin, de l'huile,

une demie livre pour un litron de farine, mouillez avec de l'eau, paîtriſſez la pâte à l'ordinaire. Quand elle eſt repoſée une heure, vous lui donnez cinq tours, comme à du feuilletage; chaque fois que vous l'abattrez, vous la froterez avec de l'huile, & replirez la pâte les bouts l'un ſur l'autre, finiſſez comme le feuilletage au beurre, & vous en ſervez de même.

Pâte pour des Cannelons & autres Entremets.

Faites fondre dans une caſſerole ſur le feu, un peu de beurre avec un verre d'eau, de l'écorce de citron vert hachée, mettez ſur le tour à pâte trois quarterons de farine, ſix onces de ſucre fin, trois jaunes d'œufs, mouillez avec l'eau où vous avez fait fondre le beurre, paîtriſſez la pâte & vous en ſervez.

Pâte pour les Flancs & Darioles.

Prenez un litron de farine que vous mettez ſur le tour à pâte, faites un trou dans le milieu, mettez-y un peu de ſel fin, un demi quarteron de beurre; mouillez

mouillez avec un peu d'eau chaude, paſtriſſez la pâte le plus ferme que vous pourrez.

Pâte à la Reine.

Mettez dans une caſſerole un demi ſeptier de lait, un demi quarteron de ſucre, un peu de ſel, de la rapure de citron vert, faites bouillir un inſtant; mettez-y de la farine autant qu'il en peut entrer, qu'elle ſoit bien liée ſans être liquide, faites-la cuire en la remuant toujours juſqu'à ce qu'elle quitte la caſſerole, ôtez-la de deſſus le feu & la mettez dans une autre caſſerole; vous y mettrez tout de ſuite des œufs, que vous délayerez un à un juſqu'à ce que la pâte s'attache au doigt.

La pâte à la Royale ſe fait de la même façon, en mettant de l'eau à la place du lait, celle à l'eau eſt plus légere.

DU SUCRE.

Le ſucre ſe fait du ſuc que fournit une eſpece de roſeau qui croît dans les Indes, & d'autres endroits. On exprime ce ſuc par le moyen d'une ſorte de preſſoir ou de moulin, & après l'avoir

clarifié avec de l'eau de chaux & des blancs d'œufs, on le paſſe & on le fait cuire pendant quelque tems. Alors c'eſt ce qu'on appelle de la moſcouade griſe. On purifie une ſeconde fois cette moſcouade avec des blancs d'œufs & de l'eau de chaux, ce qui donne la caſtonade ou caſſonade. Enfin on le clarifie encore, & on le cuit de nouveau, après quoi on le jette dans des moules: ce qui forme le pain de ſucre. Plus le ſucre eſt purifié, plus il eſt blanc, de-ſorte qu'on réitere l'opération dont on vient de parler, juſqu'à ce qu'il ait le dégré de blancheur qu'on déſire. Il faut le choiſir bien raſiné, ferme, difficile à caſſer, criſtalin en dedans lorſqu'il eſt rompu, & d'un goût agréable. Il eſt propre à temperer les âcretés de la poitrine, & attenuer les humeurs viſqueuſes, mais il ſe change aiſément en bile, & l'excès échauffe beaucoup.

Pâte ſucrée.

Mettez ſur le tour à pâte un litron de farine, un quarteron de ſucre fin, un peu plus d'un quarteron de beurre, très-peu de ſel, trois blancs d'œufs, un peu d'eau, paîtriſſez la pâte.

Vous vous en ſervirez pour faire des tourtes d'entremets à la place de feuilletage.

Pâte pour les Brioches.

Prenez quatre litrons de farine, que vous mettrez ſur le tour à pâte ; prenez le tiers de ces quatre litrons que vous délayez avec une once de levure de bierre ; ſi vous n'en avez point, vous y mettrez deux onces de beurre ; délayez ce tiers de farine avec de l'eau chaude, paîtriſſez-la un peu mole, mettez revenir dans un endroit chaud, enveloppez dans un linge, il faut une heure l'Hyver, & un demi quart d'heure l'Eté ; mettez le reſtant de la farine ſur la table, faites un trou dans le milieu, mettez y une once de ſel fin, deux livres de beurre, quinze œufs, un peu d'eau, mettez le levain dedans par petits morceaux, paîtriſſez trois fois avec le plat des mains, aſſemblez-la & mettez revenir huit ou dix heures dans un linge poudré de farine ; vous en formez après des brioches que vous dorez avec de l'œuf battu, faites cuire au four.

Pâte pour les Echaudés.

Prenez quatre litrons de farine, de ces quatre litrons prenez-en un demi litron pour en faire un levain avec un demi quarteron de levure de bierre, un peu d'eau chaude, laiſſez revenir le levain une heure l'Hyver, un quart d'heure l'Eté; prenez le reſtant de la farine que vous mettez ſur le tour à pâte, faites un trou au milieu, mettez-y deux onces de ſel, une livre de beurre, vingt œufs, maniez le tout enſemble; donnez d'abord trois tours, enſuite mettez-y le levain par petits morceaux, donnez encore ſix tours, & vous aſſemblerez votre pâte pour la mettre dans une nape farinée, laiſſez-la repoſer dix ou douze heures; vous la coupez après par petits morceaux pour en former les échaudés; vous ferez bouillir de l'eau & mettrez les échaudés dedans, en agitant l'eau juſqu'à ce qu'ils viennent deſſus. Quand ils ſont fermes, vous les retirez à l'eau fraîche, mettez-les égouter pour les mettre cuire; vous pouvez les garder deux jours ſans les faire cuire, en les mettant à la cave.

Les échaudés au ſel ſe font de même, en n'y mettant point de beurre, ni d'œufs. Ceux au beurre ſe font de même, en n'y mettant point d'œufs.

Pâte briſée au Ris.

Mettez ſur le tour à pâte un litron de farine, une demie livre de beurre, trois œufs, un peu de ſel, mouillez avec de l'eau, paîtriſſez la pâte à l'ordinaire. Vous avez un quarteron de ris qui eſt cuit avec bon bouillon & bien lié, mettez-le refroidir, vous le pilerez avec la pâte dans un mortier. Quand il eſt bien mêlé, ajoutez-y un quarteron de beurre, pilez encore juſqu'à ce que le beurre ſoit bien mêlé; retirez la pâte du mortier pour en former des gâteaux de telle façon que vous voudrez. Entremets.

Pâte à fleurons.

Mettez ſur le tour à pâte un demi litron de farine, faites un trou dans le milieu, mettez-y un quarteron d'excellent beurre, un peu d'eau de fleurs d'orange, trois œufs frais, environ un Entremets.

verre de vin d'Eſpagne, paîtriſſez la pâte, ſans être ni trop mole ni trop dure; ſervez-vous de cette pâte pour faire des fleurons & autres entremets.

DU FROMAGE.

Il y en a d'une infinité de ſortes, & dont la qualité varie ſelon la diverſité du lait & des pâturages. Ceux qui ſont les plus connus ſur les tables ſont le Rocquefort, le Saſſenage, le Parmeſan, le Gruyere, le Brie, le Marole, & celui à la crême. Ceux qui ne ſont ni trop frais, ni trop vieux, ſont les meilleurs pour la ſanté; les premiers étant trop chargés d'humidité, & les ſeconds en étant trop dépourvus. Pour l'ordinaire le fromage vieux échauffe beaucoup, & ne ſe digére pas aiſément. On prétend que les graveleux doivent s'abſtenir d'en manger.

Pâte au fromage à la Crême.

Entremets. Mettez ſur le tour à pâte un litron de farine, faites un trou dans le milieu, mettez-y un petit fromage à la crême, un peu de ſel, un quarteron de

beurre, trois œufs entiers, les blancs fouetés, paîtriſſez la pâte. Si elle étoit trop épaiſſe, vous y mettrez un peu de crême; vous vous ſervirez de cette pâte pour des petits gâteaux & autres entremets.

Pâte au Lait.

Faites bouillir dans une caſſerole un demi ſeptier de lait, un demi quarteron de beurre, un peu de ſel, mettez-y de la farine ce que le lait en pourra boire, délayez-la bien & deſſechez ſur le feu juſqu'à ce qu'elle quitte la caſſerole, en la tournant avec une cuilliere de bois, mettez-la après ſur le tour à pâte, farinez, abattez-la très-mince avec le rouleau. Vous la coupez avec une videlle en loſange de la grandeur que vous voudrez, faites frire & glacer avec du ſucre & la pêle rouge, ſervez pour entremets. Entremets.

Petits Pâtés de Champignons.

Hachez une poignée de champignons blancs & fermes, que vous mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de Hors-d'œuvre.

perſil, ciboules, une demie gouſſe d'ail, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, ſel, gros poivre. Quand ils ſont cuits & peu de ſauce, ôtez le bouquet; mettez-y cinq jaunes d'œufs durs hachés, remettez ſur le feu, mouillez avec un peu de crême, faites cuire juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce & mettez refroidir; foncez des moules à petits pâtés avec du feuilletage, mettez-y une partie de votre appareil, finiſſez les petits pâtés à l'ordinaire. Quand ils ſont cuits, vous mettez dans le reſtant des champignons une liaiſon de deux jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier ſur le feu, mettez-y un jus de citron, découvrez les petits pâtés, ſervez dedans les couvercles deſſus.

Petits Pâtés à la Reine.

Hors-d'œuvre. Prenez de la ruelle de veau, que vous hachez très-fine avec de la tetine de veau, un peu de blanc de ciboules, ſel, poivre, un jaune d'œuf, formez des petits pâtés à l'ordinaire avec ce godiveau. Quand ils ſont cuits, ôtez le godiveau de dedans les pâtés pour

le délayer dans un coulis chaud à la Reine, remettez-le après dans les petits pâtés, ſervez chaudement. Si vous n'avez point de coulis à la Reine, vous pouvez faire la même choſe avec une ſauce à la poulette.

Petits Pâtés de Gibier.

Faites des petits pâtés comme les précedens avec du godiveau. Quand ils ſont cuits, ôtez à forfait le godiveau pour mettre à la place un petit ſalpicon de tel gibier qu'il vous plaira, comme faiſan, perdrix, beccaſſe, ou autre. Vous mettez dans une caſſerole quelques champignons, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de gérofle, un morceau de beurre, paſſez ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du blond de veau, faites cuire à petit feu, ſel, gros poivre; les champignons étant cuits, mettez-y votre viande qui doit être cuite à la broche & froide, coupez en petits dez, ôtez le bouquet, faites chauffer, ſervez avec un jus de bigarade. Hors-d'œuvre.

Petits Pâtés maigres.

Prenez du poiſſon d'eau douce, comme carpe, anguille, perche, &c. Prenez-en la chair que vous hachez avec perſil, ciboules, un peu de mie de pain deſſechée dans du lait, ſel, poivre, un peu de muſcade, liez de deux jaunes d'œufs, mettez-y un morceau de beurre, pilez cette farce dans le mortier. Quand elle eſt bien mêlée, foncez les tourtieres à petits pâtés avec du feuilletage, finiſſez les petits pâtés à l'ordinaire, faites cuire & ſervez chauds.

Hors-d'œuvre. Si vous voulez mettre les petits pâtés au blanc. Quand ils ſeront cuits, ôtez le deſſus, mettez dedans une liaiſon de jaunes d'œufs avec de la crême, un filet de verjus, ou jus de citron, remettez le deſſus des petits pâtés, ſervez chauds.

Si vous voulez faire des petits pâtés de filets de poiſſon, vous ôterez la farce qui eſt dedans, & mettrez à la place un ragoût de filets de poiſſon.

Les petits pâtés aux anchois ſe font, en mettant un peu de farce maigre

dans le fond des petits pâtés. Vous avez des filets d'anchois déſalés, que vous avez fait mariner avec un peu d'huile, perſil, ciboules, échalottes hachées, du gros poivre, mettez-les ſur la farce avec leur marinade, couvrez avec de la même farce, finiſſez les petits pâtés comme à l'ordinaire. Quand ils ſeront cuits, vous ôterez le deſſus pour y preſſer dedans un jus de bigarade, remettez le deſſus, ſervez chaudement.

Petits Pâtés à la Crême.

Faites une pâte briſée, dreſſez les petits pâtés de la grandeur que vous jugez à propos, mettez-y une farce de volaille ou de godiveau, ſi c'eſt en gras. En maigre, vous y mettez une farce de poiſſon, finiſſez les pâtés en mettant les couvercles, dorez avec de l'œuf battu. Quand ils ſeront cuits, vous aurez un bon fond de ſauce blanche & très-courte, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier ſur le feu, mettez dedans la farce des pâtés, délayez-la dans la ſauce avec un jus de citron, Entrée.

remettez la farce dans les pâtés, ſervez avec les couvercles ſi vous voulez.

Petits Pâtés dreſſés aux œufs.

Entrée. Dreſſez de la hauteur d'un œuf de la pâte briſée en petit pâté dreſſé, mettez dans le fond une farce faite de cette façon : Prenez plein la main de mie de pain que vous mettez dans une caſſerole avec un demi ſeptier de lait, faites bouillir enſemble juſqu'à ce que la mie de pain ſoit bien deſſechée & ferme, laiſſez refroidir ; mettez-la dans un mortier avec autant de beurre, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, pilez cette farce & la liez de trois jaunes d'œufs, mettez cette farce dans le fond des pâtés, & ſur la farce pour la forme un œuf entier avec ſa coquille, couvrez les patés, dorez & faites cuire comme à l'ordinaire. Quand ils ſont cuits, ôtez les œufs des pâtés, mettez à la place dans chacun un œuf poché, remettez au four pour chauffer les œufs, ſervez après avec une bonne ſauce.

Toutes ſortes de pâtés chauds en gras.

Faites une pâte briſée avec deux litrons de farine, comme elle eſt marquée, *page* 330. Quand elle eſt repoſée, moulez-la avec vos mains & un peu de farine ; prenez les deux tiers de cette pâte que vous arrondiſſez, donnez enſuite quelques coups de rouleau pour l'abattre; prenez un papier beurré, mettez deſſus la pâte, relevez-la par les bords en la pinçant avec les deux mains juſqu'à la hauteur d'un demi pied, que le fond du pâté ne ſoit pas plus large que le fond du plat où vous le devez ſervir; mettez enſuite dans le pâté la viande que vous lui deſtinez, comme poulardes, poulets, pigeons, faiſans, perdrix, beccaſſes. Si vous les laiſſez entiers, vous les ferez refaire ſur le feu, & larderez de gros lard après les avoir trouſſez en poule; tel pâté que vous faſſiez, entiers ou coupés par membres; vous pouvez mettre dans le fond une farce faite avec les foyes, lard rapé, perſil, ciboules hachées, ſel, gros poivre; mettez la viande deſſus avec une tranche de jambon, Entrée.

un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de géroſle, mettez dans tout le vuide des morceaux de bon beurre, après avoir aſſaiſonné de ſel, gros poivre, couvrez avec des bardes de lard; mettez un deſſus avec de la même pâte que vous ſoudez avec de l'eau, faites un trou au milieu du couvercle pour y faire une cheminée de même pâte, que vous façonnez en couronne, enjolivez tout le tour du pâté avec des fleurs de lys, dorez avec de l'œuf battu, mettez cuire au four. Quand le pâté eſt cuit de belle couleur, vous le découvrez pour en ôter le bouquet, la tranche de jambon, les bardes de lard. Otez un peu de pâte, ſi vous voulez, de celle qui n'eſt pas cuite après l'avoir dégraiſſée, ſervez avec telle ſauce ou ragoût que vous jugerez à propos. Les pâtés de tendons de veau, cotelettes de mouton, de noix de veau, de filets de mouton, de filets & culotte de bœuf, ſe font tous de la même façon, en mettant un peu de farce dans le fond du pâté. Vous jugerez du tems de la cuiſſon du pâté, en le laiſſant dans le four un demie heure de plus qu'il ne faut pour la cuiſ-

ſon à la braiſe. De telle viande que vous le faſſiez, faites-le petit & de bonne mine. Celui de jambon, il ne faut mettre qu'un moyen morceau, & le ſervir avec une ſauce piquante ; avant que de le mettre dans la pâte, faites-le deſſaler dans l'eau, & cuire aux trois quarts avec de l'eau, du vin, oignons, racines, un bouquet de fines herbes, thim, laurier, baſilic ; mettez après refroidir pour le mettre en pâte avec beurre & lard rapé, ôtez-en la coüene, mettez en pâte, faites cuire.

Tous les pâtés froids ſe font de la même façon, à cette différence que vous lardez la viande de lardons de lard aſſaiſonnés de ſel, fines épices, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, aſſaiſonnez le pâté un peu de plus haut goût, nourriſſez-le bien de beurre & bardes de lard, faites cuire. Quand il eſt cuit & retiré du four, bouchez la cheminée avec un peu de pâte, laiſſez le refroidir à forfait avant que de le ſervir. Entremets.

Toutes ſortes de Tourtes de viande.

Faites une pâte briſée, comme celle Entrée.

qui eſt marquée pour tourte, *page* 330. Prenez un morceau de pâte que vous moulez en l'arrondiſſant dans les mains, abattez avec le rouleau de l'épaiſſeur d'un gros écu, mettez-la ſur une tourtiere, mettez dans le fond un peu de farce, comme celle des pâtés chauds, la viande ſur la farce qui doit être coupée par membres, ſel, gros poivre, une tranche de jambon, un bouquet, couvrez de bardes de lard & de beurre, mettez deſſus une abaiſſe de même pâte que deſſous & un peu plus mince, mouillez-les entre les deux bords pour les coler enſemble, pincez la pâte tout autour pour faire un bord bien égal, dorez avec de l'œuf battu, mettez cuire au four; un quart d'heure après vous la tirez du four pour la piquer ſur le milieu du dôme pour faire ſortir la fumée; remettez au four, faites cuire & ſervez de la même façon & même ſauce que les pâtés chauds; tout ce qui ſe met en pâté chaud de viande tendre ſe peut mettre en tourte.

Toutes ſortes de pâtés chauds en maigre.

Entrée. Dreſſez un pâté comme les précédens;

dens; vous mettrez dedans, ſi c'eſt de la moruë ou du cabillot, vous enleverez les filets que vous ferez mariner avec de l'huile, perſil, ciboules, échalottes hachées, thim, laurier, baſilic en poudre, peu de ſel, fines épices; mettez dans le fond un peu de farce maigre, arrangez deſſus les filets avec la marinade, couvrez de beurre, finiſſez à l'ordinaire. Quand il eſt cuit, égoutez l'huile, ſervez dedans une ſauce à la crême.

L'eſturgeon & le ſaumon; vous prenez un tronçon que vous lardez d'anchois marinés avec beurre, perſil, ciboules, échalottes hachées, poivre, muſcade; mettez une farce maigre dans le fond, le poiſſon deſſus, couvrez de beurre, finiſſez de même, ſervez deſſus une ſauce ou un ragoût de laitances de carpes.

Les rougets; vous les écaillez, ôtez la tête, arrangez-les ſur une farce, couvrez de beurre, ſervez avec un ragoût de leurs foyes, champignons & truffes.

La ſole; vous la levez par filets après l'avoir écaillée, faites mariner avec fines herbes, huile, mettez-la ſur

une farce avec ſa marinade, ſervez avec une ſauce ou ragoût. Tous les poiſſons de mer ſe mettent de même en filets ou entiers.

La carpe ſe coupe par tronçons, de même que le brochet & l'anguille; faites-les mariner avec du beurre, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre; mettez-les ſur une farce maigre avec leur marinade, couvrez de beurre. La perche & la lotte ſe mettent entieres. Pour ces pâtés il ne faut qu'une heure & demie de cuiſſon; vous les ſervez avec telle ſauce ou ragoût que vous jugerez à propos, ou un coulis d'écreviſſes.

Tourte de Poiſſons.

Entrée. Vous faites des tourtes avec les mêmes poiſſons que vous faites des pâtés, l'aſſaiſonnement & ſauces en ſont de même, la façon ne ſe trouve différente que par la pâte. Vous obſerverez en cela ce qui eſt marqué pour les tourtes en gras, *page* 330.

DE LA PATISSERIE POUR ENTREMETS.

Des différentes Tourtes de Fruits, de Confitures, de Maſſepains, & de Crême.

FAITES une pâte à feuilletage, comme il eſt expliqué, *page 331*, foncez une tourtiere, mettez deſſus du ſucre fin, arrangez ſur le ſucre des pêches coupées par la moitié, ôtez-en la peau, remettez pardeſſus du ſucre fin, couvrez de quelques bandes de feuilletage, en humectant les bords de la tourtiere pour les faire tenir avec la pâte de deſſous, appuyez les doigts deſſus pour les faire tenir enſemble; mettez ſur le bord de la tourte une bande de feuilletage de largeur d'un doigt, que vous façonnez avec le dos du couteau, faites cuire au four, & glacez avec du ſucre fin & la pêle rouge.

Dans la ſaiſon du fruit, vous ne mettez point de bande; ou ſi vous en mettez, il en faut très-peu; qu'elle

n'empêche point de voir le fruit. Pour les confitures, cela eſt néceſſaire pour les empêcher de noircir. La tourte de prunes ſe fait comme celle de pêches; celle d'abricots de la même façon, il faut mettre les amandes ſur les abricots.

Entremets ſucré.

Celle de verjus, de muſcat, de ceriſes, il faut en ôter les pepins; mettez-les dans une poële avec un peu de ſucre pour faire jetter leurs eaux, faites bouillir un moment, mettez égouter & refroidir, dreſſez dans la tourte avec du ſucre fin deſſus & deſſous. Celle de poires d'Eté, faites-les griller & couper par la moitié, ôtez les pepins, mettez ſur la pâte avec ſucre fin deſſus & deſſous. Les tourtes de pommes, il faut les faire cuire en marmelade avec du ſucre, de l'eau de fleurs d'orange. Quand elles ſeront froides, vous les mettrez dans la tourte.

Les tourtes à la crême ſe font, en mettant dans une caſſerole deux cuillerées de farine, que vous délayez avec des jaunes d'œufs, mouillez avec de la crême, mettez-y du ſucre, de l'eau de fleurs d'orange, faites cuire ſur le feu, en la tournant toujours. Quand elle eſt cuite, vous y mettrez

des amandes pilées, des maſſepains, du citron verd rapé, trois jaunes d'œufs crus, mêlez le tout enſemble. Quand elle ſera froide, mettez-la dans la tourte pour la finir, comme celle de fruits. Voilà la façon de la tourte de franchipane.

Celle à la moële ſe fait de même, en mettant dans la crême de la moële de bœuf fondue & paſſée au tamis que vous délayez dedans.

Celle de chocolat ſe fait de la même façon, en mettant en place de moële du chocolat rapé.

Celle de caffé ſe fait, en faiſant la crême pâtiſſiere très-épaiſſe; vous y mettez une taſſe de caffé très-forte, que vous délayez dedans avec deux œufs, les blancs fouetés, finiſſez comme les autres.

Les tourtes de maſſepain, faites une pâte comme il eſt expliqué, *page* 333; moulez la pâte d'amandes & la battez avec le rouleau, faites-y un bord de la hauteur du doigt, mettez cuire dans une tourtiere beurrée. Quand elle eſt cuite au four d'une chaleur douce, dreſſez-la ſur le plat que vous devez ſervir, mettez deſſus des fruits glacés,

ou de crême glacée, que vous ferez, en mettant dans une caſſerole une chopine de crême que vous faites bouillir avec du ſucre ; vous mettrez après trois jaunes d'œufs frais dans la crême bien délayés, faites lier ſur le feu ſans qu'il bouille ; vous délayez après cette crême avec un quarteron de piſtaches bien pilés avec du citron confit, paſſez la crême avec les piſtaches à l'étamine, mettez-la dans un moule à glace pour la faire prendre à la glace, mettez autour du moule de la glace pilée mêlée avec du ſel ; à meſure qu'elle ſe prend dans le moule, il faut la remuer avec une cuilliere. Quand elle ſera comme il faut, dreſſez-la en rocher dans la tourte & ſervez promptement. Si vous voulez mettre des fraiſes deſſus la tourte, vous ferez la crême plus forte de ſucre, dreſſez-la unie deſſus & mettez promptement ſur la crême des groſſes fraiſes lavées à l'eau fraiche & bien égoutées.

Vous en ſervez auſſi avec des fruits confits & glacés ; faites blanchir le fruit & le mettez cuire en compote forte de ſucre, le ſirop un peu grand. La compote étant froide, mettez le fruit dans un

moule à glace & le ſirop dans un autre, faites glacer comme les autres glaces ; vous dreſſez le fruit dans la tourte & le ſirop pardeſſus ; toutes les tourtes à la glace, il faut les dreſſer dans un endroit frais & promptement.

Petits choux de confitures.

Entremets ſucré.

Mettez dans une caſſerole un demi ſeptier d'eau, un demi quarteron de beurre, un peu de ſel, du citron verd haché très-fin, un peu d'eau de fleurs d'orange & du ſucre, faites bouillir un quart d'heure ſur le feu, mettez-y de la farine ce que la ſauce en peut boire, délayez ſur le feu avec une cuilliere de bois, en la remuant toujours juſqu'à ce qu'elle ſoit bien liée & bien épaiſſe, changez-la de caſſerole, & y mettez des œufs un à un juſqu'à ce qu'en touchant la pâte avec vos doigts elle ſe cole après ; dreſſez les petits choux ſur un platfond, vous les ferez cuire au four. Quand ils ſont cuits, ouvrez-les en deux, mettez dedans des confitures de marmelade d'abricots ou gelée de groſeille, telle confiture que vous voudrez, & ſervez froids pour entremets.

Si vous voulez ſervir les petits choux au naturel, vous les ferez de la même façon ; glacez le deſſus avec du ſucre & la pêle rouge, ſervez chaud.

DU FENOUIL, ET DE L'ANIS.

Le fenouil eſt une plante aromatique qu'on employe quelquefois dans les alimens pour leur donner du goût. Elle eſt apéritive, bonne pour l'eſtomac & la poitrine, mais elle échauffe, auſſi ſa ſemence eſt une des quatre ſemences chaudes majeures.

L'anis verd, qu'on nomme ainſi pour le diſtinguer de l'anis à la Reine qui eſt une eſpece de petite dragée, ou de l'anis verd couvert de ſucre, contient les mêmes qualités que le fenouil, & on l'employe au même uſage. Il eſt ſtomachique, aide à la digeſtion, appaiſe les coliques venteuſes & les cours de ventre. Sa ſemence eſt la premiere des quatre ſemences chaudes du premier ordre.

Entremets ſucré.

Gâteau à l'anis de Verdun.

Mettez dans une balance vingt œufs, de

de l'autre côté autant peſant de ſucre, vous ôterez dix œufs & mettrez autant peſant de farine que les dix autres; caſſez les jaunes dans une terrine ou caſſerole, & les blancs dans une autre; mettez avec les jaunes le ſucre que vous avez peſé, & écraſez avec de l'écorce de citron verd haché très-fin, de la fleur d'orange pralinée & écraſée, battez long-tems le ſucre avec les jaunes d'œufs, enſuite fouetez les blancs; quand ils ſont bien montés, vous les mêlez avec les jaunes, mettez-y la farine peu à peu avec un demi quarteron d'anis de Verdun, mêlez bien le tout enſemble. Vous avez une caſſerole ronde bien beurrée, mettez dedans votre appareil de biſcuit, faites-le cuire au four. Quand il eſt cuit de belle couleur, vous le ſervez froid pour entremets. S'il avoit trop de couleur, il faudroit le glacer avec une glace blanche, que vous faites en mettant ſur une aſſiette de terre ou de fayance du ſucre très-fin, du jus de citron, un blanc d'œuf, battez long-tems avec une cuilliere de bois juſqu'à ce que la glace ſoit blanche, mettez-en partout ſur le gâteau, faites ſécher, & ſervez.

Le gâteau de Savoye ſe fait de la même façon, en ne mettant point d'anis de Verdun dedans.

Biſcuits de différentes façons.

Entremets ſucré. Faites un appareil de biſcuits, comme je viens d'expliquer, n'y mettez point d'anis de Verdun ſi vous voulez; vous vous reglerez ſur la doſe pour en faire plus ou moins, ſuivant ce que vous en aurez de beſoin. Si vous voulez faire des bonnets de Turquie, ſoit un grand ou des petits, vous les beurrez, & mettrez dedans de l'appareil de biſcuits. Quand ils ſeront cuits, vous les ſervirez au naturel, ou glacés de differente couleur ſur les plis, un blanc avec glace blanche, un rouge avec gelée de groſeilles, un verd avec des piſtaches; de ces mêmes biſcuits, vous en faites différens entremets, c'eſt le moule où vous les ferez cuire qui leur donnera le nom, comme des Princeſſes, des Pommes d'amour, des Jacobines. Pour faire les Jacobines, vous faites ſix ou ſept moules de papier de la forme d'un petit rouleau à pâte, colez-les bien & les beurez en dedans,

mettez-y de l'appareil de biſcuits juſqu'à moitié des moules, faites-les cuire debout ſur un platfond. Quand ils ſont cuits & un peu froids, ôtez-les des papiers, s'ils ſont de belle couleur vous les ſervirez au naturel, ſinon vous les glacerez d'une glace blanche; pour les ſervir vous les dreſſerez l'un contre l'autre, & les ferez tenir enſemble avec du caramel.

Flancs de deux façons.

Mettez ſur une table un litron de farine, un demi quarteron de beurre, un peu de ſel, délayez avec de l'eau chaude, faites-en une pâte ferme, laiſſez-la repoſer une heure. Vous en ferez une abaiſſe de la grandeur d'une tourte, avec un bord de la hauteur d'une pouce, mettez-la ſur un platfond, que vous mettrez dans le four; un demi quart d'heure après, vous mettrez dedans avec une grande cuilliere pour ne pas vous brûler, un appareil fait avec de la farine, que vous délayez avec cinq œufs, du ſucre fin, un peu de citron rapé, trois demi ſeptiers de crême, faites cuire & ſervez chaud. Entremets ſucré.

Vous en faites d'une autre façon; faites l'abaiſſe de même; à la place de crême, vous y mettrez une pâte à fromage; mettez dans une caſſerole un demi ſeptier d'eau, un peu de ſel, un demi quarteron de beurre, un peu de citron verd rapé, du ſucre, faites bouillir ſur le feu, mettez dedans une bonne poignée de farine que vous délayez bien ſur le feu, faites-la cuire juſqu'à ce qu'elle quitte la caſſerole; vous y mettrez après cinq œufs l'un après l'autre, un petit fromage à la crême très-doux; votre pâte étant un peu liquide, verſez-la dans celle qui eſt au four, faites cuire & ſervez chaudement.

Dariolles.

Entremets ſucré. Faites une pâte ferme comme la précédente, que vous dreſſez en forme de petits pâtés dreſſés au jus, de la grandeur d'un écu, de la hauteur de deux doigts, mettez-les ſur un platfond un peu beurré, que vous mettrez au four; un demi quart d'heure après, verſez dedans un appareil fait avec deux cuillerées de farine que vous délayez avec trois œufs, du ſucre, un demi ſeptier.

de lait. Quand elles ſeront cuites, ſervez avec du ſucre rapé deſſus.

Ramequins de deux façons.

Mettez dans une caſſerole un verre d'eau, un demi quartier de bon fromage de Brie, un demi quarteron de beurre, faites bouillir ſur le feu. Quand le fromage eſt fondu, mettez-y de la farine ce que la ſauce en peut boire, délayez ſur le feu juſqu'à ce qu'elle quitte la caſſerole, mettez-la dans une autre caſſerole pour y mêler des œufs un à un juſqu'à ce qu'en tâtant la pâte avec les doigts elle ſe cole après; vous y mettrez un peu de gros poivre avec deux anchois hachés, dreſſez des petits ramequins ſur un platfond de la groſſeur d'une muſcade, faites-les cuire & ſervez chaudement. Entremets.

Les ramequins ſoufflés ſe font de la même façon. Vous ne mettez point d'anchois, à la place mettez-y un peu de perſil haché, & des blancs d'œufs fouetés; prenez des moules à petits pâtés, mettez ſur chacun une petite abaiſſe de feuilletage, dreſſez ſur le feuilletage un peu de pâte à ramequin

de la groſſeur d'un œuf de pigeon, faites cuire au four, il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuiſſon, ſervez bien chaud.

Gâteaux au Zephir.

Entremets ſucré. Prenez de la pâte à feuilletage que vous abattez de l'épaiſſeur de deux écus, coupez-la en fleurons ou autrement, faites cuire au four. Quand ils ſont bien montés & cuits, paſſez ſur chacun un doroir trempé dans du ſucre fondu & bien chaud, mettez tout de ſuite de la petite nompareille de pluſieurs couleurs & ſervez.

Gâteaux à la Ducheſſe.

Entremets ſucré. Faites une pâte Royale, comme pour les petits choux, couchez-les ſur un platfond en forme de groſſe ſauciſſe courte, mettez cuire au four. Etant froids, coupez un peu le bout en forme de couvercle, pour faire entrer dedans telle confiture que vous voudrez, remettez le morceau que vous avez ôté, en le faiſant tenir avec du caramel; colez-en cinq l'un contre l'autre, comme une Jacobine, en les faiſant tenir

avec du caramel : étant prêt de ſervir, mettez tout autour un clinquant de caramel filé.

Gâteaux à la Dauphine.

Faites des gâteaux comme les précédens ; étant cuits, vous les glacez avec une glace blanche. Vous pouvez encore les ſervir couverts de nompareilles mêlées, que vous faites tenir en paſſant deſſus un doroir trempé dans du ſucre fondu & bien chaud. Entremets ſucré.

Différentes ſortes de Gâteaux ſucrés.

Pour faire un gâteau de mille-feuilles, vous prenez une pâte à feuilletage, faites-en cinq gâteaux d'égale grandeur, & de l'épaiſſeur de deux écus, dans le dernier vous ferez un trou au milieu en forme de croix de Chevalier, pour la grandeur vous vous reglerez ſur le plat que vous devez ſervir, faites-les cuire au four. Quand ils ſont cuits & refroidis, mettez-les l'un ſur l'autre, celui qui eſt découpé deſſus, & des confitures entre tous les gâteaux, uniſſez-les tout-autour & glacez par- Entremets ſucré.

tout avec une glace blanche de façon qu'ils paroiſſent être d'un ſeul morceau; vous pouvez les enjoliver avec de la gelée de groſeilles, écorce de citron confit & piſtaches, vous les ſervirez ſur une ſerviette.

Les gâteaux à la crême ſe font, en mettant de la crême à la place d'eau dans une pâte à feuilletage, & finirez de la même façon.

Les gâteaux d'amandes ſe font, en mettant ſur le tour à pâte un demi litron de farine, cinq ou ſix œufs, une demie livre d'amandes pilées très-fines, une demie livre de ſucre en poudre, paîtriſſez la pâte à l'ordinaire, formez-en un gâteau que vous dreſſez ſur un papier beurré, faites-le cuire, & glacez après avec une glace blanche, faites ſécher la glace au four & ſervez.

Les gâteaux de Boulogne ſe font, en mettant dans une caſſerole un demi ſeptier d'eau avec un peu de ſel & du beurre, faites bouillir, mettez-y de la farine ce que la ſauce en peut boire, délayez ſur le feu juſqu'à ce que la pâte ne tienne plus à la caſſerole; mettez-y après l'avoir ôtée du feu, un bon morceau de beurre, cinq œufs le blanc &

une, du citron confit haché, de la fleur d'orange pralinée en poudre, des macarons écraſés, du ſucre fin, mêlez bien le tout enſemble, dreſſez le gâteau ſur un papier beurré, faites cuire de belle couleur & ſervez.

Les gâteaux de Compiegne ſe font avec une pâte à brioche, que vous trouverez, *page* 339. Mettez dans la pâte du citron verd rapé, mettez cette pâte dans un moule de carton bien beurré fait en forme de manchon. Quand elle ſera cuite au four, ôtez-la du carton, frotez-la partout avec un doroir trempé dans du ſucre fondu & bien chaud, mettez partout de la nompareille de pluſieurs couleurs, ſervez froid.

Les gâteaux de piſtaches ſe font, en prenant une livre de piſtaches que vous échaudez & pilez très-fines, mettez-y un peu de blanc d'œufs en les pilant; vous y mettrez après un peu de citron verd rapé, une demie livre de ſucre fin, dix œufs les blancs fouetés, mêlez bien le tout enſemble; prenez une petite caſſerole ronde bien beurrée, mettez dedans votre appareil de piſtaches, faites cuire pendant une

heure dans un four doux ; étant cuit de belle couleur, ſervez.

Vous pouvez faire des gâteaux d'amandes de la même façon, à la place de piſtaches vous vous ſervirez d'amandes.

Différentes ſortes de Gâteaux ſans ſucre.

Entremets. Pour faire un gâteau au lard, prenez une livre de petit lard bien entre-lardé, coupez-le par tranches tenant à la coüene, faites-le cuire aux trois quarts dans la marmite après l'avoir ficelé; vous le retirez après pour le mettre refroidir, ôtez-en la coüene, faites une pâte briſée avec un litron & demi de farine, très-peu de ſel, un quarteron de beurre, mouillez avec de l'eau, faites une pâte un peu ferme, laiſſez-la repoſer une demie heure ; vous abattrez la pâte avec le rouleau, mettez dans le milieu trois quarterons de beurre que vous enveloppez de la pâte, paîtriſſez-la trois ou quatre tours, formez enſuite deux gâteaux d'égale grandeur, faites entrer dedans les tranches de petit lard, en appuyant avec les doigts, colez après les deux gâteaux

enſemble pour qu'ils n'en faſſent qu'un, façonnez-le & le dorez avec de l'œuf battu, faites cuire une bonne heure au four, ſervez de belle couleur.

Les gâteaux à la Brie ſe font, en mettant ſur le tour à pâte un demi quart de farine, faites un trou dans le milieu; vous y mettrez un quartier de fromage de Brie pilé dans un mortier avec une livre de beurre, très-peu de ſel fin, ſix œufs, un demi verre d'eau, paîtriſſez bien la pâte, laiſſez-la repoſer, façonnez le gâteau, dorez avec de l'œuf battu, faites cuire, ſervez de belle couleur.

Les gâteaux à l'huile ſe font, en mettant ſur le tour à pâte un litron de farine, un bon verre d'huile, un peu de ſel, quatre œufs, un peu d'eau, paîtriſſez la pâte & laiſſez repoſer une heure; abattez-la après de l'épaiſſeur d'un écu, frotez avec de l'huile, ramenez les bouts l'un ſur l'autre comme un feuilletage, donnez-lui quatre tours de cette façon, vous formerez après un gâteau que vous dorez avec de l'œuf battu, faites cuire au four, ſervez de belle couleur.

Le gâteau au ris ſe fait, en mettant

dans une petite marmite un quarteron de ris bien lavé, un morceau de beurre, de bon bouillon, faites cuire le ris à petit feu, mettez-y un peu de ſel. Quand il eſt bien cuit & bien épais, laiſſez-le refroidir; vous mettrez ſur un tour à pâte les trois quarts d'un litron de farine avec une demie livre de beurre, un peu de ſel fin, mouillez avec ſix œufs, paîtriſſez la pâte. Si elle eſt trop épaiſſe, mettez-y un peu d'eau, laiſſez-la repoſer une heure, vous la pilez après avec le ris; quand elle ſera bien mêlée, façonnez le gâteau, dorez-le & le finiſſez à l'ordinaire.

L'on fait auſſi des gâteaux de viande de pluſieurs ſortes, comme de liévres, de lapins & autres viandes, que vous ſervez froids, entiers ou par morceaux, en tranches, ou bien farinés & frits. La façon vous la trouverez à la tranche de bœuf en gâteau, *page* 282, vous la ferez de même.

Semelle glacée.

Entremets ſucré. Prenez de la pâte à fleurons, que vous trouverez, *page* 341, coupez-en quatre en forme de ſemelle à petit fou-

ſier, dreſſez-les ſur un platfond beurré, faites-les cuire à moitié au four, retirez-les pour les glacer avec un ſucre cuit prêt à ſe tourner en caramel. Quand il eſt preſque froid, vous l'étendez ſur les ſemelles avec un couteau, remettez-les au four pour les rachever de cuire, glacez & ſervez.

Différentes Tartelettes.

Faites une pâte à feuilletage, vous prendrez autant de moules à petits pâtés que vous voulez faire de tartelettes, abattez votre pâte avec le rouleau de l'épaiſſeur d'un petit écu, coupez-la avec un coupe-pâte, mettez un de ces fonds de pâte ſur chaque moule, mettez deſſus telle confiture ou crême que vous jugerez à propos, comme aux tourtes de feuilletage, couvrez de quelques bandes de pâte avec un petit bord autour, faites cuire au four, ſervez glacé avec du ſucre & la pêle rouge. Entremets ſucré.

Rôties de pâte d'amandes.

Faites une pâte d'amandes, comme il eſt expliqué, *page 333*. Faites-en des Entremets ſucré.

petites abaiſſes en forme de rôties avec un petit rebord, faites-les cuire au four ſur un platfond beurré; étant cuites & froides, mettez deſſus une crême cuite, ſoit de franchipane, à la moële, de caffé, de chocolat, celle que vous voudrez, mettez-en de l'épaiſſeur d'un écu, couvrez avec du blanc d'œuf foueté, mêlez avec du ſucre, faites colorer dans un four doux, & ſervez.

DE DIFFERENS ENTREMETS.

Rôties à l'Italienne.

Entremets. PRENEZ la moitié d'un pain d'une livre, mollet & long, lardez-le avec des filets d'anchois & de jambon, coupez-le enſuite en rôties avec un bon couteau ou tranche-lard, mettez de l'huile dans une caſſerole ſur un fourneau, faites-les frire. Quand elles ſont de belle couleur & froides, dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, mettez deſſus un peu de gros poivre, de l'huile, vinaigre blanc, un jus de citron, ſervez.

Rôties de ſalpicon.

Faites blanchir un ris de veau que vous coupez en petits dez, mettez-le dans une caſſerole avec des champignons, deux culs d'artichaux cuits un quart d'heure dans l'eau & coupés en dez, paſſez-les ſur le feu avec un morceau de beurre, perſil, ciboules, échalottes hachées, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, du blond de veau, ſel, gros poivre. Le ragoût étant cuit & courte ſauce, mettez-y trois jaunes d'œufs pour le lier davantage, mettez refroidir; prenez des rôties de pain, que vous trempez d'un côté dans de l'œuf battu, mettez ſur ce même côté du ſalpicon, uniſſez avec de l'œuf battu, faites frire de belle couleur, ſervez avec une ſauce légere. Entremets.

Rôties de différentes Légumes.

Préparez, comme pour ſervir avec de la viande, un ragoût, ſoit d'épinards, d'haricots verds, de concombres, celui qui vous plaira. Quand il eſt bien Entremets.

lié & fini de bon goût, mettez-y trois jaunes d'œufs, que vous ferez lier ſur le feu pour le rendre plus épais, mettez ce ragoût ſur des rôties de pain, uniſſez avec de l'œuf battu, pannez de mie de pain, faites frire de belle couleur, ſervez avec une bonne ſauce un peu claire.

Différentes rôties de rognons de veau.

Entremets. Hachez très-fin un rognon de veau cuit à la broche, avec une partie de ſa graiſſe, mettez-y avec perſil, ciboules, échalottes, ſel, gros poivre, liez avec cinq jaunes d'œufs; mettez cette farce ſur des rôties de pain, uniſſez avec de l'œuf battu, pannez de mie de pain, mettez les rôties ſur une tourtiere foncée de bardes de lard, faites cuire au four, ou ſous un couvercle de tourtiere. Quand elles ſont cuites, eſſuyez-les de leur graiſſe, ſervez avec une ſauce un peu claire.

Entremets ſucré. Autre façon : Prenez un rognon de veau cuit, que vous hachez très-fin avec une partie de ſa graiſſe, mettez-le après dans le mortier pour le piler avec gros comme un œuf de pâte Royale, cinq ou ſix macarons, du citron verd rapé, de

de la fleur d'orange pralinée en poudre, un demi quarteron de ſucre, pilez bien le tout enſemble, mettez-y après cinq œufs, les blancs fouetés, mettez cet appareil ſur des rôties de pain, faites cuire au four, ou ſous un couvercle de tourtiere; la cuiſſon faite, glacez avec du ſucre & la pêle rouge, ſervez chaudement.

Rôties aux fines herbes.

Entremets. Coupez des rôties de pain que vous paſſez à l'huile; quand elles ſont de belle couleur, dreſſez-les ſur le plat que vous devez ſervir; mettez dans une caſſerole perſil, ciboules, échalottes hachées, du gros poivre, de l'huile, un filet de vinaigre, remuez le tout enſemble & le dreſſez ſur les rôties, garniſſez avec des filets d'anchois bien déſalés, que vous arrangez proprement, ſervez.

Rôties meringuées.

Entremets ſucré. Mettez dans une caſſerole un demi ſeptier de lait, un demi quarteron de ſucre, un peu de citron verd rapé, quatre macarons écraſés, faites bouillir

& réduire à un tiers, ôtez de deſſus le feu, mettez-y huit jaunes d'œufs, & quatre blancs, mettez les quatre autres blancs à part, faites bouillir ſur le feu. Quand ils ſont preſque cuits, ôtez-les de deſſus le feu ; vous avez du pain coupé en rôties que vous avez fait griller au feu, mettez deſſus vos œufs brouillés, prenez les blancs qui vous reſtent pour les foueter en neige, mettez-y du ſucre fin, couvrez-en les rôties, remettez du ſucre pardeſſus, faites leur prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere, & ſervez.

Rôties au Parmeſan.

Entremets. Prenez de la volaille cuite à la broche que vous hachez avec de la tetine de veau blanchie, mettez-la dans un mortier pour la piler avec du Parmeſan rapé, quatre œufs, les blancs fouetés, mettez cette farce ſur des rôties de pain, uniſſez avec de l'œuf battu, pannez avec du Parmeſan, faites cuire au four deſſus une tourtiere foncée de bardes de lard, ſervez avec une ſauce claire.

Rôties à la Ravigotte.

Faites blanchir un demi quart d'heure à l'eau bouillante de la fourniture de ſalade, vous prendrez de ces herbes chacune ſuivant ſa force, retirez à l'eau fraiche pour les bien preſſer, hachez-les très-fines, prenez un morceau d'excellent beurre, que vous mêlez avec les herbes hachées, du ſel, gros poivre, un petit filet de vinaigre blanc; prenez des rôties de pain que vous faites griller de belle couleur; quand elles ſont froides, mettez le beurre deſſus, & ſervez. Entremets.

Rôties à la Bourgeoiſe.

Lardez la moitié d'un pain molet long d'une livre avec filets de jambon & d'anchois, coupez-le en rôties avec un bon couteau, trempez les rôties dans de l'œuf battu, faites-les frire à très-petit feu. Quand elles ſont frites de belle couleur, mettez égouter ſur un linge, ſervez deſſous une ſauce claire piquante & ſans ſel. Entremets.

Bignets de fraiſes.

Entremets ſucré. Mettez dans une caſſerole deux poignées de farine avec un peu d'huile, un peu de ſel, trois blancs d'œufs fouetés, mouillez avec un peu de vin blanc, délayez cette pâte ſans être trop claire, prenez des groſſes fraiſes épluchées, trempez-les dedans, faites frire, ſervez glacées avec du ſucre & la pêle rouge.

Bignets de piſtaches ou d'amandes.

Entremets ſucré. Mettez dans une caſſerole un quarteron de piſtaches ou d'amandes pilées très-fines avec autant de farine, que vous délayez avec ſix œufs, un demi ſeptier de crême, du ſucre, du citron verd rapé, faites cuire ſur le feu comme une bouillie; la cuiſſon faite, paſſez-la dans une paſſoire ſur du papier fariné; vous ferez attention en la paſſant ſur le papier de laiſſer du vuide, comme ſi elle étoit entrelaſſée, remettez pardeſſus de la farine. Quand elle eſt froide, coupez-la par morceaux qui ſoient à jour, faites frire de belle couleur, ſervez glacés avec du ſucre & la

pêle rouge. Si vous n'avez point d'amandes ni de piſtaches, vous pouvez mettre à la place un fromage à la crême bien doux, & les ferez de même.

Bignets de différentes conſitures.

Prenez des conſitures en marmelade, mettez-en gros comme une muſcade ſur du pain à chanter un peu mouillé, enveloppez avec, & trempez dans une pâte, comme celle des bignets de fraiſes, faites frire de belle couleur, ſervez glacés avec du ſucre & la pêle rouge. Entremets ſucré.

Bignets printaniers.

Faites une pâte épaiſſe avec de la farine, très-peu de ſel, trois œufs, un peu d'huile & de l'eau-de-vie, délayez le tout enſemble, trempez dedans des feuilles de vignes tendres, en les tenant par le bout des queuës, il faut que la pâte tienne après, faites frire de belle couleur, ſervez glacés avec du ſucre & la pêle rouge. Vous faites des bignets de la même façon avec des bourgeons de vigne tendre. Les bignets de ſureau ſe font de la même façon; vous prenez Entremets ſucré.

des petits bouquets de fleurs de ſureau, que vous trempez une heure avec un peu d'eau-de-vie & du ſucre, mettez-les égouter ; eſſuyez & trempez-les dans la pâte, faites frire & glacez.

Bignets découpés.

Entremets ſucré. Mettez dans une caſſerole une poignée de farine, que vous délayez avec ſept œufs, mettez-y du citron verd rapé, de la fleur d'orange pralinée en poudre, quatre macarons écraſés, trois onces de ſucre fin, délayez le tout avec une chopine de crême ; prenez une tourtiere plate que vous beurrez partout, mettez deſſus votre appareil de crême, faites cuire ſur de la cendre chaude feu deſſus & deſſous ſans la remuer. Quand elle eſt cuite & refroidie, vous la renverſez à plat ſur le tour à pâte fariné, détachez légerement de la tourtiere ſans la rompre ; vous la découperez après de la façon que vous voudrez faire les bignets, comme en loſange, en bilboquet, en croix de Chevalier, ou avec des moules à pâte ; de tel deſſein que vous les faſſiez, faites-les petits, farinez & faites frire, ſervez glacés avec du ſucre & la pêle rouge.

Bignets de fruits.

Prenez des pêches qui ne ſoient pas trop mûres, ſi elles ſont groſſes vous les coupez en quatre, & les moyennes en deux, épluchez-en la peau, mettez-les dans une caſſerole pour les faire mariner deux ou trois heures avec de l'eau-de-vie, du ſucre, de l'écorce de citron verd, un morceau de canelle, de l'eau de fleur d'orange; après mettez égouter & les farinez, faites frire de belle couleur, ſervez glacés avec du ſucre & la pêle rouge. Les abricots & les pommes de reinette ſe ſervent de la même façon. Entremets ſucré.

Vous faites encore des bignets de pommes en joyaux, vous les vuidez dans le milieu avec une vuidelle à pommes, ôtez-en la peau & les coupez en tranches, faites mariner comme les pêches, mettez-les égouter, & trempez dans une pâte à bierre, faites frire, ſervez glacés avec du ſucre & la pêle rouge.

Bignets à la Suiſſe.

Entre-mets. Mettez dans une caſſerole un quarteron & demi de fromage de Gruyere haché, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un demi ſeptier de lait, faites bouillir ſur le feu; le fromage étant fondu, mettez-y de la farine ce que la ſauce en peut boire, délayez-bien ſur le feu juſqu'à ce que la pâte ne tienne plus à la caſſerole, mettez-la dans une autre caſſerole pour y délayer des œufs un à un juſqu'à ce qu'en touchant la pâte avec les doigts elle ſe cole après, mettez cette pâte ſur un couvercle de caſſerole, trempez le bout du manche d'une cuilliere à dégraiſſer dans la friture; prenez avec de la pâte de la groſſeur d'une muſcade que vous mettez dans la friture moyenement chaude, faites-les frire en remuant la friture, ſervez ſortant de la poële.

Entre-mets ſucré. Les bignets de pâte ſe font de la même façon, en vous ſervant d'une pâte à la Royale, *page* 337.

Bignets en couronnes.

Mettez ſur un tour à pâte un demi litron de farine avec trois quarterons de ſucre en poudre, de la fleur d'orange pralinée, quatre macarons, de la rapure de citron verd, le tout bien pilé, mouillez avec des blancs d'œufs, paîtriſſez la pâte; vous l'abattrez enſuite avec le rouleau de l'épaiſſeur d'un petit écu, coupez-la pour en former des petites couronnes, comme celles que l'on met ſur les pâtés, faites-les frire de belle couleur, ſervez poudrés de ſucre fin. Entremets ſucré.

Bignets en pannade.

Coupez des morceaux de mie d'un pain molet à potage de l'épaiſſeur & grandeur d'un petit écu, mettez entre deux morceaux de la crême de franchipanne épaiſſe & de bon goût. Quand ils ſont bien colés enſemble, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile, un peu de ſel, délayez avec du vin blanc, faites frire de belle couleur, ſervez glacés avec du ſucre & la pêle rouge. Entremets ſucré.

Pommes en croix de Chevalier.

Entremets ſucré. Otez la peau & les trognons de quinze ou dix-huit pommes, coupez-les par petits morceaux, mettez-les cuire avec un peu d'eau, un bon morceau de ſucre, de l'écorce de citron verd, un morceau de canelle. Quand elles ſont cuites, ôtez le citron & la canelle, pouſſez-les à grand feu pour mettre les pommes en marmelade épaiſſe; quand elle eſt finie, dreſſez-la dans le plat que vous devez ſervir en forme d'une croix de Chevalier; prenez ſix blancs d'œufs que vous fouetez en neige, mettez y après du ſucre fin que vous mêlez avec, mettez les blancs d'œufs ſur les pommes, en formant toujours la croix de Chevalier, poudrez de ſucre fin, faites cuire dans un four doux, ou ſous un couvercle de tourtiere à petit feu; la meringue cuite de belle couleur, ſervez chaudement.

Pommes en ſurpriſes.

Entremets ſucré. Prenez ſix belles pommes de reinette que vous pelez, ôtez en un mor-

ceau en forme de couvercle, creuſez le dedans de la pomme avec une petite cuilliere à caffé, rempliſſez la pomme avec des confitures de marmelade, remettez le couvercle deſſus; toutes vos pommes étant farcies, trempez les dans une pâte à vin, faites frire de belle couleur, ſervez glacées avec du ſucre & la pêle rouge.

Pommes en Surtout.

Préparez & farciſſez ſix belles pommes de reinette, comme les précédentes, enveloppez-les dans une pâte à feuilletage en façon de bourſe, bien ſoudée & façonnée, mettez-les ſur un platfond pour les faire cuire au four, ſervez glacées avec du ſucre & la pêle rouge. Entremets ſucré.

Pain à la Crême.

Chapelez un pain rond d'une livre, ôtez la mie de dedans; mettez tremper toute la croûte de deſſus & deſſous avec du lait & du ſucre, mettez-le égouter pour le remplir avec une crême de franchipane, *voyez page 356.* Remettez la croûte de deſſous comme Entremets ſucré.

s'il étoit entier, mettez dans le fond du plat que vous devez ſervir de la crême, le pain deſſus, couvrez tout le pain avec de la même crême, poudrez du ſucre deſſus, faites cuire au four & bien glacé.

Pain à la Bourgeoiſe.

Entremets ſucré. Coupez en loſange des morceaux de pain molet, faites-les tremper avec du lait, du ſucre, de l'écorce de citron verd, de l'eau de fleur d'orange, mettez les égouter, farinez & faites frire de belle couleur, ſervez glacés avec du ſucre & la pêle rouge.

Riſſoles pour Entremets de différentes façons.

Entremets ſucré. Faites une pâte briſée comme pour tourte, *voyez page* 330, abattez-la ſur la table de l'épaiſſeur d'une piéce de vingt-quatre ſols, mettez deſſus par petits tas de la marmelade de confitures, mouillez tout le tour, couvrez d'une autre pâte, ſoudez-les bien & les pincez tout autour, faites enſorte que les riſſoles ne ſoient pas plus groſſes qu'une muſcade, faites-les frire de

belle couleur, ſervez glacées avec du ſucre & la pêle rouge.

Vous en pouvez faire de la même façon avec un ragoût de champignons, ou de mouſſerons que vous hachez, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, perſil, ciboules hachées, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un peu de ſel, faites cuire & réduire qu'il n'y ait plus de ſauce, mettez y un peu de ſucre, & une liaiſon de quatre jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier ſur le feu, que le ragoût ſoit bien épais, mettez-le refroidir, faites les riſſoles comme les précédentes ſans les glacer, ſervez pour entremets. Entremets.

Vous pouvez encore faire des riſſoles avec toutes ſortes de farces de viande & de hachis bien finis que vous ſervirez pour hors-d'œuvre. Hors-d'œuvre.

DES ECREVISSES.

On en diſtingue ordinairement de deux ſortes, celles de mer, & celles de riviere ou d'eau douce. On prétend que des écreviſſes de riviere celles de

Seine ſont les meilleures, on les connoît en ce qu'elles ont le deſſous des groſſes pates rouge ; les plus groſſes ſont les plus eſtimées. Les écreviſſes de mer ſont de beaucoup plus groſſes que les autres. On regarde les *ſallicoques* ou *chevrettes* comme une eſpece d'écreviſſes de mer, quoiqu'elles n'ayent pas des pates fenduës ou des pinces & des ſerres, comme les autres écreviſſes. En général la chair d'écreviſſes nourrit beaucoup, eſt propre aux Hetiques & aux Phtyſiques, elle eſt apéritive, & purifie le ſang ; ſon ſuc un peu viſqueux la rend un peu difficile à digérer, ſurtout s'il eſt queſtion des écreviſſes de mer.

Ecreviſſes à la Provençale.

Entremets. Faites cuire des écreviſſes avec de l'eau, un peu de ſel, un bouquet de perſil, ciboules, baſilic. Quand elles ſont cuites, épluchez la queuë, ôtez les petites pâtes, dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, mettez deſſus une ſauce à la Provençale; mettez dans une caſſerole un peu de mie de pain bien fine, avec deux pains de beurre, un

peu d'huile, des fines herbes, comme perſil, ciboules, échalottes, rocamboles, le tout haché, ſel, gros poivre, un peu de bouillon, faites lier ſur le feu, ſervez.

Ecreviſſes maſquées.

Prenez des écreviſſes cuites au cour- Entre-
bouillon, épluchez les queuës, ôtez mets.
les petites pates, faites une farce de foyes de volaille avec du lard rapé, ou tetine de veau blanchie, de la mie de pain, perſil, ciboules, champignons, échalottes, le tout haché, ſel, gros poivre, liez de quatre jaunes d'œufs, prenez le plat que vous devez ſervir, mettez de cette farce au fond, arrangez les écreviſſes deſſus, les queuës en dedans, couvrez les écreviſſes avec de la même farce, pannez de mie de pain, faites cuire au four, ou ſous un couvercle de tourtiere; étant cuites, renverſez la graiſſe, ſervez avec un jus de citron.

Ecreviſſes aux fines herbes.

Otez les petites pates à des écre- Entre-

 mets.

viſſes en vie, mettez-les dans une caſſerole avec perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, un verre de vin de Champagne, un demi verre d'huile, faites-les cuire à petit feu. Quand elles ſeront cuites, mettez-y un peu de coulis pour lier la ſauce, dégraiſſez, ſervez avec un jus de citron.

Ecreviſſes grillées.

Entremets. Mettez dans une caſſerole des groſſes écreviſſes en vie, les petites pates ôtées, avec un bon morceau de beurre manié de farine, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes hachées, paſſez-les ſur le feu un demi quart d'heure, mettez-y après trois jaunes d'œufs que vous faites lier, pannez avec de la mie de pain, en leur faiſant prendre toute la ſauce, faites-les griller de belle couleur, arroſez-les en grillant avec un peu d'huile, ſervez avec un jus de citron pardeſſus.

Ecreviſſes à la Hollandoiſe.

Entremets. Prenez des groſſes écreviſſes en vie, ôtez-en les petites pates, mettez-les

dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre manié avec un peu de farine, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de gérofle, une chopine de bierre, ſel, gros poivre, faites cuire. Quand elles ſont cuites, ôtez le bouquet, mettez-y une pincée de perſil blanchi haché, ſervez à courte ſauce.

Ecreviſſes ſans façon.

Entremets. Mettez dans une caſſerole des écreviſſes en vie, les petites pates ôtées, avec un peu d'huile, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, un peu d'ail, le tout haché, paſſez-les ſur le feu, mettez-y un verre de vin blanc, faites bouillir un demi quart d'heure, ſervez à courte ſauce avec un jus de citron.

Fromage à l'écarlate.

Entremets. Prenez trente moyennes écreviſſes en vie, ôtez-en les queuës, pilez les écreviſſes toutes en vie; étant bien pilées, mettez-les dans une caſſerole avec du ſel, trois demi ſeptiers de crême, dix œufs entiers, délayez bien le tout enſemble, & le paſſez à l'étamine

à force de bras, mettez-le après dans une autre caſſerole avec le jus d'un citron, faites cuire ſur le feu, en le remuant toujours avec une cuilliere de bois. Quand le fromage eſt caillé & le petit lait formé, vous le mettez dans une paſſoire pour former le fromage. vous le preſſez avec le cul d'une aſſiette pour en faire ſortir le petit lait, mettez-le après ſur un platfond fariné. Quand il eſt froid & rafermi, vous le coupez par morceaux, farinez-les & les faites frire, dreſſez ſur le plat, ſervez deſſus, les queuës à la ſauce d'écreviſſes. Vous faites bouillir un inſtant dans l'eau les queuës, épluchez-les, & faites cuire avec du bouillon, un demi verre de vin blanc, ſel, gros poivre, mettez-y un peu de coulis, en ſervant un morceau de beurre d'écreviſſes, que vous faites lier ſur le feu ſans qu'il bouille. Vous pouvez faire un peu de beurre d'écreviſſes avec les coquilles des queuës; étant bien pilées, mettez-les dans une caſſerole avec deux pains de beurre de Vamvre, faites bouillir & paſſez au tamis; étant froid, mettez-le dans la ſauce.

Ecreviſſes pannées à la ravigotte.

Faites cuire un demi quart d'heure avec de l'eau & du ſel huit ou dix belles écreviſſes, épluchez les queuës, ôtez les petites pates, mettez dans le corps deſſous la coquille une farce de volaille cuite, ou de poiſſon; prenez du beurre chaud, délayez dedans un jaune d'œuf, trempez-y les écreviſſes pour les panner de mie de pain, faites-les cuire au four, ou ſous un couvercle de tourtiere, ſans les faire ſécher; vous pouvez les arroſer légerement avec un peu d'huile. Pour la ſauce, vous mettrez dans une caſſerole une pincée de farine, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, des petites herbes à ravigotte blanchies & hachées, ſel, gros poivre, mouillez avec un peu de reſtaurant, faites lier ſur le feu, mettez-y un jus de citron, ſervez deſſous les écreviſſes. Entremets.

Ecreviſſes de différentes façons.

Mettez cuire des groſſes écreviſſes avec de l'eau, un demi ſeptier de vin Entremets.

blanc, ſel, gros poivre, un bouqu de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail deux cloux de gérofle, thim, laurier baſilic; la cuiſſon faite, ôtez les petites pates, ſervez ſur une ſerviette en buiſſon. Ces mêmes écreviſſes deſſervies de deſſus la table ſe mettent à différens ragoûts, comme de truffes, de champignons, de mouſſerons, finiſſez le ragoût prêt à ſervir, faites chauffer les écreviſſes dedans & ſervez. Vous pouvez encore les mettre en fricaſſée de poulets que vous ſervirez avec un jus de citron.

Les groſſes écreviſſes ſe ſervent auſſi cuites à la broche; vous en prenez des groſſes en vie, que vous mettez dans une caſſerole, après avoir ôté les petites pates, avec des tranches d'oignons, la moitié d'un citron en tranches, perſil, ciboules entieres, une feuille de laurier, ſel, gros poivre, un bon morceau de beurre, un demi verre de vin blanc, mettez-les ſur le feu ſeulement pour les faire mourir, mettez-les après égouter & refroidir; vous mettrez enſuite dans le corps deſſous la coquille du beurre manié avec perſil, ciboules, échalottes, le tout ha-

hé, ſel, gros poivre, thim, laurier, aſilic en poudre, embrochez les écreviſſes ſur un hatelet, faites cuire à la roche, arroſez avec la marinade; la cuiſſon faite, paſſez la marinade au tamis, ſervez avec.

DES HUITRES.

L'huitre eſt une eſpece de poiſſon à coquille aſſez connu. Il faut les choiſir tendres, graſſes, fraiches, humides, & d'une grandeur médiocre. Elles différent en bonté ſelon la diverſité des lieux d'où on les tire. On prétend que celles qui ſe prennent près des rivieres ſont plus graſſes, plus délicates & de meilleur goût que les autres qui étant éloignées des rivieres, & manquant d'eau douce, ſont ameres, dures & de mauvais goût. Les huitres vertes d'Angleterre & de la Rochelle ſont recherchées pour leur délicateſſe, elles ſont d'ordinaire un peu moins groſſes que les blanches. La chair des huitres ne nourrit pas beaucoup, elle eſt apéritive & reveille l'appétit. Elle provoque le ſommeil, & lâche un peu le ventre; cruë elle ſe digére plus aiſément que

cuite. Il n'eſt pas généralement vrai qu'elle ſoit péſante ſur l'eſtomac. S'il en eſt qui ayent ce reproche à lui faire, il y en a tout au moins autant qui ne peuvent s'en plaindre. Cependant l'excès immoderé, comme celui des meilleurs alimens, peut devenir pernicieux.

Huitres aux fines herbes au four.

Entremets. Prenez des huitres ce que vous jugerez à propos, mettez-les avec leurs eaux dans une caſſerole, gardez les coquilles ſi vous n'en avez point d'autres, mettez-les ſur le feu juſqu'à ce qu'elles ſoient prêtes à bouillir, mettez égouter pour en ôter le dur, paſſez la ſauce au tamis, prenez-en le plus clair que vous mettez dans une caſſerole avec du beurre, du gros poivre, perſil, ciboules, échalottes hachées, du baſilic en poudre, un peu de blond de veau, faites bouillir & réduire la ſauce, mettez les huitres dedans ſans les faire chauffer, remettez-les dans les coquilles, jettez deſſus de la chapelure de pain, faites prendre couleur au four bien chaud, ou ſur le gril, la pêle rouge deſſus, ſervez.

Huitres chaudes au naturel.

Mettez les huitres avec leurs coquilles, ſans les ouvrir, dans un four bien chaud, la chaleur les fera ouvrir; ou ſur le gril grand feu deſſus & deſſous avec la pêle rouge, ſervez à ſec.

Huitres marinées.

Maniez un morceau de beurre avec de la farine que vous mettez dans une caſſerole avec de l'eau, du vinaigre, un peu de ſel, poivre, perſil, ciboules, ail, cloux de géroſle, échalottes, thim, laurier, baſilic, faites tiédir cette marinade ſur le feu; vous y mettez les huitres pour les faire mariner deux heures, égoutez & eſſuyez avec un linge, trempez-les dans une pâte à vin, faites frire de belle couleur, ſervez garnies de perſil frit. Entremets.

Huitres dans leur ſauce aux croûtons.

Prenez deux ou trois douzaines d'huitres, que vous mettez avec leurs eaux ſur un tamis, un plat deſſous, Entremets.

mettez l'eau dans une caſſerole avec un peu de blond de veau, un demi verre de vin blanc, perſil, ciboules, échalottes hachées, du gros poivre, un pain de beurre de Vamvre, faites cuire & réduire la ſauce; mettez-y après les huitres pour les faire chauffer ſans qu'elles bouillent. Vous avez des croûtons de pain paſſés au beurre, & coupés proprement en petits ronds, mettez-les dans le ragoût pour les ſauter, ſervez à courte ſauce.

Huitres farcies dans leurs coquilles.

Entremets. Mettez dans une caſſerole ſur le feu une douzaine de belles huitres avec leur eau; quand elles ſont prêtes à bouillir, mettez-les ſur un tamis, prenez l'eau des huitres que vous faites bouillir avec de la mie de pain & un demi ſeptier de crême juſqu'à ce que la mie ſoit bien deſſechée, mettez-la dans un mortier avec du beurre, perſil, ciboules hachées, du gros poivre, quatre jaunes d'œufs, pilez le tout enſemble, mettez de cette farce dans les coquilles d'huitres, une huitre dans le milieu, couvrez-la de la même farce, pannez

pannez avec de la mie de pain, faites cuire au four, ſervez.

DES MOULES OU MOUCLES.

Les moules de riviere ſont peu en uſage dans les alimens, parce que leur humeur viſqueuſe & gluante les rend difficiles à digérer. Celles de mer ſont d'un uſage plus fréquent, auſſi ſont-elles plus ſaines & de meilleur goût. Il faut les choiſir d'une chair tendre, blanche & délicate. Elles nourriſſent peu, lâchent le ventre, & l'excès en peut nuire, parce qu'elles ſont un peu difficiles à digérer.

Moules à la Hollandoiſe.

Netoyez bien des moules que vous faites ouvrir ſur le feu, paſſez-en l'eau légerement dans un tamis, mettez-la dans une caſſerole avec du bouillon, un morceau de beurre, un peu d'huile, du gros poivre, du perſil haché, faites réduire la ſauce; quand vous êtes prêt à ſervir, mettez les moules chauffer dedans & ſervez. Entremets.

Moules aux fines herbes.

Entremets. Prenez des moules bien lavées & ouvertes ſur le feu, paſſez leur eau dans un tamis que vous mettez dans une caſſerole avec un peu de coulis, un verre de vin blanc, perſil, ciboules, échalottes, truffes, un peu d'ail, le tout haché très-fin, du gros poivre, un peu d'huile, faites cuire & réduire la ſauce; quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-y les moules pour les chauffer, ſervez à courte ſauce & un jus de citron.

Différens menus droits en gras & en maigre.

Entremets. Mettez dans une caſſerole de l'oignon coupé en filets, que vous paſſez ſur le feu avec un morceau de beurre; étant à moitié cuit, vous avez des palais de bœuf, ou une oreille de cochon cuite à l'eau & refroidie, celui que vous voudrez des deux, coupez en filets que vous mettez avec l'oignon, mouillez avec du bouillon & du blond de veau, ſel, gros poivre, faites bouillir & dégraiſſez; le ragoût

étant cuit & courte ſauce, mettez-y de la moutarde, un petit filet de vinaigre.

Les menus droits maigres; vous mettez dans une caſſerole du beurre, un peu de farine, faites rouſſir ſur le feu, mettez-y de l'oignon coupé en filets que vous paſſez dans le roux, mouillez avec du bouillon maigre, aſſaiſonnez d'un peu de ſel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte ſauce, faites une petite omelette de l'épaiſſeur d'un écu bien ſéche. Etant froide, vous la coupez en filets, mettez-la avec l'oignon, faites chauffer, mettez-y un peu de moutarde, ſervez.

Les menus droits de racines ou à la trape; vous prenez toutes ſortes de racines cuites à moitié dans la marmite, comme panais, carottes, navets, celery, bétraves cuites au four; vous coupez le tout en filets, faites un petit roux avec de la farine & du beurre, paſſez dedans de l'oignon coupé en filets, étant cuit à moitié, mouillez avec du bouillon, mettez dedans tous les filets de racines, ſel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte ſauce, ſervez avec de la moutarde & un filet de vinaigre.

Différentes gelées.

Pour faire de la gelée, celle que vous voudrez, vous mettrez dans une marmite un jaret de veau; pour la faire meilleure, vous mettrez avec un vieux coq, ſinon vous ne mettrez que le jaret de veau, avec environ deux pintes d'eau, ayez ſoin de bien écumer, faites bouillir pendant trois heures, paſſez-la au tamis après l'avoir bien dégraiſſée, laiſſez repoſer le bouillon, & le mettez en douceur dans une caſſerole pour le faire bouillir avec une tranche de citron, la peau ôtée, du ſucre, de la canelle, coriandre, un grain de ſel, faites bouillir une demie heure. Vous y mettrez après cinq blancs d'œufs fouetés avec les coquilles, mettez-les bouillir dans la gelée, en la remuant juſqu'à ce qu'elle ſoit bien claire & aſſez réduite pour ſe prendre en geléo, attachez une ſerviette ouvrée & mouillée, bien preſſée, ſur le dos d'une chaiſe, mettez la gelée dedans pour la paſſer. Si elle n'étoit pas bien claire, vous la repaſſerez une ſeconde fois, après vous la dreſſerez dans ce que vous

voulez ſervir, ſoit gobelet, taſſe ou jatte, mettez-la au frais pour la faire prendre en gelée.

La gelée de corne de cerf ſe fait de la même façon, en mettant dedans de la corne de cerf rapée.

La gelée de blanc-manger, vous la faites comme la premiere. Quand elle eſt réduite au point qu'elle ſe peut mettre en gelée, vous n'y mettez point de blancs d'œufs, vous avez un peu plus d'un quarteron d'amandes bien pilées, que vous délayez avec une goute de lait, mettez-les dans le bouillon de la gelée, paſſez-les à pluſieurs fois dans une ſerviette; dreſſez le blanc-manger dans ce que vous voulez ſervir, ſoit jate, plat, taſſe ou gobelet, paſſez légerement deſſus du papier blanc pour enlever la graiſſe, s'il y en a, mettez-le au frais pour faire prendre en gelée. Entremets ſucré.

Crême légere frite.

Mettez dans une caſſerole trois demi ſeptiers de lait, un demi ſeptier de crême, du citron verd haché très-fin, de l'eau de fleurs d'orange, un morceau de ſucre, faites bouillir ſur le feu Entremets ſucré.

& réduire à moitié, délayez après dix jaunes d'œufs dans la crême, paſſez-la au tamis, & faites cuire au bain-marie; étant cuite & refroidie, coupez-la en loſange, farinez & faites frire, ſervez glacée avec du ſucre & la pêle rouge.

Crême veloutée en rocher.

Entremets ſucré. Mettez dans une caſſerole une pinte de lait, un peu d'écorce de citron verd, de l'eau de fleurs d'orange, un peu de canelle, de la coriandre, du ſucre, faites bouillir le tout enſemble & réduire à moitié, mettez un peu refroidir; étant plus que tiéde, mettez-y des peaux de geſiers bien lavées & hachées, ſi vous n'en avez point, vous y mettrez un peu de preſſure, paſſez la crême à pluſieurs fois dans une ſerviette, mettez-la dans le plat que vous devez ſervir, faites-la prendre ſur de la cendre chaude, couverte d'un autre plat, un peu de feu deſſus; étant priſe, mettez-la au frais. Quand vous êtes prêt à ſervir, vous prenez une chopine de crême double que vous fouetez en neige; étant bien montée, vous y mettrez du ſucre fin, du citron verd rapé, dreſſez

cette crême en forme de rocher ſur la crême veloutée, ſervez dans le moment.

Différentes crêmes au bain-marie.

Faites bouillir & réduire à moitié une pinte de lait, un demi ſeptier de crême, du ſucre, une petite écorce de citron verd, canelle, coriandre, de l'eau de fleurs d'orange, mettez après refroidir. Vous délayez dans une autre caſſerole ſept jaunes d'œufs, délayez avec ces œufs la crême, en la mettant petit à petit, paſſez au tamis, faites cuire au bain-marie couverte d'un autre plat avec un peu de feu deſſus; étant cuite, ſervez chaudement. Entremets ſucré.

Si vous voulez faire une crême de thé ou de chocolat, vous ne mettrez que le lait & la crême, le thé ou le chocolat avec le ſucre; vous ferez réduire à moitié, & finirez de même. Pour le chocolat, vous mettrez deux jaunes d'œufs de moins & un peu moins de ſucre. Celle de caffé, vous mettrez dans la crême la valeur de trois taſſes de caffé que vous ferez cuire à l'eau; tirez au clair, faites bouillir avec la

crême & du ſucre, & réduire à un tiers; finiſſez comme les autres crêmes.

Les crêmes au perſil, au cerfeuil & au celery ſe font de même, en ne mettant que ce qu'il en faut pour leur faire prendre le goût, prenez garde qu'ils ne dominent, principalement le celery.

Crême de Ris ſoufflée.

Entremets ſucré. Mettez dans une petite marmite un quarteron de ris bien lavé avec un demi-ſeptier d'eau, une écorce de citron verd, faites-le crever à petit feu; vous le mouillerez après petit à petit avec un demi ſeptier de lait, une chopine de crême, mettez-y un grain de ſel, trois onces de ſucre, un peu d'eau de fleurs d'orange, faites bien cuire le ris & épais, paſſez-le à force de bras dans une étamine, délayez cette crême de ris avec ſept blancs d'œufs fouetés en neige, dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, faites cuire au four, ou ſous un couvercle de tourtiere, poudrez le deſſus avec du ſucre fin, glacez avec la pêle rouge, ſervez.

Crême au naturel.

Faites bouillir & réduire aux deux tiers trois demi ſeptiers de crême double avec un peu de ſucre, mettez-y après cinq blancs d'œufs fouetés en neige, remettez ſur le feu en remuant toujours; les blancs d'œufs étant cuits, dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir & ſervez froid; vous pouvez mettre dans la crême, ſi vous le jugez à propos, de l'eau de fleurs d'orange, ou écorce de citron verd rapé. Entremets ſucré.

Crême croquante.

Mettez dans une caſſerole une chopine de crême, un demi ſeptier de lait, de l'écorce de citron verd rapé, de l'eau de fleurs d'orange, quatre macarons en poudre, faites bouillir le tout enſemble & réduire à moitié; mettez-y un demi quarteron de ſucre; délayez dans une autre caſſerole huit jaunes d'œufs avec cette crême, en la mettant petit à petit; mettez-la ſur le feu pour la faire prendre, remuez-la toujours avec une cuilliere juſqu'à ce qu'elle Entremets ſucré.

ſoit priſe, vous l'étendrez après ſur un platfond, qu'elle ne ſoit pas plus épaiſſe qu'un écu ; mettez le platfond ſur un trépied avec du feu deſſous, paſſez la pêle rouge pardeſſus pour la faire ſécher ; étant ſéche, coupez-la par morceaux en loſange ou autrement, mettez-la ſur un plat pour la faire encore ſécher au four juſqu'à ce qu'elle ſoit croquante, ſervez chaude ou froide, comme vous voudrez.

Crême au vin d'Eſpagne.

Entremets ſucré. Mettez dans une caſſerole une chopine de vin d'Eſpagne avec un peu de ſucre, de l'eau de fleurs d'orange, faites bouillir à petit feu un demi quart d'heure, mettez refroidir, délayez avec huit jaunes d'œufs, paſſez au tamis, faites cuire au bain-marie. Vous pouvez faire des crêmes de la même façon avec du vin de Champagne, ou avec de l'eau.

Crême à l'écarlatte.

Entremets ſucré. Prenez les coquilles d'un demi cent de petites écreviſſes, que vous pilez

très-fines, mettez-les dans une caſſe-role avec un petit morceau de bon beurre, paſſez-les ſur un petit feu pendant un quart d'heure, mettez-y après une chopine de crême avec un peu de ſucre, faites bouillir enſemble, ou pour le plus sûr, faites bouillir la crême avec le ſucre, délayez-la avec les écreviſſes ſans la remettre ſur le feu, mettez dedans des geſiers lavés & hachés, ou un peu de preſſure, paſſez-la pluſieurs fois à l'étamine, mettez le plat que vous devez ſervir ſur de la cendre chaude, & la crême dedans, couvrez avec un autre plat un peu de feu deſſus, quand elle eſt priſe, mettez-la refroidir, ſervez.

Crême à la Moutier.

Pilez un reſte de perdrix cuite à la broche avec deux rocamboles, deux échalottes, un peu de civette, quatre ou cinq feuilles d'eſtragon, délayez avec un demi verre de vin de Champagne, que vous avez fait bouillir avec un verre de reſtaurant & un peu de jus, paſſez le tout à l'étamine, aſſaiſonnez de ſel, fines épices, mettez-y cinq jaunes d'œufs crus, repaſſez Entremets.

une ſeconde fois à l'étamine, mettez cuire au bain-marie dans le plat que vous devez ſervir, ſervez cette crême qui doit être tremblante, ſans être trop claire, ni trop épaiſſe.

Crême froide au Ris.

Entremets ſucré. Mettez dans une caſſerole trois onces de farine de ris, du citron verd haché, un peu d'eau de fleurs d'orange, deux amandes ameres pilées, délayez avec un demi ſeptier de lait, mettez-y un morceau de ſucre, faites cuire ſur le feu en la tournant toujours; à meſure qu'elle deviendra épaiſſe, faites-y entrer petit à petit une chopine de crême. Quand elle aura cuit une heure à petit feu, paſſez-la à l'étamine, dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, ſervez froide.

Crême de Ris au bouillon.

Entremets. Délayez avec de l'excellent bouillon, un quarteron de farine de ris, mettez-y trois amandes ameres entieres, ſept ou huit grains de coriandre, faites cuire à très-petit feu & bien cou-

vert; à meſure qu'elle s'épaiſſit, mettez-y un peu de bouillon, faites cuire une heure & demie, paſſez après à l'étamine, qu'elle ne ſoit ni trop claire, ni trop épaiſſe. Si le bouillon n'eſt point ſalé, vous y mettrez un peu de ſel, ſervez chaudement.

Crême à la nompareille.

Mettez dans une caſſerole une chopine de crême, un demi ſeptier de lait, un morceau de ſucre, du citron verd, de la coriandre, de l'eau de fleurs d'orange, faites bouillir & réduire à moitié, délayez avec ſept jaunes d'œufs, paſſez la crême au tamis, mettez-la cuire au bain-marie. Quand elle eſt cuite, mettez partout pardeſſus de la petite nompareille mêlée de toute couleur, mettez-la refroidir, & la recouvrez pour que la nompareille entre dedans, ſervez froide. Entremets ſucré.

Crême de Verdun.

Faites une crême comme la précédente; quand elle eſt cuite & à moitié refroidie, mettez pardeſſus une demie Entremets ſucré.

once d'anis de Verdun, recouvrez le plat pour faire pénetrer l'anis dedans, ſervez froide.

Crême à la Veſtale.

Entremets ſucré. Mettez dans une caſſerole une chopine de crême, une chopine de lait, un morceau de ſucre, un peu d'eau de fleurs d'orange, faites bouillir & réduire à un tiers ; prenez ſix blancs d'œufs que vous fouetez en neige, mettez-les dans la crême, faites cuire au bain-marie, ſervez froide.

Crême Françoiſe.

Entremets ſucré. Faites bouillir dans une caſſerole une chopine de crême, une chopine de lait, un morceau de ſucre, & réduire à un tiers, délayez dans une autre caſſerole ſept jaunes d'œufs avec quatre macarons, de la fleur d'orange pralinée, du citron confit, le tout pilé enſemble & très-fin, mettez-y la crême petit à petit en remuant avec une cuilliere, faites cuire au bain-marie, ſervez chaude.

Crême couverte.

Mettez dans une caſſerole une chopine de crême avec un demi ſeptier de lait, un peu de ſucre, du citron verd, de l'eau de fleurs d'orange, un peu de coriandre, faites cuire & réduire à moitié, délayez avec ſept jaunes d'œufs, paſſez la crême au tamis, & faites cuire au bain-marie; étant preſque cuite, vous avez du biſcuit que vous écraſez bien fin, paſſez-le comme de la mie de pain, couvrez en toute la crême, paſſez la pêle rouge deſſus pour rachever de cuire, ſervez chaudement. Entremets ſucré.

DES OEUFS.

IL y en a autant de différentes eſpeces qu'il y a de ſortes d'animaux qui en produiſent. Ceux de poule ſont les plus uſités en cuiſine, & de tous les alimens il en eſt peu qui ſoient d'un uſage ſi étendu. On les prépare d'une infinité de manieres, & ils entrent dans pluſieurs apprêts. Ils fourniſſent une bonne nourriture, adouciſſent les âcretés de la poi-

trine, & ſe digérent aiſément. Mais il faut les choiſir frais : car lorſqu'ils ſont vieux, outre que ſouvent ils n'ont plus un goût agréable, leurs principes ſont ſi alterés, qu'ils ne ſont pas capables de produire de bons effets. La maniere de les apprêter peut auſſi les rendre nuiſibles. En général la façon la plus ſaine de les apprêter, ce ſera de faire enſorte qu'ils ne ſoient ni trop cuits, ni trop peu. Le blanc ſurtout ſe racornit par une cuiſſon exceſſive, & devient par-là indigeſte; parce que l'action du feu le dépouille de ſes ſucs. Il en eſt de même du jaune à proportion.

Omelette à la Princeſſe.

Entremets ſucré. Pilez dans un mortier de l'écorce de citron confite avec de la fleur d'orange pralinée & quatre macarons, mettez-les dans une caſſerole avec un peu de ſel fin, douze œufs, une goute d'eau, battez les œufs, mettez dans une poële un bon morceau d'excellent beurre, faites cuire l'omelette comme à l'ordinaire, dreſſez ſur le plat, glacez avec du ſucre & la pêle rouge.

Omelettes en paupiettes.

Mettez dans une caſſerole dix œufs, un peu de baſilic, perſil, ciboules, le tout haché, ſel, gros poivre, faites-en trois petites omelettes. Quand elles ſont cuites, roulez-les en paupiettes, faites-en deux de chaque omelette, trempez dans des œufs battus, pannez de mie de pain, faites frire de belle couleur, ſervez garnies de perſil frit. Hors-d'œuvre.

Omelette à l'oſeille.

Prenez de l'oſeille, laituë, cerfeuil, que vous épluchez, lavez & hachez, mettez cuire avec du beurre, ſel, poivre, en finiſſant une liaiſon de trois jaunes d'œufs, avec de la crême & un peu de muſcade; faites une omelette de dix à douze œufs, comme à l'ordinaire, & cuite de belle couleur, mettez la farce deſſus avec quelques croûtons de pain paſſés au beurre; prenez le plat que vous devez ſervir, que vous mettez ſur la poële, renverſez l'omelette proprement, ſervez. Hors-d'œuvre.

Omelette glacée au Ris.

Entre-mets ſucré. Delayez dans une caſſerole plein une cuilliere à bouche de farine de ris avec quatre jaunes d'œufs (mettez les blancs à part) un demi ſeptier de crême, un demi ſeptier de lait, de l'eau de fleurs d'orange, deux macarons écraſés, du citron verd rapé, un demi quarteron de ſucre, autant de beurre, faites cuire ſur le feu & réduire aux deux tiers, ôtez de deſſus le feu, mettez-y huit jaunes d'œufs, fouettez-en les blancs avec les quatre qui vous ſont reſtés, mêlez le tout enſemble, beurrez une poupetonniere ou une caſſerole, foncez-la partout avec du papier beurré, mettez l'omelette dedans, faites cuire au four, ou ſur de la cendre chaude feu deſſus & deſſous; étant cuite, ôtez le papier, glacez avec du ſucre & la pêle rouge, ſervez chaudement.

Omelette à la Bechamel.

Hors-d'œuvre & Entre-mets. Coupez en filets une carotte & un panais, que vous mettez dans une caſſerole avec deux oignons en tranches,

perſil, ciboules, une demie feuille de laurier, des champignons, un morceau de beurre, paſſez le tout ſur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un demi ſeptier de lait, un demi ſeptier de crême, faites cuire une demie heure, paſſez la ſauce au tamis & la remettez ſur le feu juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite bien épaiſſe. Vous y mettrez après dix œufs, les blancs fouettés, mettez dans une poële un quarteron de bon beurre, faites votre omelette comme à l'ordinaire ſervez de belle couleur.

Omelettes aux croûtons.

Hors-d'œuvre & Entremets.

Prenez des mies de pain que vous coupez proprement en filets, paſſez-les ſur le feu avec du beurre. Vous caſſez douze œufs dans une caſſerole, que vous aſſaiſonnez de ſel, un peu de gros poivre, perſil, ciboules hachées, battez les œufs, mettez-en la moitié dans une poële, faites l'omelette de belle couleur deſſous & moëleuſe deſſus, arrangez-y la moitié des filets de pain deſſus, roulez l'omelette, & la dreſſez ſur le plat que vous devez

ſervir : Faites l'autre omelette de la même façon que vous ſervirez dans le même plat & chaudement.

Omelettes au four au blond de veau.

Entremets. Mettez dans une caſſerole douze œufs avec perſil, ciboules, ſel, un peu de gros poivre, battez bien les œufs, faites-en trois omelettes, que vous étendez chacune ſur un couvercle de caſſerole; étant à demi froides, mettez deſſus une farce de volaille cuite bien finie, roulez chaque omelette, & les mettez toutes les trois ſur le plat que vous devez ſervir, paſſez deſſus un doroir trempé dans de bon beurre, pannez de mie de pain, eſſuyez les bords du plat, faites cuire de belle couleur au four; après renverſez-en la graiſſe, ſervez avec une ſauce un peu claire & bien finie de blond de veau.

Omelette en pannade.

Hors-d'œuvre & Entremets. Faites tremper un quart d'heure dans un poiſſon de crême une poignée de mie de pain paſſée à la paſſoire, avec du perſil haché, muſcade, ſel, gros

poivre ; quand la mie de pain a bû toute la crême, vous y caſſez une douzaine d'œufs, finiſſez l'omelette comme les autres.

Omelettes en rôties aux filets d'Anchois.

Hachez très-fin une douzaine d'oignons, que vous paſſez ſur le feu avec un morceau de beurre juſqu'à leur parfaite cuiſſon, mettez-y un peu de blond de veau, & faites encore cuire juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce, mettez-y du perſil haché, une liaiſon de deux jaunes d'œufs, faites une ou deux omelettes avec dix ou douze œufs, aſſaiſonnez avec peu de ſel, muſcade, gros poivre, étendez-les ſur un couvercle de caſſerole, mettez deſſus le ragoût d'oignons avec cinq ou ſix anchois deſſalés & coupés en filets, roulez les omelettes de la groſſeur d'une canne, & coupez de longueur de trois doigts, trempez chaque morceau d'omelette dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, arroſez légerement avec un peu d'huile, faites prendre couleur au four, ou ſous un couvercle de tourtiere. Vous avez autant de rôties de

Hors-d'œuvre & Entremets.

pain paſſées au beurre, que de morceaux d'omelette coupés de même façon, dreſſez les morceaux d'omelette ſur les rôties, ſervez deſſous une bonne ſauce un peu claire avec un jus de citron.

Omelettes à la Flamande.

Hors-d'œuvre. Faites un ragoût de farce avec oſeille, laituë, cerfeuil; étant fini de bon goût, mettez-y une liaiſon de jaunes d'œufs avec de la crême, caſſez dans une caſſerole douze ou quinze œufs, aſſaiſonnez de ſel, muſcade & gros poivre, faites quatre omelettes que vous dreſſez l'une ſur l'autre dans le plat que vous devez ſervir, mettez entre chaque omelette du ragoût de farce, & finirez par une omelette, que vous arroſerez de bon beurre, pannez de mie de pain; mettez tout autour des omelettes un cordon de filets de pain paſſés au beurre, faites-les tenir avec un peu de blanc d'œufs, faites prendre couleur au four, ou deſſous un couvercle de tourtiere, ſervez chaudement.

Omelette au fumet.

Mettez dans une caſſerole deux ou trois oignons hachés très-fins, que vous paſſez ſur le feu avec un peu de beurre juſqu'à leur parfaite cuiſſon; mettez-y après des foyes de gibier, ſoit de lapin, liévre, chevreuil, de ceux que vous voudrez, hachez-les très-fins, mettez-les cuire un moment avec l'oignon; étant cuits & refroidis, caſſez-y une douzaine d'œufs, que vous aſſaiſonnez de ſel, muſcade, un peu de gros poivre, battez l'omelette, & la finiſſez comme une autre. Entremets.

Oeufs au ſalpicon.

Coupez en petits dez trois ou quatre oignons, des champignons, du petit lard, que vous mettez dans une caſſerole, & les paſſez ſur le feu avec un peu de beurre, mettez-y une pincée de farine, mouillez moitié jus & moitié bouillon, un demi verre de vin blanc, du gros poivre, un peu de muſcade, point de ſel, faites cuire à petit feu, dégraiſſez, faites réduire à courte ſauce; Entremets.

mettez dans le plat que vous devez ſervir un peu de beurre, caſſez huit œufs deſſus, aſſaiſonnez d'un peu de ſel, muſcade, faites cuire ſur le feu, paſſez la pêle rouge deſſus; étant cuits le jaune mollet, ſervez deſſus le ragoût de ſalpicon.

Oeufs à la Pruſſiene.

Hors-d'œuvre & Entremets. Mettez dans le fond du plat que vous voulez ſervir une farce cuite, ſoit de volaille ou de foyes, celle que vous aurez, en gras ou en maigre, mettez-en de l'épaiſſeur d'un écu, caſſez deſſus dix œufs que vous couvrez avec du Parmeſan rapé, faites-les cuire ſur un fourneau à petit feu, en paſſant par-deſſus la pêle rouge pour les glacer. Quand ils ſont cuits, les jaunes mollets, renverſez doucement la graiſſe, ſervez chaudement.

Oeufs pochés à la chapelure.

Hors-d'œuvre & Entremets. Faites deſſecher ſur le feu une poignée de mie de pain avec un demi ſeptier de lait; après qu'elle eſt froide, mettez-la dans un mortier avec perſil, ciboules,

ciboules, échalottes hachées très-fines, ſel, gros poivre, un morceau de beurre, pilez le tout enſemble, liez avec quatre jaunes d'œufs ; mettez cette farce dans le fond du plat que vous devez ſervir, & ſur la farce ſept œufs entiers avec leurs coquilles, ſeulement pour donner la forme ; mettez le plat ſur un petit fourneau pour faire cuire la farce, ôtez après les œufs qui vous ſerviront pour faire durcir à autre choſe, mettez à la place ſept œufs frais pochés, avec une petite ſauce légere deſſus, un jus de citron, en ſervant poudrez de chapelure de pain.

Oeufs au petit lard, ſauce au verjus.

Prenez des bardes de petit lard bien entre-lardé, que vous faites griller à très-petit feu ſur le gril, coupez-les après en petits dez, faites frire huit œufs dans du ſain-doux l'un après l'autre, que le jaune en ſoit mollet, mettez auſſi frire des mies de pain autant que d'œufs coupées de la grandeur d'un petit écu, faites chauffer dans une caſſerole un peu de blond de veau avec du verjus, peu de ſel, gros poivre, Entre-mets.

le petit lard coupé en dez, dreſſez les œufs ſur les croûtons, le petit lard par-deſſus, arroſez avec la ſauce.

Oeufs au Citron.

Entre-mets. Mettez dans une caſſerole dix œufs, un morceau de beurre, un verre de blond de veau, ſel, gros poivre, le jus d'un citron, brouillez ſur le feu, en les remuant ſans ceſſe avec un foüet à blanc d'œuf pour les brouiller très-fins, qu'ils ne ſoient pas trop cuits, ſervez garnis de croûtons ſi vous voulez.

Oeufs aux Anchois glacés de Parmeſan.

Hors-d'œuvre & Entre-mets. Mettez dans une caſſerole dix œufs, un morceau de bon beurre, deux anchois hachés très-fins, un verre de coulis, du gros poivre, point de ſel, brouillez ſur le feu comme les précédens; étant cuits aux trois quarts, dreſſez-les ſur le plat, poudrez de Parmeſan rapé deſſus, glacez avec la pêle rouge, ſervez garnis de croûtons frits.

Oeufs aux Gobelets.

Mettez dans une caſſerole dix œufs, ôtez les blancs de ſix, délayez les œufs avec un verre de bon conſommé, un demi verre de blond de veau, ſel, paſſez-les au tamis, prenez les gobelets que vous devez ſervir ſur la table, empliſſez-les à moitié, & les couvrez de leurs couvercles, faites cuire au bain-marie: Pour être cuits comme il faut & délicats, ils doivent être tremblans, en remuant le gobelet. Entremets.

Oeufs en coque ſans façon.

Prenez huit œufs que vous caſſez légerement par un bout, faites l'ouverture la plus petite que vous pouvez, vuidez les œufs en douceur pour faire ſortir le blanc le premier, que vous mettrez à part; ne prenez que les jaunes que vous délayez avec un peu de reſtaurant, & autant de blond de veau, ſel, peu de poivre, paſſez-les au tamis; prenez les coques que vous lavez, & appropriez l'endroit que vous avez caſſé avec des ciſeaux, mettez dedans Entremets.

votre appareil, faites-les cuire au bain-marie dans un coquetier de fer blanc fait exprès. Etant cuits, vous avez autant de groſſes mies de pain rondes, que vous coupez dans le milieu avec un petit coupe-pâte à petits pâtés, mettez-y les œufs pour qu'ils ſe tiennent droits, ſervez chaudement. Vous pouvez mettre dans ces œufs différens coulis, comme vous le jugerez à propos. Vous pouvez encore ſervir des œufs en coque de la même façon ſans faire cuire au bain-marie; vous brouillez les œufs & les faites cuire, remettez-les dans les coques, ſervez de même dans des mies de pain.

Oeufs au miroir aux Aſperges.

Entremets. Coupez des petites aſperges en petits pois, n'en prenez que le tendre, lavez-les à pluſieurs eaux, faites-les cuire un quart d'heure à l'eau bouillante, mettez-les après dans une caſſerole avec un bouquet de perſil, ciboules, un bon morceau de beurre, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un peu d'eau, faites cuire, aſſaiſonnez avec un peu de ſel & très-

peu de ſucre ; la cuiſſon faite & plus de ſauce, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême. Ce ragoût peut vous ſervir pour un entremets d'aſperges en petits pois.

Pour faire les œufs au miroir aux aſperges, vous en faites très-peu ; vous les mettez dans le fond du plat que vous devez ſervir, caſſez deſſus huit œufs, que vous aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, un peu de muſcade, faites cuire ſur le feu, paſſez la pêle rouge, ſervez les jaunes mollets.

Oeufs à la Crême.

Pochez ſept ou huit œufs, que vous dreſſez dans le plat que vous devez ſervir, mettez deſſus une ſauce à la crême ; mettez dans une caſſerole un morceau de bon beurre, du perſil haché très-fin, ſel, gros poivre, une pincée de farine, délayez avec un poiſſon de crême, faites lier ſur le feu, ſervez ſur les œufs. Vous pouvez ſervir dans cette même ſauce à la place d'œufs pochés, des œufs durs coupés comme ceux à la tripe.

Hors-d'œuvre & Entremets.

Oeufs à la mie de pain.

Hors-d'œuvre & Entremets. Mettez ſur le plat que vous devez ſervir des petits morceaux de beurre, des petites tranches de mie de pain, un poiſſon de crême, faites migeoter ſur le feu juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de crême, mettez deſſus huit œufs que vous aſſaiſonnez avec du ſel, gros poivre, muſcade, faites cuire, paſſez la pêle rouge deſſus, ſervez les jaunes mollets.

Oeufs en Redingotte.

Hors-d'œuvre. Paſſez ſur le feu dans une caſſerole du perſil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, avec un morceau de beurre, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du lait, mettez-y huit œufs durs coupés en tranches, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre; quand il n'y a preſque plus de ſauce, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir, mettez deſſus une omelette qui les couvre entierement, dorez l'omelette avec un jaune d'œuf & du beurre, pannez moitié mie de pain & Parmeſan, faites

rendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere, ſervez chaudement.

Oeufs en filets glacés.

Délayez dans une caſſerole douze jaunes d'œufs avec un peu de ſel, le quart d'un poiſſon d'eau-de-vie, frotez une tourtiere avec du beurre, mettez les jaunes d'œufs deſſus pour les faire cuire & durcir, mettez-les refroidir pour les couper en filets, trempez dans une pâte faite avec vin blanc, un peu d'huile, du ſel & de la farine, faites frire de belle couleur, glacez avec du ſucre & la pêle rouge, ſervez chaudement. Entremets ſucré.

Oeufs à la Royale.

Mettez dans une caſſerole, gros comme la moitié d'un œuf, de la moële de bœuf que vous faites fondre, paſſez-la au tamis, & la mettez dans un mortier avec ſix œufs durs entiers, quatre macarons, de la fleur d'orange pralinée, un peu de ſucre, du citron verd rapé, pilez le tout enſemble, & liez avec deux jaunes d'œufs crus, retirez ſur un platfond pour en former des pe- Entremets ſucré.

tites boulettes, que vous trempez dan une pâte à la Royale un peu claire la façon de la faire, vous la trouverez *page* 337, à la ſuite de pâte à la Reine; faites-les frire à petit feu, ſervez glacés avec du ſucre & la pêle rouge.

Oeufs à la Genevoiſe.

Hors-d'œuvre & Entremets. Prenez le plat que vous devez ſervir, étendez du beurre dans le fond, mettez deſſus des petites tranches de fromage de Gruyere & de mies de pain, caſſez deſſus huits œufs, que vous ferez cuire ſur un très-petit feu, paſſez la pêle rouge deſſus; étant cuits, les jaunes mollets, vous faites une ſauce avec un morceau de bon beurre, peu de ſel, gros poivre, une pincée de farine, de la muſcade, mouillez avec un peu de bouillon, que la ſauce ſoit épaiſſe, faites lier ſur le feu, dreſſez ſur les œufs, pannez moitié mie de pain & fromage de Gruyere rapé, repaſſez pardeſſus la pêle rouge pour donner de la couleur, ſervez chaudement.

Oeufs à la Crême au Parmeſan.

Etendez du beurre dans le fond du plat que vous devez ſervir, caſſez deſſus huit ou dix œufs, aſſaiſonnez légerement avec peu de ſel & muſcade, faites cuire ſur un petit feu la pêle rouge deſſus ; mettez dans une caſſerole un peu de beurre manié d'un peu de farine, trois jaunes d'œufs, délayez avec un poiſſon de crême, faites lier ſur le feu, que la ſauce ſoit épaiſſe, dreſſez ſur les œufs, poudrez pardeſſus du Parmeſan rapé, glacez avec la pêle rouge, ſervez les jaunes mollets. Hors-d'œuvre & Entremets.

Oeufs à pluſieurs verts.

Faites bouillir un demi quart d'heure dans de l'eau toutes ſortes d'herbes à fourniture de ſalade, pilez-les après les avoir bien preſſées, délayez avec une goûte de bouillon, paſſez-les au tamis ; prenez cette ſauce que vous mettez dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, maniez avec un peu de farine, ſel, gros poivre, faites lier ſur le feu, ſervez ſur des œufs pochés. Hors-d'œuvre & Entremets.

Vous les ſervez auſſi avec une ſauce au jus d'oſeille, mettez dans une caſſerole du jus d'oſeille que vous avez fait en pilant de l'oſeille dans un mortier, paſſez le jus au tamis, mettez y avec trois jaunes d'œufs crus, un morceau de beurre, ſel, gros poivre, faites lier ſur le feu, ſervez ſur les œufs. La ſauce au bled verd, vous la trouverez dans l'article des ſauces.

Oeufs aux fines herbes.

Hors-d'œuvre & Entremets.

Mettez dans une caſſerole perſil, ciboules, rocamboles, échalottes, le tout haché, ſel, gros poivre, muſcade, un demi verre de vin blanc, un morceau de beurre manié de farine, faites bouillir ſur le feu un demi quart d'heure; la ſauce étant liée comme il faut, dreſſez ſur le plat huit œufs frais pochés, mettez la ſauce deſſus, poudrez après avec de la chapelure de pain bien fine, ſervez chaudement.

Oeufs au four.

Hors-d'œuvre & Entremets.

Coupez de la grandeur & épaiſſeur d'un écu des morceaux de mie de pain,

faites-les frire avec du beurre, dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir; vous avez huit œufs frais pochés à l'eau & bien mollets, mettez chacun ſur un morceau de pain; mettez dans une caſſerole une pincée de farine, un morceau de beurre, perſil, ciboules hachées, ſel, fines épices, délayez avec de la crême, faites lier la ſauce ſur le feu & un peu épaiſſe, dreſſez ſur les œufs, pannez moitié mie & chapelure de pain, faites prendre couleur au four, ou deſſous un couvercle de tourtiere; en ſervant vous pouvez mettre une petite ſauce claire & de bon goût.

Oeufs maſqués.

Mettez dix œufs dans une caſſerole, ôtez les blancs de trois que vous mettez à part dans une terrine; mettez avec les œufs un petit morceau de beurre, peu de ſel, un peu de ſucre, un jus de citron, un demi verre d'eau, brouillez-les ſur le feu, & les dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir; fouetez les blancs qui vous reſtent, mettez-y du ſucre fin, étendez-les ſur les œufs, mettez le plat ſur de la cendre chaude, Entremets.

paſſez la pêle rouge ſur les blancs pour les glacer, ſervez chaudement.

Oeufs en filets aux Oignons.

Hors-d'œuvre & Entremets. Coupez quatre oignons en filets, que vous mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, ſel, gros poivre, faites cuire. Quand ils ſont preſque cuits, mettez-y perſil, ciboules, une pointe d'ail, échalotes, le tout haché, faites bouillir un moment; le ragoût fini, mettez-y chauffer huit œufs durs, les blancs coupés en filets, ſervez avec un filet de vinaigre blanc.

Oeufs à la Reine.

Entremets. Mettez dans une caſſerole une chopine de crême, un demi ſeptier de lait avec du ſucre, du citron verd rapé, faites bouillir ſur le feu & réduire à un tiers, pilez dans un mortier un peu de volaille cuite à la broche avec ſix amandes douces & deux ameres, délayez après avec ſept jaunes d'œufs

& la crême, paſſez le tout enſemble dans une étamine, faites-les cuire au bain-marie dans le plat que vous devez ſervir. Quand ils ſont cuits, bien blancs & un peu tremblans, ſervez-les chauds ou froids, comme vous le jugerez à propos.

Oeufs en caiſſes au Parmeſan.

Faites huit petites caiſſes de papier de la grandeur d'un œuf, frotez le deſſous avec un peu d'huile, mettez dans le fond de chaque caiſſe du beurre de l'épaiſſeur d'une lame de couteau, mettez deſſus de la mie de pain & du fromage de Parmeſan rapé, caſſez un œuf deſſus, aſſaiſonnez avec un peu de gros poivre & muſcade, ſoupoudrez l'œuf de Parmeſan & mie de pain, mettez toutes les petites caiſſes ſur une tourtiere, faites cuire à petit feu, paſſez pardeſſus la pêle rouge, ou un couvercle de tourtiere avec du feu; quand ils ſont cuits, les jaunes mollets, ſervez.

Hors-d'œuvre & Entremets.

Oeufs au fumet.

Entremets. Mettez dans une caſſerole des carcaſſes de faiſans, de perdrix ou de lapin, de tel gibier que vous voudrez, dont vous aurez tiré les filets pour faire des entrées, faites-les ſuer avec un peu de lard, racines, oignons; étant prêts à s'attacher, mouillez avec du bouillon, du blond de veau, faites bouillir & réduire à deux bons verres, paſſez-les au tamis, délayez avec ſept jaunes d'œufs, repaſſez-les au tamis, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, faites cuire au bain-marie, ſervez-les un peu tremblans.

Oeufs à la Gaſcogne.

Entremets. Faites bouillir un demi quart d'heure dans l'eau douze gouſſes d'ail, mettez-les égouter, & pilez avec du gros poivre, une demie poignée de capres, trois anchois, peu de ſel; étant bien pilés, délayez avec de l'huile, dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, mettez deſſus des œufs pochés à l'eau, ou des œufs durs les jaunes mollets, ſervez froids.

Oeufs à la liaiſon au verjus de grain.

Mettez dans une caſſerole un quarteron de ruelle de veau coupée en dez, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, quelques champignons, un morceau de beurre, paſſez ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, faites cuire une demie heure; la ſauce étant réduite, paſſez-la au tamis, vous avez du verjus en grain, que vous faites bouillir un inſtant à l'eau, mettez-le égouter, dreſſez des œufs pochés à l'eau, & qu'ils ſoient chauds, ſur le plat que vous devez ſervir, mettez autour le verjus en grain, liez la ſauce avec trois jaunes d'œufs délayés dans du verjus, ſel, gros poivre, ſervez ſur les œufs. Entremets.

Oeufs à l'étuvée.

Faites cuire un quart d'heure dans de l'eau, des petits oignons blancs, vous faites un petit roux de beurre & de farine, paſſez les oignons dedans, mouillez avec un demi ſeptier de vin, du bouillon, mettez-y des œufs de Hors-d'œuvre.

carpes, faites cuire; la cuiſſon faite, mettez-y des capres fines entieres, un anchois haché, ſel, gros poivre, dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir huit œufs pochés frits à la friture maigre un à un, mettez la ſauce pardeſſus, le ragoût autour, garniſſez de croûtons de pain frits.

Oeufs à la Moutarde.

Hors-d'œuvre & Entremets. Coupez en filets trois ou quatre oignons, que vous mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un demi ſeptier de vin rouge, du bouillon, ſel, gros poivre, faites cuire & réduire la ſauce un peu courte; prenez huit œufs durs, coupez les blancs en filets, laiſſez les jaunes entiers, mettez les œufs dans la ſauce pour leur faire prendre du goût; en ſervant mettez y un filet de vinaigre & de la moutarde.

Oeufs à la Conti.

Entremets. Mettez dans une caſſerole douze œufs, ôtez les blancs de ſix, avec qua-

tre macarons, de la fleur d'orange pralinée, du citron verd, le tout haché très-fin, du ſucre en poudre, très-peu de ſel, un demi quarteron d'excellent beurre, que vous faites fondre, battez le tout enſemble comme une omelette, faites cuire au bain-marie; étant preſque cuit, glacez avec du ſucre & la pêle rouge.

Oeufs à la Villeroy.

Mettez dans une caſſerole ſept ou huit oignons coupés en dez, paſſez-les ſur le feu avec un morceau de beurre, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec une chopine de crême, faites cuire & réduire, qu'il ne reſte point de ſauce, caſſez dedans douze œufs, les blancs foüetés, ſel, poivre, battez le tout enſemble comme une omelette; prenez une poupetonniere que vous beurrez partout, foncez-la de papier beurré, mettez dedans les œufs, faites cuire au four ou deſſus de la cendre chaude, couverts d'un couvercle avec du feu deſſus. Quand ils ſont cuits, renverſez deſſus le plat que vous devez ſervir, ôtez le papier,

Hors-d'œuvre & Entremets.

ſervez avec une bonne ſauce un peu claire & de bon goût.

DU POISSON D'EAU DOUCE ET DE MER.

De la Carpe & de la Braime.

LA carpe eſt un poiſſon d'eau douce fort connu. Les marais & les étangs en fourniſſent en abondance, mais celles de riviere, ſurtout de Seine, ſont les plus eſtimées, parce qu'elles ne ſentent pas la bourbe. Les plus groſſes & d'une couleur jaunâtre ſont pour l'ordinaire les meilleures & les plus ſaines, ſurtout ſi elles ſont graſſes & bien nourries. La langue en eſt le morceau le plus eſtimé & le plus délicat: ſa chair donne un aliment qui nourrit médiocrement, & n'eſt pas de difficile digeſtion.

La braime eſt auſſi un poiſſon d'eau douce qui ſe nourrit des mêmes alimens que la carpe, à laquelle elle reſſemble beaucoup par ſa figure, quoiqu'elle ſoit un peu plate. Sa chair un peu molle & tendre a les mêmes qua-

lités que celle de la carpe, & s'apprête de la même maniere.

Carpe au naturel.

Prenez une belle carpe que vous écaillez & vuidez, maniez un bon morceau de beurre avec perſil, ciboules, rocamboles, échalottes, le tout haché, ſel, gros poivre, mettez-le dans le corps de la carpe, mettez la carpe dans une poiſſonniere après l'avoir ficelée, faites la cuire avec du bouillon, une pinte de vin rouge, un morceau de beurre, la moitié d'un citron en tranches, tranches d'oignons & de racines, cloux de géroſle, thim, laurier, baſilic; la carpe étant cuite, paſſez la cuiſſon au tamis, & la faites réduire au point d'une ſauce, dreſſez la carpe ſur le plat, ôtez la ficelle, & ſervez la ſauce deſſus. Entrée.

Carpe à la Provençale.

Mettez dans une caſſerole une carpe coupée par tronçons avec de l'huile, une chopine de vin, un petit morceau de beurre manié de farine, ſel, gros Entrée.

poivre, perſil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, faites cuire & réduire à courte ſauce, ſervez.

Carpe farcie à la Sainte-Menehould.

Entrée. Ecaillez & vuidez une belle carpe; détachez légerement la peau d'avec la chair ſans la déchirer, il faut qu'elle tienne à la tête & à la queuë, ôtez toute la chair du dedans avec l'arrête, hachez la chair, mettez dans une caſſerole une chopine de lait, deux poignées de mie de pain, faites bouillir & réduire juſqu'à ce que la mie ſoit bien épaiſſe, ſur la fin remuez toujours pour ne pas laiſſer attacher à la caſſerole; étant froide, mettez-la dans un mortier avec la chair de carpe hachée, perſil, ciboules, champignons, échalottes, le tout haché, un morceau de beurre, ſel, fines épices, pilez le tout enſemble, mettez-y cinq jaunes d'œufs, le quart d'un poiſſon d'eau-de-vie, mettez après cette farce dans la peau de la carpe, couſez & la dreſſez dans le plat que vous devez ſervir beurré dans le fond, mettez ſur la carpe une ſauce bien épaiſſe faite avec un bon

morceau de beurre, une pincée de farine, trois jaunes d'œufs, mouillez avec un demi poiſſon de crême, ſel, fines épices, faites lier ſur le feu, mettez-en partout ſur la carpe, pannez avec beaucoup de mie de pain, arroſez la mie de pain avec de l'huile, faites cuire au four. Quand elle eſt cuite de belle couleur, ôtez la ficelle, netoyez le plat, ſervez deſſous une bonne ſauce bien finie, ou un ragoût maigre de laitances de carpe. Si c'eſt en gras, vous mettrez un ragoût de ris de veau ou de foyes gras, le ragoût que vous jugerez à propos.

Carpe à l'Angloiſe.

Coupez une carpe par tronçons, comme pour l'étuvée, mettez-la dans une caſſerole avec perſil, ciboules, échalottes, tranches d'oignons, thim, laurier, baſilic, le tout entier, ſel, gros poivre, mouillez avec une pinte de bierre, un demi poiſſon d'eau-de-vie, faites cuire à grand feu; la carpe étant cuite, dreſſez-la ſur le plat que vous devez ſervir, paſſez la ſauce au tamis, mettez dedans un morceau de Entrée.

beurre manié de farine, un peu de coulis ſi vous en avez, faites lier ſur le feu, ſervez à courte ſauce ſur la carpe avec un jus de citron. Vous pouvez mettre de cette façon toutes ſortes de poiſſon.

Etuvée à la Flamande.

Entrée. Prenez une belle carpe que vous écaillez, vuidez, mettez-la entiere dans une poiſſonniere avec tranches d'oignons, filets de racines, perſil, ciboules, thim, laurier, baſilic, le tout entier, ſel, gros poivre, une pinte de vin rouge, un bon morceau de beurre manié de deux pincées de farine, un peu de vinaigre, faites cuire; après dreſſez la carpe ſur le plat que vous devez ſervir, paſſez ſa cuiſſon au tamis, faites-la réduire au point d'une ſauce, mettez-y un anchois haché, capres fines entieres, ſervez ſur la carpe.

Pains de Carpe à la ſauce à la Carpe.

Entrée. Ecaillez deux moyennes carpes, après les avoir vuidées, levez-en les peaux entieres ſans les déchirer, prenez la chair que vous coupez par filets,

faites quatre rôties de pain en ronds un peu grandes; vous avez une bonne farce maigre bien aſſaiſonnée, mettez-en ſur chaque rôtie; après vous mettrez ſur la farce un lit de filets de carpe, un lit de farce, continuez de cette façon juſqu'à la fin, en finiſſant par la farce. Si vous avez des laitances ou des truffes, vous en mettrez avec les filets de carpes, couvrez le deſſus avec la peau des carpes, trempez dans de l'œuf battu, humectez le deſſus avec du beurre, pannez de mie de pain, faites cuire au four, ſervez avec une ſauce à la carpe. Vous ferez la ſauce avec les débris des carpes, vous trouverez la façon de la faire dans l'article des ſauces.

Filets de Carpes aux fines herbes.

Otez la peau de deux carpes, coupez la chair en filets, mettez les débris des carpes dans une caſſerole, que vous faites ſuer avec du beurre, tranches d'oignons & racines, mouillez avec un demi-ſeptier de vin blanc, du coulis maigre, faites cuire & paſſez après au tamis; mettez dans cette ſauce les filets

Hors-d'œuvre & entrée.

de carpes avec un peu de beurre, perſil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, ſel, gros poivre, faites cuire à petit feu, & réduire à courte ſauce, mettez-y un jus de citron, & ſervez.

Carpe à la braiſe en ragoût.

Entrée. Prenez une belle carpe, que vous écaillez & vuidez par les oüies, faites entrer dans le corps un bon morceau de beurre manié avec perſil, ciboules, échalottes hachées, thim, laurier, baſilic en poudre, ſel, gros poivre, enveloppez la carpe avec un linge blanc; mettez dans une caſſerole, tranches d'oignons, de veau, jambon, racines, quelques bardes de lard, faites ſuer ſur le feu; étant prêts de s'attacher, mouillez avec du bouillon, mettez-y un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de gérofle, thim, laurier, baſilic, faites cuire à petit feu pendant une heure, & les mettrez après dans une poiſſonniere avec la carpe & une chopine de vin blanc, ſel, poivre, faites cuire. Quand la carpe ſera cuite, vous pouvez la ſervir avec telle ſauce ou ragoût que vous voudrez.

Carpe

Carpe au ſalpicon glacée.

Ecaillez & vuidez par les oüies une moyenne carpe, faites un ſalpicon avec un ris de veau blanchi que vous coupez en dez, des champignons, quelques foyes gras, un bouquet, un peu de beurre, paſſez ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un peu de blond de veau, un demi-ſeptier de vin blanc, ſel, gros poivre, faites cuire, dégraiſſez, & réduire à courte ſauce; prenez la carpe que vous avez vuidée, ôtez la peau d'un côté pour la piquer de menu lard, mettez après le ragoût dans le corps de la carpe, foncez une tourtiere avec des bardes de lard, mettez la carpe deſſus, enveloppez-la de deux feuilles de papier bien beurrés, & faites cuire au four. Quand elle eſt cuite, vous avez une glace faite avec une livre de ruelle de veau & bon bouillon, que vous faites cuire & paſſer au tamis, faites réduire en glace, glacez-en tout le deſſus de la carpe, mettez dans le reſtant de la caſſerole un peu de bouillon, du blond de veau, détachez ce Entrée.

qui reſte, paſſez au tamis, mettez-y un jus de citron, ſel, gros poivre, ſervez deſſous la carpe.

Carpe à la Tartare.

Entrée. Prenez une carpe que vous écaillez, & vuidez par les oüies, mettez dans le corps un bon morceau de beurre manié de perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, couſez-la & mettez mariner avec de l'huile, perſil, ciboules & une gouſſe d'ail entiere, ſel, gros poivre, enveloppez-la dans deux feuilles de papier avec toute ſa marinade, huilez le papier en dehors, faites cuire ſur le gril; vous ſervirez la carpe à ſec après avoir ôté le papier & la ficelle, mettez une remoulade dans une ſaüciere, que vous faites avec perſil, ciboules hachées, ſel, gros poivre, capres & anchois hachés, délayez avec de la moutarde, huile & vinaigre.

Vous pouvez mettre de cette façon toutes ſortes de poiſſons qui ſe ſervent grillés.

DE LA PERCHE.

Je ne parlerai pas de la perche de mer qui eſt plus petite que celle d'eau douce, & d'une couleur rougeâtre & tirant ſur le noir, parce que ſa chair eſt dure, de mauvais goût, & difficile à digérer. L'autre eſpece ſe trouve dans les marais & les étangs, mais celle de riviere eſt préférable, & n'eſt pas ſujette à ſentir la bourbe. Il faut la choiſir de moyenne groſſeur, pour qu'elle ne ſoit ni trop vieille ni trop jeune, & bien graſſe. Sa chair qui doit être tendre & ferme fournit un bon aliment aiſé à digérer.

Perches dans leur ſauce.

Vuidez & lavez deux ou trois perches, ſuivant qu'elles ſont groſſes, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre manié de farine, de l'eau, tranches d'oignons & de racines, ſel, gros poivre, perſil, ciboules entières, thim, laurier, baſilic, faites cuire à petit feu; la cuiſſon faite, retirez-les pour éplucher leurs écailles, Entrée.

dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, paſſez la ſauce au tamis, faites réduire ſi elle eſt trop longue, ſervez ſur les perches.

Perches grillées.

Entrée. Ecaillez & vuidez des perches, faites-les mariner avec de l'huile, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, ail, échalottes, thim, laurier, baſilic, le tout entier, faites-les griller avec leur marinade bien enveloppées de papier. Quand elles ſont cuites, vous les dreſſez dans le plat que vous devez ſervir, ſervez deſſus une ſauce faite avec du coulis, un morceau de beurre, ſel, gros poivre, faites lier ſur le feu, mettez-y un jus de citron. Si vous ne voulez point les faire cuire dans du papier, pannez de mie de pain, arroſez avec leur marinade, faites griller; vous mettrez la ſauce un peu claire dans le fond du plat, & les perches deſſus.

Perches à la ſauce au Vertpré.

Entrée. Prenez des perches que vous vuidez, ôtez la moitié des œufs, mettez-les

dans une caſſerole avec une chopine de vin blanc, un peu de bouillon, perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, thim, laurier, baſilic, tranches d'oignons, ſel, gros poivre, faites-les cuire. Quand elles ſont cuites, ôtez-les pour les éplucher, & dreſſez ſur le plat, paſſez le courtbouillon au tamis, faites-le réduire au point d'une ſauce. S'il eſt trop ſalé, vous n'en prendrez qu'une partie; mettez dans cette ſauce un morceau de beurre manié de farine, faites lier ſur le feu; en ſervant, mettez-y une bonne pincée de perſil blanchi haché, ſervez deſſus les perches.

Perches à l'étuvée.

Faites cuire des perches dans un courtbouillon, comme les précedentes, faites un petit roux dans une caſſerole avec un peu de beurre & farine, mouillez avec du bouillon ſans ſel, mettez-y des petits oignons blanchis que vous faites cuire aux trois quarts, paſſez les deux tiers du courtbouillon dans le ragoût d'oignons, achevez de faire cuire, dreſſez les perches ſur le plat après les avoir épluchées, le ragoût d'oignons autour, garniſſez de croûtons frits. Entrée.

Perches de pluſieurs façons.

Rôt. Les perches cuites au courtbouillon, comme les précédentes, ſe ſervent avec leurs écailles ſur une ſerviette pour un plat de rôt. Si vous voulez les ſervir avec un ragoût, vous les épluchez de leurs écailles, & ſervez avec un ragoût & coulis d'écreviſſes, ou telle ragoût que vous jugez à propos. Si vous vou-
Entrée. lez les ſervir frites, vous les écaillez & vuidez, ciſelez-les des deux côtés, farinez, faites frire de belle couleur,
Hors- ſervez ſur une ſerviette. Quand elles
d'œuvre. ſont cuites au courtbouillon & froides, vous en tirez des filets que vous mettez à différentes ſauces.

DE LA TRUITE.

Il y a pluſieurs eſpeces de truites qui différent par leur groſſeur & leur couleur, car les unes ſont d'une couleur dorée, d'autres rougeâtres, & d'autres noirâtres, ce qui peut venir de la qualité des lieux qu'elles habitent. La ſaumonée eſt plus grande que les autres, & reſſemble plus au ſaumon,

quoiqu'elle ſoit moins groſſe. Elles ont preſque toutes, à moins qu'elles ne ſoient fort jeunes, de petites taches rouges ſur la peau. Leur chair eſt rougeâtre, ferme, & d'un goût excellent, ſurtout ſi elles ſont ſaumonées, ou priſes dans des rivieres ou dans des eaux limpides. C'eſt un aliment ſain & qui ſe digére aiſément. On prétend que la truite eſt meilleure en Eté qu'en toute autre ſaiſon, & qu'en Hyver elle perd preſqu'entierement ſon goût exquis.

L'ombre eſt auſſi une eſpece de truite, quoiqu'elle ne ſoit jamais ſi groſſe que les truites ordinaires. Il ne s'en trouve que dans certaines rivieres & en certain tems de l'année : ſa groſſeur approche de celle du harang ; mais pour le goût, elle ne cede en rien à la truite commune au jugement de quelques-uns.

Truite à l'Eſpagnole.

Ecaillez & vuidez par les oüies une truite, mettez dans le corps un morceau de beurre manié de perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, faites-la mariner avec de l'huile, Entrée.

perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, thim, laurier, baſilic, ſel, gros poivre, faites la cuire ſur le gril avec toute ſa marinade enveloppée de deux feuilles de papier; la cuiſſon faite, ôtez le papier avec toutes les fines herbes, dreſſez ſur le plat, ſervez deſſus une ſauce à l'Eſpagnole. Vous trouverez la façon de la faire dans l'article des ſauces.

Truite au gros ſel.

Rôt. Prenez une belle truite, que vous vuidez ſans l'écailler, faites partout des petits trous pour y faire entrer des grains de gros ſel, laiſſez-la une demie journée dans le ſel ſans la faire cuire; vous l'enveloppez après dans une ſerviette pour la mettre cuire dans une poiſſonniere avec une pinte de vin rouge, un morceau de beurre, du bouillon, perſil, ciboules, échalottes, une gouſſe d'ail, trois cloux de géroſle, thim, laurier, baſilic, faites cuire & ſervez ſur une ſerviette pour un plat de rôt. Si vous ne voulez point mettre de vin rouge, vous n'y mettrez que du bouillon avec la moitié d'un citron coupé en tranche, la peau ôtée.

De

De cette même truite, quand elle eſt deſſervie de deſſus la table, vous en tirez des filets que vous mettez à differentes ſauces. Entrée.

Filets de Truites à la chapelure.

Mettez dans une caſſerole un peu de mie de pain bien fine, un morceau de bon beurre, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, ſel, fines épices, un verre de bon vin blanc, autant de bon bouillon, faites bouillir & réduire au point d'une ſauce. Vous prenez deux moyennes truites, que vous écaillez & vuidez, levez-en les filets, que vous faites cuire avec un peu de bouillon, jus de citron, ſel, gros poivre, laiſſez cuire & réduire qu'il n'y ait plus de ſauce, mettez-les dans le plat que vous devez ſervir, la ſauce que vous avez faite pardeſſus, poudrez avec de la chapelure de pain fine, & ſervez. Entrée.

Truite glacée au gratin.

Ecaillez & vuidez une belle truite, piquez-la d'un côté avec du lard fin, mettez dans le corps une farce, ou un Entrée.

ragoût de ſalpicon cuit, faites bouillir la truite un inſtant avec une chopine de vin blanc; prenez le plat que vous devez ſervir, mettez dans le fond une farce faite avec des foyes de volaille, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, du lard rapé, trois jaunes d'œufs, ſel, gros poivre, mettez la truite deſſus, aſſaiſonnez-la légerement & la couvrez de bardes de lard & feuilles de papier, faites cuire au four; la cuiſſon faite, vous la glacez avec une glace de veau, comme pour un fricandeau; vous mettrez dans la caſſerole où étoit la glace, le vin où vous avez fait bouillir la truite, avec un peu de blond de veau, détachez ce qui reſte, & faites réduire au point d'une ſauce, paſſez-la au tamis, mettez-y ſel, gros poivre, ſervez ſur le gratin.

Truites au Vertpré.

Entrée. Prenez une ou deux truites, que vous écaillez & vuidez, mettez-les dans une caſſerole avec une chopine de vin blanc, de l'eau, un peu de beurre, perſil, ciboules, tranches d'oignons, de racines, ſel, fines épices,

un gouſſe d'ail, faites cuire ; après paſſez une partie de leur courtbouillon, que vous faites réduire au point d'une ſauce, mettez-y un morceau de beurre manié de farine, faites lier ſur le feu ; en ſervant vous y mettrez une bonne pincée de perſil blanchi haché, ſervez deſſus les truites.

Truites au four lardées d'Anchois.

Lardez avec des petits filets d'anchois une ou deux truites, ſuivant leur groſſeur, après les avoir écaillées & vuidées, mettez-les ſur un plat pour les faire mariner avec de l'huile, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, un peu de gros poivre, point de ſel, trempez les truites dans leur marinade, & pannez avec de la mie de pain, faites cuire au four, en les arroſant de tems en tems & légerement avec le reſtant de leur marinade ; mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, que vous faites lier avec du coulis maigre, aſſaiſonnez légerement, mettez-y un jus de citron, ſervez deſſous les truites. Entrée

DE LA TANCHE.

C'eſt un poiſſon d'eau douce qui habite plus volontiers les marais & les eaux bourbeuſes que les rivieres. Auſſi eſt-il aſſez ordinaire qu'il ſente la bourbe. Celui que l'on pêche dans les rivieres ou dans les eaux claires eſt d'aſſez bon goût, mais comme il abonde en ſucs viſqueux & groſſiers, l'uſage fréquent en peut être nuiſible.

Tanches aux fines herbes.

Entrée. Limonez & vuidez des tanches que vous faites mariner avec de l'huile, perſil, ciboules, échalotes, rocambole, le tout haché, thim, laurier, baſilic en poudre, ſel, gros poivre, mettez-les dans deux feuilles de papier bien enveloppées avec toute leur marinade, faites cuire ſur le gril, ôtez le papier pour les dreſſer ſur le plat, ſervez deſſus telle ſauce que vous jugerez à propos.

Tanches frites en ragoût.

Prenez des tanches que vous limonez, coupez-en les nâgeoires & le bout de la queuë, ouvrez-les par le dos pour les vuider, & ôtez l'arrête du milieu, prenez-en la chair pour en faire une farce avec de la mie de pain deſſechée ſur le feu avec du lait; étant froide, mettez-la dans le mortier avec la chair des tanches hachée, un morceau de beurre, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, ſel, gros poivre, un peu d'eau-de-vie, liez de quatre jaunes d'œufs, mettez cette farce dans le corps des tanches, couſez-les & farinez, faites frire de belle couleur, ſervez avec tel ragoût maigre que vous jugerez à propos. Entrée.

Tanches en Matelotte au blanc.

Mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, une douzaine de petits oignons blancs blanchis un quart d'heure dans l'eau bouillante, des champignons, un bouquet de perſil, ciboules, ne gouſſe d'ail, trois cloux de gérofle, Entrée.

thim, laurier, baſilic, paſſez ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec une chopine de vin blanc, ſel, gros poivre, faites bouillir un quart d'heure à petit feu, après mettez-y des tanches coupées par tronçons; la cuiſſon faite, mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême, un anchois haché, capres fines entieres, faites lier ſur le feu, ſervez garnies de croûtons paſſés au beurre.

Tanches pannées à la ſauce hachée.

Entrée. Farciſſez des tanches, comme celles qui ſont frites en ragoût, faites-les mariner avec de l'huile, perſil, ciboules, ſel, gros poivre, pannez de mie de pain, & faites cuire au four ſur le plat que vous devez ſervir, arroſez-les légerement de leur marinade; la cuiſſon faite, égoutez le beurre qui eſt dans le plat, eſſuyez-en les bords, ſervez avec une ſauce hachée. Vous mettez dans une caſſerole un peu de beurre, perſil, ciboules, champignons, échalottes, le tout haché, paſſez ſur le feu, mettez-y un peu de coulis, un verre de vin blanc, ſel, gros poivre,

faites cuire à petit feu & dégraiſſez, ſervez avec un jus de citron.

Tanches à la Bourgeoiſe.

Limonez & vuidez des tanches, mettez-les ſur le plat que vous devez ſervir avec un verre de vin blanc, ſel, gros poivre, un morceau de beurre, perſil, ciboules, échalottes, rocamboles, le tout haché, couvrez-les d'un autre plat, & faites cuire ſur un petit feu, en les retournant de tems en tems; la cuiſſon faite, mettez-y un filet de verjus, netoyez les bords du plat avec un linge mouillé, ſervez chaudement. Entrée.

De la Tortue.

Il y a deux eſpeces générales de tortuës, les terreſtres & les aquatiques. Les premieres ſe trouvent dans les forêts, ſur les montagnes, & dans les jardins, où elles ſe nourriſſent de fruits, d'herbes, & d'inſectes. Les aquatiques peuvent ſe diviſer en trois claſſes, dont l'une comprend celles de mer; la ſeconde celles des rivieres & des eaux douces & limpides; la troiſiéme celles

que l'on trouve dans des lieux bourbeux & marécageux. La tortuë aquatique eſt un animal amphibie, c'eſt-à-dire, qui vit ſur la terre & dans l'eau car, ſoit qu'elle habite les mers ou les rivieres où elle ſe nourrit de coquillages & de poiſſons, elle ne laiſſe pas de venir ſur la terre paître les herbes qu'elle y trouve. Au rapport des Voyageurs, il y a des Païs où l'on voit des tortuës d'une groſſeur énorme. La chair de tortuë eſt pectorale, nourriſſante, convenable aux Hetiques & Phtyſiques, & d'un ſuc qui approche de celle du bœuf, mais elle eſt un peu peſante & difficile à digérer. Elle ſe ſert dans une compote de pigeons, ou ſeule au blanc & au courtbouillon.

DU BROCHET.

Le brochet eſt un poiſſon d'eau douce qui eſt aſſez commun. On en trouve dans les étangs & dans les rivieres, mais celui des rivieres ou des eaux claires eſt bien préférable. Il le faut choiſir gros, gras, d'une chair blanche & ferme. Il nourrit médiocrement, & n'eſt pas difficile à digérer. On prétend qu'il faut prendre garde de

manger les œufs du brochet, parce que ſouvent ils excitent des nauſées, & purgent quelquefois aſſez violemment.

Brochet au perſil.

Mettez dans une caſſerole un brochet écaillé & coupé par tronçons, avec une racine de perſil entiere, du perſil haché, ſel, gros poivre, des champignons, un morceau de beurre manié de farine, un demi-ſeptier de vin blanc, autant de bouillon maigre, faites cuire & réduire au point d'une ſauce, ôtez la racine de perſil & ſervez. Quand les brochets ſont gros il faut les tuer & les laiſſer mortifier un jour pour qu'ils ne ſoient pas coriaſſes. Entrée.

Les gros brochets ſe peuvent ſervir en dauphin; vous les écaillez, vuidez & faites mariner avec de l'huile, fines herbes entieres, ſel, fines épices, vous leur paſſez un hatelet de fer par les yeux & le milieu du corps, en les faiſant tortiller comme un dauphin, la tête d'un côté & la queuë de l'autre, faites-le cuire au four en l'arroſant de ſa marinade; vous le ſervirez avec une ſauce aux capres & anchois, ou telle ſauce que vous voudrez.

Gros Brochet en gras & en maigre, à la broche.

Entrée. Ecaillez & vuidez un gros brochet, laiſſez-le mortifier ; ſi c'eſt en maigre, vous le larderez avec des filets d'anchois & de cornichons, en gras avec des lardons de lard maniés avec du ſel, fines épices, perſil, ciboules hachées, farciſſez le dedans du brochet avec une farce graſſe ou maigre, enveloppez avec du papier beurré & des fines herbes entieres, comme perſil, ciboules, thim, laûrier, baſilic, ſel, fines épices, embrochez-le dans un grand hatelet & l'attachez à la broche, mettez de l'autre côté un hatelet pour le ſoutenir; vous l'arroſerez en cuiſant avec un demi-ſeptier de vin blanc, & une demie livre de beurre ; la cuiſſon faite, vous le ſervirez avec une ſauce liée & piquante.

Brochet à la Sainte-Menehould.

Entrée. Prenez un brochet que vous écaillez & vuidez, lardez le de lardons aſſaiſonnés de ſel, fines épices, perſil, ciboules, échalottes hachées, foncez une poiſ-

ſonniere de tranches de veau & jambon, mettez le brochet deſſus, couvrez-le de bardes de lard, tranches d'oignons, de panais, de carottes, un bouquet de perſil, ciboules, ail, trois cloux de gérofle, couvrez bien la poiſſonniere & faites ſuer ; après vous mouillez avec une chopine de vin blanc, autant de bouillon, faites cuire. Quand il ſera cuit, mettez le brochet ſur le plat que vous devez ſervir, prenez le gras de la cuiſſon, que vous mettez dans une caſſerole avec un jaune d'œuf, délayez enſemble, arroſez le brochet avec, & pannez de mie de pain, faites prendre couleur au four ; paſſez la cuiſſon du brochet dans un tamis, dégraiſſez, mettez-y du blond de veau, faites réduire au point d'une ſauce, faites attention qu'elle ne ſoit pas trop ſalée, ſervez avec un jus de citron deſſous le brochet.

Brochets à la Tartare.

Ecaillez & vuidez deux petits brochets, faites-les mariner avec de l'huile, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, trempez bien dans Entrée.

la marinade pour les panner de mie de pain, faites griller en les arroſant de leur marinade, ſervez à ſec, une remoulade dans une ſauciere.

Brochet en petits Grenadins.

Entrée. Mettez dans une caſſerole une demie livre de ruelle de veau, que vous avez fait blanchir un inſtant à l'eau bouillante & coupée en dez, avec une chopine de vin blanc, autant de bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de gérofle, thim, laurier, baſilic, faites cuire une heure, paſſez la ſauce au tamis & la mettez dans une caſſerole. Vous prenez un gros brochet que vous écaillez & vuidez, coupez-le par tronçons, ôtez-en la groſſe arrête, piquez chaque morceau avec du menu lard, faites-les blanchir un inſtant à l'eau bouillante, & les mettez cuire dans la ſauce que vous avez préparée; la cuiſſon faite, retirez-les de la caſſerole, & faites réduire la ſauce en glace, glacez comme un fricandeau, mettez dans la caſſerole un peu de blond de veau, une goûte de bouillon, détachez ce qui tient après,

paſſez la ſauce au tamis, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, un jus de citron, ſervez deſſous les grenadins.

Vous pouvez les ſervir avec le même ragoût que les fricandeaux.

Paupiettes de Brochets.

Entrée. Prenez deux moyens brochets que vous écaillez & vuidez, ôtez la tête & le bout de la queuë, fendez-les en deux, ôtez-en les arrêtes, ne laiſſez que la moitié de la chair ſur les peaux, & l'autre moitié hachez-la & la mettez dans un mortier avec de la mie de pain deſſechée ſur le feu avec du lait & froide; mettez-y avec du beurre, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, un peu d'eau-de-vie, ſix jaunes d'œufs, pilez le tout enſemble & l'étendez ſur les morceaux de brochets, ſoudez avec de l'œuf battu, roulez en paupiettes & ficelez, faites cuire dans un courtbouillon fait avec vin blanc, bouillon, racines, oignons, un bouquet, ſel, gros poivre; la cuiſſon faite, ôtez les ficelles, eſſuyez avec un linge blanc, ſervez avec telle ſauce que vous jugerez à propos.

Brochetons grillés à la ravigotte.

Entrée. Coupez les têtes & ne laiſſez que les chignons de derriere à deux ou trois petits brochetons, écaillez & les vuidez par les oüies, ciſelez-les des deux côtés comme les vives, faites mariner avec de l'huile, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, fines épices, faites griller en arroſant de tems en tems avec leur marinade, ſervez deſſus une ſauce bachique à la ravigotte, vous la trouverez dans l'article des ſauces.

DE LA LOTTE OU BARBOTTE.

La lotte eſt un poiſſon qui reſſemble aſſez par la figure & la couleur à l'anguille, elle a auſſi comme elle la peau extrêmement gliſſante, mais elle lui eſt bien inférieure en longueur; car il eſt rare qu'elle ait un pied de long, ſa chair eſt délicate, on fait ſurtout cas de ſon foye. On veut que ſes œufs ſoient purgatifs.

Lottes à différentes ſauces.

Limonez les lottes, c'eſt-à-dire, de les tremper à l'eau preſque bouillante, & les retirer tout de ſuite pour les écailler en douceur pour ne pas écorcher la peau, & commencer du côté de la tête, vuidez-les & farinez, faites frire, ſervez avec telle ſauce & ragoût que vous jugerez à propos; vous les mettez un moment avant que de ſervir dans la ſauce que vous leur deſtinez, qui doit être bonne & bien finie pour leur faire prendre du goût, ſervez proprement ſans les rompre. Si vous ne voulez point les faire frire, vous ferez cuire la ſauce ou le ragoût. Quand il eſt preſque cuit, mettez-y les lottes pour les faire cuire, il ne faut qu'un quart d'heure pour leur cuiſſon; en ſervant, un jus de citron. Il ne faut point ôter les foyes des lottes. Entrée.

Lottes à l'étuvée.

Faites un petit roux avec du beurre & de la farine, ſi vous n'avez point de coulis maigre; mouillez avec une Entrée.

chopine de vin blanc, un peu de bouillon, mettez-y une douzaine de petits oignons blancs blanchis, un bouquet de fines herbes, faites cuire & réduire; les oignons étant presque cuits, mettez-y ſix lottes avec des laitances de carpes blanchies, ſel, gros poivre; la cuiſſon faite, vous avez des filets de pain de la largeur d'un doigt & de la longueur des lottes, que vous avez paſſés au beurre; dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir, mettez une lotte ſur chacun, les petits oignons & laitances autour, délayez dans la ſauce un anchois haché, capres fines entieres, ſervez ſur les lottes & laitances.

Lottes à la Bourgeoiſe.

Entrée. Mettez dans une caſſerole un morceau de bon beurre avec des champignons, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, thim, laurier, baſilic en poudre, ſel, gros poivre, mettez dedans des lottes limonées & vuidées, laiſſez les foyes, faites les migeoter avec les fines herbes. Quand elles ſont cuites, dreſſez dans le plat, mettez dans la caſſerole de leur cuiſſon un peu de

de ſauce d'étuvée de carpe, que vous paſſez au tamis, faires bouillir un inſtant, ſervez ſur les lottes. Si vous n'avez point de ſauce d'étuvée, vous y mettrez trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de bouillon, faites lier ſur le feu; en ſervant un filet de verjus.

Lottes en fricaſſée de Poulets.

Paſſez ſur le feu dans une caſſerole des champignons, un ris de veau blanchi coupé par morceaux, un bouquet avec un morceau de beurre, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bon bouillon, ſel, gros poivre. Quand le ragoût eſt preſque cuit, mettez-y des lottes limonées & vuidées, ôtez-en les têtes, laiſſez les foyes, faites cuire un quart d'heure, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec un anchois haché, de la muſcade, un peu de perſil haché, délayez avec de la crême, faites lier ſur le feu, ſervez avec un jus de citron. Entrée.

DE LA LAMPROYE.

La lamproye eſt aſſez ſemblable à l'anguille, mais elle eſt plus groſſe. Il y en a de deux ſortes qui ſont également en uſage dans les alimens, celles de mer, & celles de riviere; mais les premieres ſont ordinairement plus petites, & elles ne ſont pas ſi attachées à la mer qu'elles n'en ſortent quelquefois. Il faut choiſir les unes & les autres, graſſes, & préferer le mâle à la femelle, parce que la chair en eſt plus ferme & de meilleur goût. Le tems où elles ſont meilleures eſt le Printems. C'eſt un aliment qui nourrit beaucoup, mais difficile à digérer, & qu'on croit nuiſible aux Goûteux & aux Graveleux.

Lamproye à l'étuvée.

Entrée. Prenez une lamproye que vous limonez dans une eau plus chaude que pour la lotte, ôtez-en la tête & mettez le ſang à part, coupez-la par tronçons; vous faites un petit roux de farine avec du beurre, mouillez avec une chopine de vin blanc, du bouillon, un bouquet

de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de gérofle, thim, laurier, baſilic, des petits oignons blancs blanchis, faites cuire à moitié, mettez après les tronçons de lamproye, ſel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte ſauce, mettez-y un anchois haché, des capres fines entieres, le ſang de la lamproye, faites lier ſur le feu, ſervez garnie de croûtons frits.

Lamproye aux Champignons.

Entrée.

Mettez dans une caſſerole des champignons, un morceau de beurre, un bouquet, perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de gérofle, thim, laurier, baſilic, une lamproye coupée par tronçons, paſſez le tout ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec une chopine de vin rouge, ſel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte ſauce, mettez-y le ſang de la lamproye, faites lier ſur le feu, ſervez avec un jus de citron, & garnie de croûtons frits ſi vous voulez.

Filets de Lamproye aux oignons.

Entrée. Coupez trois ou quatre oignons en filets, deux gouſſes d'ail en filets, que vous mettez dans une caſſerole avec du perſil haché, un peu de beurre, gros comme un dez de ſucre, une chopine de vin rouge, faites bouillir un quart d'heure à petit feu, mettez-y après une lamproye coupée en filets, avec le ſang, ſel, gros poivre, faites cuire & réduire au point d'une ſauce; en ſervant un jus de citron.

DE L'ANGUILLE.

L'anguille eſt un poiſſon d'eau douce qui ſe trouve dans les lacs & dans les rivieres, & quelquefois même dans la mer, quoiqu'elle n'y naiſſe pas. Celle des eaux claires eſt la meilleure. Sa chair eſt de bon goût & nourriſſante, mais un peu difficile à digérer à cauſe des ſucs viſqueux qu'elle contient. C'eſt par cette raiſon que rôtie elle eſt moins nuiſible, parce que l'action du feu diſſipe une partie de ſa viſcoſité. Les Goûteux, les Graveleux, & ceux qui

ont l'eſtomac foible, ne doivent en uſer que modérement.

Anguille à la ſauce hachée.

Mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, perſil, ciboules, champignons, de l'échalotte, le tout haché, paſſez ſur le feu; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un demi-ſeptier de vin blanc, du bouillon, ſel, gros poivre, faites bouillir la ſauce; vous coupez une anguille par tronçons, que vous faites mariner avec de l'huile, ſel, poivre, perſil, ciboules, une pointe d'ail, le tout haché, trempez-les dans la marinade, & pannez avec mie de pain, arroſez légerement avec le reſte de la marinade, faites cuire ſur le gril, mettez dans la ſauce une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec du verjus, faites lier ſur le feu, ſervez dans le fond du plat & l'anguille deſſus. Entrée.

Anguille aux croûtons.

Prenez autant de mies de pain faites en rôties que de tronçons d'anguille & de la même grandeur, paſſez-les à Entrée.

moitié dans le beurre ; vous faites mariner des tronçons d'une groſſe anguille avec du beurre, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, ſel, gros poivre, mettez après les tronçons d'anguille ſur chaque mie de pain, enveloppez de deux feuilles de papier avec toute la marinade, faites cuire à la broche ; la cuiſſon faite, mettez les tronçons ſur les croûtons, ſervez deſſus une bonne ſauce liée & piquante.

Anguille à la broche en crépine.

Entrée. Dépouillez une groſſe anguille, ôtez la tête, le petit bout de la queuë, fendez-la tout du long pour ôter l'arrête du milieu, ouvrez l'anguille le plus que vous pouvez ſans la percer ; mettez deſſus une bonne farce graſſe de blanc de volaille cuite & bien aſſaiſonnée, étendez-la tout du long, uniſſez avec de l'œuf battu, roulez l'anguille & l'enveloppez d'une crépine, & de deux feuilles de papier, faites cuire à la broche ; la cuiſſon faite, retirez-la ſur une tourtiere ; après avoir ôté le papier, pannez le deſſus avec de la mie de pain, faites prendre couleur

deſſous un couvercle de tourtiere, ou à la broche, ſervez deſſous une ſauce à la Françoiſe que vous trouverez dans l'article des ſauces, ou autre ſauce liée un peu piquante.

Anguille en Bignets.

Prenez une moyenne anguille que vous dépouillez, fendez-la tout du long, ôtez l'arrête du milieu & la moitié de la chair pour en faire une farce maigre; prenez le reſtant de l'anguille que vous coupez par morceaux quarrés de largeur de deux doigts, mettez votre farce ſur tous les morceaux & les roulez, uniſſez avec de l'œuf battu, ficelez-les de crainte qu'ils ne ſe défaſſent, mettez-les cuire avec un demi-ſeptier de vin blanc, du beurre, ſel, gros poivre, perſil & ciboules entieres; étant cuits, mettez-les refroidir, ôtez les ficelles, trempez dans une pâte faite avec du vin, de la farine, un peu d'huile, du ſel, faites frire de belle couleur, ſervez garnis de perſil frit. Entrée.

Anguilles diverſifiées.

Entrée. Coupez une anguille par morceaux de longueur d'un pouce, faites-les mariner avec ſel, fines épices, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, thim, laurier, baſilic en poudre, deux jaunes d'œufs crus; une heure après vous les trempez bien dans leur marinade pour leur faire prendre tout leur aſſaiſonnement, pannez avec de la mie de pain, faites frire de belle couleur, ſervez garnis de perſil frit.

L'anguille coupée & marinée de la même façon, en mettant un peu d'huile dans la marinade. Vous les embrochez dans des petits hatelets, pannez de mie de pain, arroſez après légerement avec un peu d'huile, faites-les griller de belle couleur, ſervez à ſec avec les hatelets, une remoulade dans une ſauciere.

Les groſſes anguilles vous les coupez par tronçons & faites mariner avec de l'huile, perſil, ciboules, échalottes, rocamboles, le tout entier, ſel, gros poivre; enveloppez-les dans du papier avec toute leur marinade, après les les avoir embrochés dans un hatelet, faites

faites cuire à la broche ; après vous ôterez le papier & les fines herbes, dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, mettez deſſus telle ſauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

DU SAUMON.

Quoique le ſaumon ſoit un poiſſon de mer, on ne laiſſe pas d'en pêcher au Printems dans quelques rivieres qui ſe dégorgent dans la mer. Après avoir été quelque tems dans l'eau douce, il eſt plus gras & de meilleur goût qu'auparavant : mais s'il y eſt plus d'un an, il y maigrit & perd ſa ſaveur. Il en eſt de différente grandeur : il faut le choiſir ni trop vieux, ni trop jeune, d'une chair tendre, graſſe, fraiche & rougeâtre. On le ſale pour le conſerver, mais le frais eſt d'un meilleur goût que le ſalé. C'eſt un aliment nourriſſant, apéritif, bon pour la poitrine, mais un peu péſant, ſurtout lorſque le poiſſon eſt trop vieux.

Saumon farci d'un ſalpicon.

Ecaillez & vuidez par les oüies un Groſſe Entrée.

ſaumon entier, lavez-le bien en dedans, faites entrer par les oüies un ſalpicon que vous ferez, en mettant dans une caſſerole beaucoup de lard rapé, un ou deux ris de veaux blanchis, des champignons, foyes gras, le tout coupé en dez, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes, rocamboles hachées, quatre jaunes d'œufs crus, maniez le tout enſemble & le mettez dans le corps du ſaumon, lardez-le partout avec des lardons de moyen lard; foncez une caſſerole avec des tranches de veau, jambon, bardes de lard, racines, oignons, un bouquet de perſil, ciboules, ail, échalottes, thim, laurier, baſilic, faites ſuer ſur le feu; étant prêt à s'attacher, mouillez avec une pinte de vin rouge & bon bouillon, ſel, fines épices, mettez le ſaumon dans une poiſſonniere ſur la feuille. Si vous n'en avez point, vous l'envelopperez avec une ſerviette blanche, des bardes de lard entre, mettez-le cuire avec tout l'aſſaiſonnement que vous avez préparé dans la caſſerole; la cuiſſon faite, vous le dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, mettez deſſus une bonne ſauce à la Françoiſe. Vous pouvez

garnir le ſaumon, comme une carpe à la Chambord avec des petits pigeons, ris de veau glacé, groſſes écreviſſes.

Si vous voulez ſervir un ſaumon entier en maigre, farciſſez-le dans le corps avec une farce maigre, & lardez le reſte avec filets d'anchois & d'anguille; faites-le cuire dans une bonne braiſe maigre; la cuiſſon faite, ſervez deſſus une bonne ſauce maigre, ou un ragoût de laitances, écreviſſes, truffes, champignons.

Si vous le voulez d'une façon plus ſimple, vous ne l'écaillerez point & le ferez cuire dans un bon courtbouillon, ſervez à ſec ſur une ſerviette garni de perſil verd pour un plat de rôt. Rôt.

Saumon à différentes ſauces & ragoûts.

Prenez une ou deux tranches de ſaumon frais, que vous faites mariner avec de l'huile, perſil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, ſel, gros poivre, enveloppez-les dans deux feuilles de papier avec toute leur marinade, faites cuire au four ou ſur le gril; après ôtez le papier, & dreſſez ſur le plat, ſervez deſſus telle ſauce Entrée.

& ragoût que vous jugerez à propos. Vous pouvez encore ſervir les dardes ou tranches de ſaumon, que vous faites mariner avec jus de citron, de l'huile, ſel, gros poivre, faites griller à moitié ſur le gril; après vous les mettez ſur le plat que vous devez ſervir avec un morceau de bon beurre, un peu de bon bouillon, perſil, ciboules hachées, rachevez de cuire, en ſervant mettez-y un jus de citron, & de la chapelure de pain fine, que vous poudrez légerement deſſus. Si vous voulez ſervir du ſaumon en hatelet, vous le coupez en quarré de l'épaiſſeur d'un pouce, faites-le mariner avec un peu d'huile, deux jaunes d'œufs crus, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, pannez de mie de pain, faites griller, ſervez avec une remoulade dans une ſauciere.

Le ſaumon ſe ſert encore en fricandeau; vous le piquez de petit lard, faites-le cuire avec du vin blanc, bon aſſaiſonnement, glacez-le avec une glace de veau, & finiſſez comme les autres fricandeaux.

Saumon en Breſolles.

Coupez en filets de grandeur d'un pouce un morceau de ſaumon frais, faites-les mariner avec de l'huile, un peu de beurre, perſil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, ſel, gros poivre, faites-les chauffer dans la marinade un quart d'heure; un peu avant que de ſervir, vous les arrangez l'un à côté de l'autre dans une caſſerole ronde avec la marinade, faites cuire à grand feu; étant cuits d'un côté, vous les retournez de l'autre; après dreſſez dans le plat que vous devez ſervir, mettez dans la caſſerole un peu de coulis maigre, un demi verre de vin blanc, détachez tout ce qui reſte, faites bouillir un moment, dégraiſſez, paſſez au tamis, ſervez ſur les breſolles. Entrée.

Saumon ſalé & fumé de différentes façons.

Le ſaumon ſalé pour vous en ſervir vous le ferez deſſaler pendant trois jours, en le changeant d'eau le matin & le ſoir, maniez-le le moins que vous pouvez, cela l'empêche de revenir. Hors-d'œuvre.

Le ſaumon fumé, vous ne le mettrez dans l'eau que le tems qu'il lui faut pour le faire revenir, vous vous ſervirez après de ces deux ſaumons de la même façon, faites-les cuire dans l'eau comme la moruë. Quand il eſt froid, vous le dreſſez dans le plat que vous devez ſervir, mettez autour de la fourniture de ſalade, aſſaiſonnez avec de l'huile, vinaigre & gros poivre. Si vous voulez le ſervir en caiſſes, vous ferez des petites caiſſes de papier, coupez le ſaumon par filets, que vous faites mariner avec perſil, ciboules, échalottes hachées, du gros poivre, du beurre, mettez-le dans les petites caiſſes avec leur aſſaiſonnement, faites-les migeoter ſur le gril avec un peu de feu deſſous; en ſervant, mettez-y un jus de citron, ou un filet de vinaigre blanc, de la chapelure de pain, ſervez chaudement. Quand il eſt cuit comme la moruë, vous pouvez le ſervir avec une ſauce aux capres & anchois, un morceau de beurre, point de ſel, un peu de farine, de l'eau, un filet de vinaigre, du gros poivre, faites lier ſur le feu, & ſervez. Si vous voulez le ſervir au four, vous ferez une ſauce

Entrée.

avec un morceau de beurre, de la farine, perſil, ciboules, échalottes hachées, gros poivre, mouillez avec de la crême, faites lier ſur le feu, mettez le ſaumon dedans, dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, pannez le deſſus de mie de pain, faites prendre couleur au four ou deſſous un couvercle de tourtiere, ſervez chaudement.

DE L'ESTURGEON.

L'eſturgeon eſt un gros poiſſon qui habite ordinairement dans la mer, quoiqu'on le trouve auſſi dans quelques rivieres. Lorſqu'il y a même demeuré quelque tems, il y engraiſſe beaucoup & devient meilleur que s'il ne fût jamais ſorti de la mer. Sa chair, lorſqu'il eſt jeune & tendre, donne une nourriture ſolide, mais un peu difficile à digérer.

Eſturgeon à la cendre.

Lardez une tranche d'eſturgeon avec des lardons de lard aſſaiſonnés de perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, fines épices, foncez une caſſerole Entrée.

de veau & jambon, mettez l'eſturgeon deſſus, couvrez de bardes de lard, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de gérofle, thim, laurier, baſilic, couvrez la caſſerole d'une feuille de papier & un couvercle de caſſerole, faites ſuer ſur de la cendre chaude feu deſſus & deſſous; un quart d'heure après mettez-y un demi-ſeptier de vin de Champagne, faites cuire à petit feu; après retirez l'eſturgeon pour le dreſſer dans le plat que vous devez ſervir, mettez dans la caſſerole du blond de veau, un peu de bouillon, faites bouillir & dégraiſſez, paſſez la ſauce au tamis, mettez-y un jus de citron, ſervez ſur l'eſturgeon.

Eſturgeon à la Bourgeoiſe.

Entrée. Faites mariner une tranche d'eſturgeon avec du jus de citron, ſel, gros poivre, de l'huile, faites cuire aux trois quarts ſur le gril, après mettez-la dans le plat que vous devez ſervir avec un morceau de beurre, du bouillon, perſil, ciboules hachées, ſel, gros poivre, faites bouillir un quart d'heure ſur un fourneau, & réduire au point d'une

ſauce, mettez-y un jus de citron, ou du vinaigre blanc, en ſervant un peu de chapelure fine, ſervez chaudement.

Eſturgeon mariné & panné.

Prenez de l'eſturgeon que vous coupez par petites tranches, que vous faites mariner avec de l'huile, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, trempez-les dans la marinade pour leur faire prendre la ſauce, pannez de mie de pain, faites griller, en les arroſant légerement du reſtant de la marinade, ſervez à ſec ou avec une petite ſauce légere & de bon goût. Entrée.

Eſturgeon aux croûtons.

Coupez de l'eſturgeon en petites tranches, mettez-les dans une caſſerole ſans être les unes ſur les autres, avec du beurre, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, faites cuire d'un côté, & les retournez après de l'autre; la cuiſſon faite, ôtez-les, & mettez dans la caſſerole un morceau de beurre manié d'une bonne pincée de farine, un verre de vin rouge, faites Entrée.

bouillir un inſtant, mettez-y une pincée de capres hachées avec les tranches, faites chauffer ſans qu'elles bouillent, ſervez garnies de croûtons de pain paſſés au beurre.

Eſturgeon de différentes façons.

Entrée. Faites cuire à la braiſe un morceau d'eſturgeon; ſi c'eſt en gras, vous le larderez de lard & jambon, en maigre avec des filets d'anchois, que la braiſe ne ſoit pas beaucoup ſalée; vous pouvez le ſervir avec telle ſauce que vous voudrez, en gras & en maigre. Si vous voulez le mettre à la Sainte-Menehould, vous le ferez cuire dans une braiſe faite avec du beurre manié de farine, mouillez avec du lait, ſel, poivre & toutes ſortes de fines herbes; la cuiſſon faite, trempez-les dans la Sainte-Menehould, pannez de mie de pain, faites griller & arroſez avec un peu d'huile, ſervez à ſec, une remoulade dans une ſauciere.

Si vous le mettez en fricandeau, vous le larderez de menu lard, faites-le cuire dans une bonne braiſe, glacez-le avec une glace de veau, & finiſſez la ſauce comme les fricandeaux, ſervez

de même. Si vous voulez le faire cuire à la broche ſans le mariner, en gras vous le lardez de lard bien aſſaiſonné, faites cuire enveloppé de bardes de lard & de papier; en maigre lardez-le de filets d'anchois & enveloppez de papier bien beurré, arroſez avec vin blanc & beurre; la cuiſſon faite, ſervez avec telle ſauce ou ragoût, en gras, en maigre, que vous voudrez.

DU THON.

Le thon eſt un poiſſon de mer qui ſe trouve dans la Méditerrannée, ſur les côtes de Provence, d'Eſpagne & ailleurs. Il eſt ordinairement fort gros. Sa chair eſt excellente, principalement celle du bas ventre, quoique la graiſſe qui l'accompagne puiſſe nuire à l'eſtomac. On la ſale pour la garder & pour pouvoir la tranſporter. On en mange ordinairement en Automne & en Hyver. Elle eſt fort nourriſſante, mais un peu péſante ſur l'eſtomac. Celle qui n'eſt ni trop graſſe, ni trop maigre, eſt la plus ſaine. Il s'employe comme le ſaumon.

DU TURBOT ET BARBUE.

Le turbot eſt un poiſſon de mer qui ſe trouve en abondance dans la Méditerrannée & dans l'Ocean, ſurtout à l'embouchure des rivieres. Il eſt large, plat, d'une figure de loſange. Il y en a de différentes eſpeces que l'on diſtingue, non-ſeulement par leur grandeur, mais encore par des aiguillons que les uns ont à la tête & près de la queuë, & que d'autres n'ont pas. Sa chair qu'il faut choiſir fraîche, graſſe, & bien nourrie, ſans tache ni ſang extravaſé, & d'un blanc clair & vif, eſt d'un goût exquis, ſe digére aiſément, & fournit une bonne nourriture.

La barbuë n'eſt différente du turbot que parce qu'elle n'eſt pas ſi groſſe, ſa chair eſt encore plus eſtimée, elle ſe prépare de la même façon,

DU BARBOT.

Voyez pag. 442 à l'art. de la carpe, & préparez de même.

Le barbot eſt un poiſſon que l'on trouve ordinairement dans les rivieres. Il tire ſon nom d'une eſpece de barbe qu'il a à côté des lévres. Il faut le

choiſir gros, gras, & pris dans une eau claire. Sa chair qui eſt plus ferme & de meilleur goût lorſqu'il eſt plus âgé, nourrit médiocrement & ſe digére ſans peine. On prétend que ſes œufs cauſent de grands maux d'eſtomac, & purgent violemment par haut & par bas. Ainſi il faut avoir grand ſoin de les ôter avec les entrailles. Ce poiſſon, lorſqu'il eſt jeune, s'appelle barbillon, plus âgé il conſerve le nom de barbot.

Turbot, Barbuë, & Turbotin au conſommé.

Faites bouillir de l'eau avec beaucoup de ſel, tranches d'oignons, carottes, panais, perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de gérofle, thim, laurier, baſilic; quand l'oignon eſt preſque cuit, paſſez cette ſaumure au tamis, laiſſez-la repoſer pour la mettre dans une caſſerole avec autant de lait, mettez votre poiſſon dedans pour le faire cuire ſur de la cendre chaude ſans qu'il bouille, qu'il ne faſſe que frémir. Quand il eſt cuit, mettez-le égouter ſans le rompre, dreſſez dans le plat que vous devez ſervir, mettez Entrée.

du bon conſommé dans une caſſerole, que vous faites encore réduire au point d'une ſauce, mettez-y des blancs de ciboules que vous faites bouillir un moment, une pointe d'ail, un morceau de beurre manié de farine, ſel, gros poivre, faites lier la ſauce ſur le feu, ſervez ſur le poiſſon.

Turbot, Barbuë & Turbotin à la Sainte-Menehould.

Entrée. Mettez cuire votre poiſſon à moitié dans un courtbouillon comme le précédent, après vous le dreſſez dans le plat que vous devez ſervir, mettez deſſus une Sainte-Menehould, que vous ferez en mettant dans une caſſerole un morceau de beurre, une bonne pincée de farine, perſil, ciboules hachées, trois jaunes d'œufs crus, mouillez avec un peu de courtbouillon, faites lier la ſauce ſur le feu, qu'elle ſoit bien épaiſſe, couvrez-en tout le turbot ou barbuë, pannez de mie de pain, faites prendre couleur au four, ou ſous un couvercle de tourtiere. Quand il eſt cuit de belle couleur, vous ſervez deſſous une ſauce faite

avec un morceau de beurre, une pincée de farine, capres, anchois, un filet de vinaigre, mouillez avec du bouillon, ſel, gros poivre, faites lier ſur le feu. Vous pouvez auſſi le ſervir de la même façon avec différentes ſauces.

Turbot diverſifié.

Vous prenez une barbuë ou turbot, que vous vuidez & lavez, faites-le mariner avec de l'huile, perſil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, thim, laurier, baſilic en poudre, ſel, fines épices, mettez la barbuë ou turbot dans le plat que vous devez ſervir avec tout l'aſſaiſonnement, pannez le deſſus moitié mie de pain & Parmeſan, faites cuire au four; la cuiſſon faite, s'il y a de la ſauce dans le fond du plat, vous la ferez réduire ſur le feu & ſervirez à ſec avec un jus de citron. Entrée.

Si vous voulez ſervir une ſauce deſſous, vous égouterez le plat en ſortant du four, & ſervirez une petite ſauce légere.

Vous pouvez encore le ſervir de la même façon & le farcir; vous levez légerement la peau du turbot, mettez

deſſous une farce faite avec un bon morceau de beurre manié avec de la mie de pain fine, champignons, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, un peu de baſilic en poudre, ſel, gros poivre, liez de quatre jaunes d'œufs, remettez la peau deſſus de façon qu'il n'y paroiſſe pas, dorez le poiſſon avec un peu de beurre, un jaune d'œuf, pannez de mie de pain, faites cuire au four, ſervez avec une ſauce. Si vous voulez ſervir des filets de turbot de ce que l'on aura deſſervi de deſſus la table, vous en levez des filets que vous arrangez ſur le plat que vous devez ſervir, garniſſez autour avec des herbes à fourniture de ſalade, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, huile, vinaigre, ſervez froids. Vous pouvez auſſi ſervir ces mêmes filets, étant chauds, avec telle ſauce ou ragoût que vous voulez.

DU CARLET ou QUARRELET, DE LA PLIE, DE LA LIMANDE, ET DU FLET.

Ces poiſſons qu'on trouve plus ordinairement dans la mer que dans les rivieres, ont entr'eux beaucoup d'affinité,

ſinité, à cela près que la plie eſt plus grande que le quarrelet. Celui-ci tire ſon nom de ſa figure qui approche de la quarrée. Il faut les choiſir frais, & d'une chair blanche. Leur chair, quoiqu'un peu viſqueuſe, fournit un bon aliment, aiſé à digérer, & propre à tempérer les âcretés de la poitrine.

La limande eſt un poiſſon de mer, qui par ſa figure approche de la ſole. Elle eſt plate, & couverte de petites écailles rudes, & fortement attachées à la peau.

Le flet eſt auſſi couvert d'écailles marquées de tâches rouges. Il reſſemble au quarrelet par ſa forme, mais il eſt plus petit. On diſtingue encore le fletelet qui ne differe du flet que parce qu'il eſt plus petit. Il faut choiſir ces poiſſons frais, d'une chair blanche & ferme. Ils fourniſſent une bonne nourriture, & propre à adoucir les âcretés de la poitrine. Quelquefois ils lâchent un peu le ventre.

Carlet, Limande, Plie ou Flet diverſifié.

Prenez le poiſſon que vous voulez, mettez-le dans une caſſerole avec un Entrée.

verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un morceau de beurre manié d'un peu de farine, ſel, fines épices, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, faites cuire ſur un bon feu & réduire à courte ſauce, mettez-y une pincée de perſil blanchi haché, & ſervez. Si le poiſſon étoit cuit avant que la ſauce ſoit réduite, retirez-le & faites rachever la ſauce. (Voilà la façon des Matelottes de poiſſons plats.)

Ces mêmes poiſſons ſe mettent au gratin; faites une farce avec un morceau de beurre, de la mie de pain bien fine, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, ſel, fines épices, liez de quatre jaunes d'œufs, mettez de cette farce deſſous la peau des poiſſons, & le reſte de la farce ſur le fond du plat que vous devez ſervir, mettez les poiſſons deſſus, couvrez avec deux feuilles de papier bien beurrées, faites cuire au four; étant cuits & le gratin attaché au plat, égoutez le beurre, ſervez deſſus une bonne ſauce maigre.

DE LA RAYE.

C'eſt un poiſſon de mer dont il y a

pluſieurs eſpeces. Celle que l'on pêche à Marſeille & ailleurs, qu'on nomme raye bouclée, eſt plus eſtimée & de meilleur goût que les autres, quoique plus petite. Il faut la laiſſer mortifier pluſieurs jours pour pouvoir la manger. La raye-ange eſt ordinairement plus dure & d'un goût plus fade. La raye-turbotée n'eſt guéres plus eſtimée. La chair de la raye eſt aſſez nourriſſante, mais difficile à digérer & propre à produire des humeurs groſſieres à cauſe du ſuc viſqueux qu'elle contient.

Raye à l'étuvée glacée de Parmeſan.

Otez la peau d'une raye entiere ou d'une moitié, ſelon ſa groſſeur, coupez-la par morceaux larges de trois doigts, faites un roux de farine avec du beurre, mouillez avec une chopine de vin blanc, un peu de bon bouillon, mettez-y cuire une douzaine de petits oignons blancs, & blanchis un quart d'heure dans l'eau bouillante, un bouquet de perſil, ciboules, trois cloux de gérofle, thim, laurier, baſilic, peu de ſel & gros poivre; les oignons étant cuits Entrée.

aux trois quarts, mettez-y la raye pour la faire cuire & réduire à courte ſauce, ôtez le bouquet; prenez le plat que vous devez ſervir, mettez deſſus un peu de ſauce avec moitié mie de pain & Parmeſan, arrangez deſſus les morceaux de raye, les petits oignons entre avec des mies de pain coupées en rond & paſſées au beurre, mettez par-deſſus le reſtant de la ſauce, pannez moitié mie de pain & Parmeſan, faites glacer au four & ſervez.

Raye à la chapelure de pain.

Entrée. Faites cuire une belle moitié de raye avec de l'eau, du ſel & vinaigre; après vous l'épluchez & la dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, mettez dans une caſſerole un morceau de beurre que vous faites rouſſir; étant roux, vous y mettez perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, un verre de vin rouge, un filet de vinaigre, faites bouillir un inſtant, mettez après cette ſauce ſur la raye & la faites un peu migeoter dedans; en ſervant mettez pardeſſus de la chapelure de pain.

Raye à la ſauce à la Raye.

Prenez une moitié de raye que vous lavez, ôtez-en la peau, & la coupez par morceaux larges de deux doigts, faites-les mariner avec du vinaigre, ſel, fines épices, eſſuyez-les & farinez, faites frire de belle couleur, dreſſez ſur le plat; ſervez deſſus une ſauce à la raye, que vous ferez en mettant cuire le foye dans l'eau; après vous l'écraſez & le mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre manié de farine, perſil, ciboules, échalottes, rocamboles, capres, anchois, le tout haché, ſel, gros poivre, un filet de vinaigre, du bouillon maigre, faites lier ſur le feu & bouillir un inſtant, ſervez. Entrée.

Raye à la Minime.

Faites frire de la raye dans de l'huile & préparez comme la précédente. Pour la ſauce, vous faites un petit roux de farine avec de l'huile, mouillez avec un demi ſeptier de vin blanc, du bouillon de racines, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux Entrée.

de gérofle, ſel, gros poivre, oignons, racines, faites cuire pendant une heure, paſſez au tamis, mettez-y un anchois haché, capres fines entieres, ſervez deſſus la raye.

Raye diverſifiée.

Entrée. Lavez & ôtez la peau à une groſſe moitié de raye, coupez-la par morceaux larges de trois doigts, faites mariner deux heures avec un morceau de beurre manié de farine, du vinaigre, ſel, poivre, de l'eau, oignons, racines, une gouſſe d'ail, trois cloux de gérofle, thim, laurier, baſilic, faites tiédir la marinade, mettez après égouter & eſſuyer, farinez, faites frire, ſervez garnie de perſil frit.

Vous pouvez ſervir la raye frite avec différentes ſauces, pour-lors vous ne ferez pas la marinade de ſi haut goût. Pour la mettre à la Sainte-Menehould, vous ôtez la peau & laiſſez le morceau entier, que vous faites cuire dans une Sainte-Menehould faite avec un morceau de beurre manié de farine, ſel, poivre, ail, cloux de gérofle, thim, laurier, baſilic, mouillez avec du lait.

Quand elle bout, mettez-y cuire la raye, après mettez la raye ſur le plat que vous devez ſervir, prenez un peu de la cuiſſon que vous mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, trois jaunes d'œufs, faites lier ſur le feu, mettez cette ſauce partout ſur la raye, pannez moitié mie de pain & Parmeſan, faites prendre couleur au four, ſervez avec une remoulade dans une ſauciere.

De l'Aloſe.

L'aloſe eſt un poiſſon de mer, qui vers le Printems paſſe dans les rivieres, où de maigre qu'elle étoit elle devient charnuë, graſſe & d'un bon goût. Auſſi le Printems eſt la ſaiſon d'en manger. Il faut la choiſir la plus fraiche qu'il ſe peut, priſe dans l'eau douce & d'une chair très-blanche & ferme. Celle de Seine eſt fort eſtimée. C'eſt un aliment d'aſſez bon goût, propre à provoquer le ſommeil, & qui n'eſt pas difficile à digérer. Lorſqu'elle a été gardée trop long-tems, elle a perdu une partie de ſa ſaveur, & peut être nuiſible.

Aloſe de différentes façons.

Rôt. Faites cuire une aloſe au courtbouillon ſans l'écailler après l'avoir vuidée & bien lavée, vous la ſervirez de cette façon pour un plat de rôt.

Entrée. Si vous la mettez pour entrée, vous l'écaillerez pour la faire cuire au courtbouillon; ſervez avec une ſauce. Vous la faites auſſi cuire ſur le gril, mettez-la mariner avec de l'huile, ſel, poivre, perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux feuilles de laurier, thim, baſilic, le tout entier, arroſez en cuiſant avec le reſtant de la marinade, ſervez avec une ſauce, ou un ragoût de farce.

L'aloſe que l'on a deſſervie de deſſus la table, vous en tirez des filets, que vous dreſſez dans le plat que vous devez ſervir, mettez-y un peu de bouillon pour faire chauffer & réduire à ſec, ſervez deſſus une ſauce, que vous faites avec un peu de coulis maigre, un morceau de beurre manié de farine, la moitié d'un citron en tranches, faites lier ſur le feu, ſervez aſſaiſonnez de ſel, gros poivre. Si vous ôtez les tranches de citron, vous en preſſerez le jus; vous

vous pouvez ſervir de cette façon avec différentes ſauces. Si vous voulez les ſervir pannés, dreſſez dans le plat que vous devez ſervir, mettez deſſus de l'huile, perſil, ciboules, échalottes, rocambole, le tout haché, ſel, gros poivre, pannez de mie de pain, faites prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere, en ſervant mettez par-deſſus un jus de citron.

De la Morue et Merluche.

Il eſt peu de poiſſons de mer auſſi connus, & d'un uſage auſſi commun que la moruë, ſa longueur eſt ordinairement de deux pieds, & ſa largeur à proportion. Lorſqu'elle eſt nouvelle, & qu'elle n'a point été ſalée, elle a un meilleur ſuc, ſe digére plus aiſément, & elle eſt beaucoup moins coriaſſe. La plus groſſe s'appelle cabiliot. On la ſale, pour la conſerver, mais alors elle n'eſt ni ſi ſaine ni d'auſſi bon goût, que lorſqu'elle eſt fraîche. Quand on veut employer la moruë ſalée, il faut avoir ſoin de ne pas la faire deſſaler trop ni trop peu. Dans le premier cas, outre qu'elle perd ſa ſaveur, & qu'il

ne lui reſte qu'un goût fade, elle eſt coriaſſe & indigeſte, l'eau l'ayant dépouillé de ſes ſels. Dans le ſecond, il lui reſte un goût piquant, & elle échauffe beaucoup. Il en eſt qui prétendent que la merluche eſt autre choſe que la moruë qu'on a ſalée & fait ſécher; d'autres ſoutiennent que c'eſt un poiſſon différent. Mais ce qu'il y a de certain, c'eſt que la merluche eſt dure, coriaſſe & indigeſte.

Moruë à la Sainte-Menehould.

Entrée. Prenez de la moruë, crête ou entre-deux, que vous faites cuire dans l'eau, mettez-la égouter; faites une ſauce avec un bon morceau de beurre, une bonne pincée de farine, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, du gros poivre, mouillez avec de bon lait ou de la crême, faites lier ſur le feu; après mettez-y la moruë avec quatre jaunes d'œufs crus, ſautez la moruë dans la caſſerole, & dreſſez dans le plat que vous devez ſervir, pannez pardeſſus avec de la mie de pain, faites prendre couleur au four, & ſervez.

Filets à la ſauce à la Moruë.

Faites cuire de la moruë comme la précédente; mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, deux gouſſes d'ail, des champignons, trois cloux de gérofle, thim, laurier, baſilic, perſil, ciboules, paſſez ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du lait, faites réduire au point d'une ſauce, paſſez-la au tamis, mettez-y les filets de moruë avec du perſil blanchi haché, du gros poivre, faites chauffer & ſervez. Entrée.

Moruë à la Bourgeoiſe.

Faites cuire de la moruë dans l'eau & mettez égouter, dreſſez ſur le plat que vous voulez ſervir avec du beurre, perſil, ciboules, échalottes hachées, un peu de verjus, muſcade & gros poivre; mettez le plat ſur un rechaud, & la mangez à meſure que vous la retournez. Entrée.

Queuë de Morue farcie à la Bourgeoiſe.

Prenez une queuë de moruë, que Entrée.

vous faites cuire à l'eau, mettez égouter pour en tirer les filets, dreſſez l'arrête avec le bout de la queuë ſur le plat que vous devez ſervir; faites une ſauce avec un morceau de beurre, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, du gros poivre, un peu de muſcade, paſſez ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un poiſſon de crême, faites bouillir; après mettez-y les filets de moruë avec une liaiſon de trois jaunes d'œufs, faites lier ſur le feu & mettez refroidir. Vous faites une farce avec une omelette cuite de ſix œufs, de la mie de pain deſſechée avec de la crême ou du lait, étant froide, vous la pilez avec l'omelette, un morceau de beurre, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, fines épices, le quart d'un poiſſon d'eau-de-vie, liez de ſix jaunes d'œufs, mettez de cette farce autour de l'arrête de la queuë, le ragoût de morue dans le milieu, couvrez avec le reſte de la farce, appropriez votre farce de façon que la queuë paroiſſe entiere, uniſſez avec de l'œuf battu, pannez de mie de pain, faites prendre couleur au four; après vous égouterez en douceur le

plat pour qu'il ne reſte point de beurre, netoyez bien les bords, ſervez autour une petite ſauce. Si vous voulez farcir cette queuë d'une façon plus diſtinguée, vous ferez la farce avec de la chair de carpe, & mettrez dans le ragoût de morue des laitances de carpes, & queuës d'écreviſſes.

Moruë marinée.

Mettez cuire de la morue dans l'eau, auſſitôt qu'elle bout, retirez-la & mettez égouter, levez-en tous les filets que vous faites mariner avec du verjus, fines épices, thim, laurier, baſilic, une gouſſe d'ail, perſil, ciboules, échalottes, le tout entier; après retirez les filets de la marinade, eſſuyez avec un linge blanc, trempez enſuite dans du blanc d'œuf pour les fariner, faites frire, ſervez garnis de perſil frit. Entrée.

Moruë à la mie de pain.

Prenez des filets de morue cuite à l'eau & égoutée, mettez dans une caſſerole perſil, ciboules, échalottes hachées, un peu de beurre, paſſez un Entrée.

moment ſur le feu; après mettez-y encore un morceau de beurre, de la mie de pain fine, un demi verre de bouillon, les filets de morue, du gros poivre, ſautez le tout enſemble & faites chauffer ſans qu'il bouille; en ſervant un jus de citron.

Merluche à la ſauce à la Merluche.

Entrée. Battez de la merluche avec un marteau pour l'attendrir, & la mettez tremper pluſieurs jours avec de l'eau & de la cendre de bois neuf, changez-la d'eau pluſieurs fois; après vous la ferez cuire dans l'eau comme la morue, mettez dans une caſſerole perſil, ciboules, échalottes hachées, un morceau de beurre, une pincée de farine, mouillez avec de la crême, faites lier ſur le feu, mettez-y les filets de merluches, du gros poivre, un peu de ſel, s'il en eſt beſoin, un demi verre d'huile, ſautez la merluche, en la faiſant chauffer ſans qu'elle bouille, en ſervant un jus de citron.

DU HARANG.

Le harang eſt un poiſſon de mer très-commun. On en connoît de trois ſortes qui ne différent pas en eſpece, le frais, le ſalé, & le ſoré. Le harang frais eſt d'aſſez bon goût. Il faut le choiſir gras & d'une chair blanche, il nourrit médiocrement & n'eſt pas difficile à digérer. Le harang ſalé eſt plus indigeſte, donne des rapports, & échauffe beaucoup. Le ſoré qu'on ſale & qu'on fait enſuite ſécher, étant plus ſec & plus dur, eſt encore plus mauvais.

Différentes façons d'accommoder les Harangs frais, ſalés, pecs & ſorés.

Communement les harangs ſe mangent grillés avec une ſauce à la moutarde, ou à l'huile dans une ſauciere. Vous mettez les harangs frais mariner avec du beurre, ſel, poivre, perſil, ciboules hachées, pannez de mie de pain, faites griller. Les ſalés vous les accommodez de même; quand ils ſont bien deſſalés, ne mettez point de ſel, Hors-d'œuvre & entrée.

en les trempant dans le beurre. Les harangs pecs, ce ſont des harangs nouvellement ſalés que vous accommodez de même.

Si vous voulez ſervir des harangs frais à l'étuvée, vous les écaillez & vuidez, coupez la tête & le bout de la queuë, faites-les cuire avec un verre de vin blanc, un morceau de beurre, perſil, ciboules hachées, ſel, gros poivre. Quand ils ſont cuits & plus de ſauce, dreſſez-les dans le plat, ſervez deſſus une ſauce hachée maigre, en ſervant, mettez dans la ſauce du cerfeuil blanchi haché très-fin, garniſſez de croûtons.

Les harangs pecs étant deſſalés & lavés dans un peu de vin blanc, ſe peuvent ſervir comme des anchois.

Si vous voulez faire frire des harangs, vous les ferez mariner dans du verjus avec poivre; s'ils ſont frais, vous y mettrez du ſel, égoutez & farinez, faites frire. Les harangs ſalés ſe ſervent encore frits coupés par filets, & trempés dans une pâte à vin.

Les harangs ſorés, vous les faites un peu tremper dans l'eau tiéde, & les mettez après dans le plat que vous

devez ſervir, avec perſil, ciboules, échalottes hachées, thim, laurier, baſilic en poudre, gros poivre, un peu de coulis maigre, un morceau de beurre, couvrez le plat, faites-les migeoter ſur le feu, dégraiſſez; en ſervant un jus de citron.

DU MAQUEREAU.

Le maquereau eſt un poiſſon qui ne ſe trouve que dans la mer. Il eſt eſtimé pour ſon bon goût: il faut le choiſir frais, gras, & d'une chair blanche. Le laité eſt meilleur & plus ſain, que celui qui ne l'eſt pas. On prétend que ce poiſſon devient dans la ſuite ſi gros, qu'on ne pourroit pas le reconnoître pour le même qu'on ſert ſur nos tables. Sa chair eſt nourriſſante, mais un peu indigeſte à cauſe des ſucs viſqueux & groſſiers qu'elle contient.

Des Maquereaux en gras & en maigre.

Le maquereau communement ſe fait cuire grillé. Quand il eſt bien frais, en le ſervant tout chaud, vous mettez dans le corps du beurre mêlé avec Entrée.

perſil, ciboules hachées, ſel, gros poivre, ou avec une ſauce. Si vous voulez le faire cuire à la braiſe, ou au court-bouillon, vous le ſervirez après avec les mêmes ſauces. Si vous le ſervez glacé, piquez-le d'un côté avec du lard fin; vous avez dans une caſſerole une glace de veau, que vous avez faite avec une demie livre de ruelle de veau coupée en dez, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de gérofle, thim, laurier, baſilic, du bon bouillon; le veau étant cuit, vous paſſez le bouillon au tamis, mettez-y cuire les maquereaux, finiſſez & glacez comme un fricandeau.

Les maquereaux en filets, vous les vuïdez & lavez; levez-les par filets que vous mettez dans une caſſerole avec un verre de vin blanc, du bouillon, un peu de beurre, ſel, gros poivre, faites cuire à grand feu. Quand il n'y a plus de ſauce, vous les dreſſez dans le plat, ſervez deſſus une bonne ſauce en gras ou en maigre.

Maquereau frit.

Entrée. Prenez des filets de maquereau.

que vous coupez en quarrés d'un pouce, faites-les mariner avec du ſel, fines épices, jus de citron; après vous les eſſuyez de leur marinade, & trempez dans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, huile, ſel, faites frire, ſervez garnis de perſil frit.

Maquereaux à la poele.

Lavez & vuidez trois maquereaux, coupez la tête en vive, un peu du bout de la queuë, mettez-les dans une caſſerole avec un peu d'huile, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, faites-les revenir ſur le feu. Vous faites ſuer des tranches de veau dans une caſſerole, & les mouillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de bouillon, faites cuire aux trois quarts; après mettez-y les maquereaux cuire avec le veau & les fines herbes; la cuiſſon faite, dreſſez les maquereaux ſur le plat, mettez dans la ſauce un peu de blond de veau, faites bouillir pour dégraiſſer, paſſez au tamis, mettez-y un jus de citron, ſervez ſur les maquereaux. Entrée.

Maquereaux en paupiettes.

Entrée. Prenez des maquereaux bien frais, ſuivant la groſſeur, coupez-les en deux en travers de la groſſeur des paupiettes, faites-les mariner avec des champignons, échalottes, perſil, ciboules, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, gros poivre, de l'huile fine, embrochez-les dans un hatelet, comme des paupiettes, enveloppez de pluſieurs feuilles de papier avec toute leur marinade, faites cuire à la broche. Quand ils ſont cuits, pannez de mie de pain, faites prendre couleur, ſervez deſſous une bonne ſauce légere & de bon goût.

Maquereaux au perſil.

Entrée. Faites griller des maquereaux à l'ordinaire, mettez dans une caſſerole un morceau de beurre manié avec une pincée de farine, ſel, gros poivre, une bonne pincée de perſil haché, un peu de jus, faites lier ſur le feu, mettez-y un jus de citron, ſervez deſſus les maquereaux.

Maquereaux en papillottes.

Vuidez & lavez deux ou trois ma- Entrée.
quereaux, fendez-les le long du dos, mettez dans le corps un morceau de beurre manié de perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, faites-les mariner avec un peu d'huile, fines herbes, enveloppez chacun dans une feuille de papier avec leur marinade, faites-les griller ſur une caiſſe de papier, ſervez à ſec avec le papier, ou ſi vous l'aimez mieux, ôtez le papier, ſervez avec une ſauce.

De la Vive.

C'eſt un poiſſon de mer recherché pour ſon goût exquis. Il faut la choiſir groſſe, bien fraiche, & d'une chair ferme. C'eſt un aliment très-nourriſſant, aiſé à digérer, & dont le ſeul excès peut produire de mauvais effets. La vive a ſur le dos & aux oreilles des piquans venimeux qui lui ſervent de défenſe contre les Pêcheurs, & qui après la mort de l'animal conſervent encore leur venin: car ſi les Cuiſiniers

en ſont piqués par mégarde, la partie bleſſée s'enfle, & l'inflamation eſt accompagnée de douleur. L'eſprit de vin peut ſervir de remede en cette occaſion, ou bien on fait un mêlange d'oignon & de ſel, ou de la chair & du foye de la vive même qu'on applique ſur la playe.

Vives ſur le gril à différentes ſauces & ragoûts.

Entrée. Ecaillez & vuidez des vives, commencez par ôter le piquant crainte de vous piquer, lavez-les & ciſelez des deux côtés, faites mariner avec de l'huile, ſel, gros poivre, faites griller en les arroſant avec leur marinade, ſervez avec telle ſauce que vous jugerez à propos. Si vous voulez les ſervir avec une ſauce à l'eau, vous mettrez dans une caſſerole un peu d'eau avec du ſel, gros poivre, un jus de citron, un peu de beurre, faites chauffer, ſervez deſſus. Les vives vous les ſervez avec une ſauce à l'Italienne, à l'Eſpagnole, à la ravigotte, à la ſauce hachée, ou avec un ragoût en gras ou en maigre, comme ris de veau, de foye gras, de crêtes, de truffes, de celery, de morilles,

de mouſſerons, de moules, de queuës d'écreviſſes.

Vives au jambon.

Foncez une caſſerole avec des tranches de veau, mettez deſſus autant de tranches de jambon que vous avez de vives, faites ſuer ſur le feu & mouillez avec un verre de vin de Champagne, faites bouillir; vous mettez les vives dans une caſſerole avec un peu d'huile, du gros poivre, perſil, ciboules, échalottes, deux truffes, le tout haché, faites-les revenir ſur le feu; le veau & le jambon étant cuits aux trois quarts, mettez les vives dedans avec tout leur aſſaiſonnement, faites-les cuire; après dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir une tranche de jambon ſur chaque vive, mettez dans la caſſerole un peu de blond de veau, faites bouillir pour dégraiſſer, paſſez la ſauce au tamis, preſſez-y un jus de citron, ſervez. Entrée.

Vives farcies au four.

Prenez des vives que vous écaillez & vuidez, maniez un morceau de beurre Entrée.

avec de la mie de pain fine, deux jaunes d'œufs, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes hachées, mettez-les dans les vives ; prenez un peu de beurre que vous faites fondre, mettez dedans un jaune d'œuf, ſel, poivre, mêlez-le & trempez les vives dedans, pannez de mie de pain ; foncez une tourtiere avec un peu de beurre, mettez les vives deſſus pour les faire cuire au four, après ſervez deſſous une bonne ſauce liée & de bon goût.

Vives aux Anchois en papillottes.

Entrée. Ecaillez & vuidez des vives, ciſelez-les de chaque côté, lardez avec des filets d'anchois, & faites mariner avec de l'huile, perſil, ciboules, échalottes hachées, gros poivre, enveloppez-les avec des feuilles de papier avec toute leur marinade, & faites cuire dans une tourtiere au four, ou deſſous un couvercle de tourtiere ; la cuiſſon faite, otez le papier, & ſervez avec telle ſauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

DE L'EPERLAN.

L'éperlan eſt un petit poiſſon longuet, & gros à peu près comme le doigt, qui naît dans la mer & ſe pêche dans les rivieres où il remonte, il reſſemble aſſez au goujon & par ſa figure & par ſa groſſeur. Mais il eſt plus délicat, il faut le choiſir frais, luiſant, de couleur de perle, & d'une odeur de violette. Sa chair nourrit médiocrement, eſt apéritive, propre aux Graveleux, & ſe digére aiſément.

Eperlans de différentes façons.

Lavez & mettez égouter des éperlans, eſſuyez-les bien dans un linge, farinez & faites frire, ſervez ſur une ſerviette pour un plat de rôt. S'ils ſont gros, & que vous vouliez les ſervir avec une ſauce, après les avoir bien lavés & eſſuyés, mettez dans une caſſerole deux œufs, perſil, ciboules, un peu d'ail, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, battez les œufs, trempez dedans les éperlans, pannez de mie de pain, & faites-les frire; Entrée.

mettez dans le fond du plat que vous devez ſervir une bonne ſauce un peu claire, dreſſez les éperlans deſſus. Vous pouvez auſſi les ſervir de la même façon ſans ſauce ſur une ſerviette. Si vous voulez les mettre à l'étuvée, vous les arrangerez ſur le plat que vous devez ſervir, avec du beurre; perſil, ciboules, échalottes, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, gros poivre, un demi-ſeptier de vin blanc, couvrez-les & faites cuire ſur un feu vif; étant cuits & courte ſauce, mettez-y un jus de citron, ſervez, les bords du plat bien netoyés.

Eperlans grillés.

Entrée. Prenez de gros éperlans, que vous lavez & égoutez, eſſuyez avec un linge, mettez-les dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, paſſez-les ſur le feu un inſtant, ôtez-les de la caſſerole, mettez-y deux jaunes d'œufs crus, trempez bien les éperlans dans la ſauce pour les panner de mie de pain, faites griller de belle couleur, ſervez avec une remoulade dans une ſaucière.

Eperlans au fenouil.

Arrangez des éperlans dans le plat que vous devez ſervir, mettez deſſus ſel, gros poivre, perſil, ciboules hachées, un verre de vin blanc, un peu d'huile, faites-les cuire & réduire qu'il ne reſte point de ſauce ; faites blanchir un demi quart d'heure une pincée de fenouil avec deux gouſſes d'ail ; vous les pilez bien fins & les mettrez dans une caſſerole avec un morceau de beurre manié d'un peu de farine, un verre de vin que vous aurez fait bouillir un moment, trois jaunes d'œufs, un peu de ſel, gros poivre, faites lier la ſauce ſur le feu, prenez garde qu'elle ne tourne à cauſe des œufs, ſervez ſur les éperlans, mettez après un jus de citron. Entrée.

Eperlans à l'échalotte.

Dreſſez les éperlans ſur le plat que vous devez ſervir, & faites cuire comme les précédens, mettez dans une caſſerole un peu d'huile avec des champignons & de l'échalotte hachée, paſſez Entrée.

ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bon bouillon, ſel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte ſuuce, mettez-y un jus de citron, ſervez deſſus les éperlans.

DU MERLAN.

Le merlan eſt un poiſſon de mer fort commun & eſtimé pour ſon bon goût. Il faut le choiſir bien frais, d'une chair blanche & ferme. Sa chair eſt ſi légere & ſi aiſée à digérer, qu'on en permet l'uſage aux Malades. Elle nourrit médiocrement, & ne peut produire de mauvais effets.

Merlans de différentes façons.

Rôt. Ecaillez & vuidez des merlans, laiſſez-leur les foyes, ciſelez-les des deux côtés, & faites frire à feu vif, ſervez
Entrée. ſur une ſerviette. Vous les faites auſſi cuire ſur le gril, coupez la tête en façon de vive, ciſelez-les des deux côtés, & les marinez avec de l'huile, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, faites griller ſur un

feu vif, en les arroſant de tems en tems avec le reſtant de la marinade; étant cuits, vous les ſervirez avec la ſauce que vous jugerez à propos. Vous pouvez encore les ſervir dans un court-bouillon maigre, comme le turbot; la cuiſſon faite, mettez-les égouter légerement de crainte qu'ils ne ſe rompent, dreſſez ſur le plat, mettez deſſus une ſauce à la crême, comme à la moruë, ou telle ſauce que vous jugerez à propos.

Merlans au four.

Prenez trois gros merlans que vous écaillez, vuidez, coupez la tête & un peu la queuë, mettez dans le fond du plat que vous devez ſervir une petite farce faite avec un morceau de beurre, de la mie de pain, trois jaunes d'œufs, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes hachées, mettez les merlans ſur la farce couchés ſur le ventre, paſſez ſur les merlans du beurre mêlé avec un jaune d'œuf, un peu de ſel, pannez de mie de pain, faites cuire au four, ou ſous un couvercle de tourtiere, ſervez avec une ſauce. Entrée.

Merlans roulés.

Entrée. Ecaillez & vuidez des gros merlans, fendez-les le long du dos pour ôter l'arrête, la tête & le bout de la queuë, hachez les foyes que vous mêlez avec un morceau de beurre manié avec de la mie de pain, perſil, ciboules, échalottes, capres, anchois, le tout haché, ſel, gros poivre, trois jaunes d'œufs, mettez cette farce ſur les merlans & les roulez, uniſſez avec de l'œuf battu, paſſez du beurre pardeſſus, & pannez de mie de pain, faites cuire ſous un couvercle de tourtiere, ſervez avec une ſauce à la ravigotte.

Merlans marinés.

Entrée. Prenez des merlans entiers ou par filets, que vous faites mariner avec du verjus, ſel, fines épices, perſil, ciboules, ail, cloux de gérofle, thim, laurier, baſilic, le tout entier; après mettez égouter & eſſuyer, farinez, faites frire, ſervez avec telle ſauce que vous jugerez à propos.

DES MACREUSES.

On place la macreuſe au rang des canards ſauvages; mais elle ne lui reſſemble en rien pour le vol, car elle ne vole qu'avec beaucoup de peine, elle court même plutôt ſur l'eau, en la frappant de ſes aîles, qu'elle ne vole. Elle eſt d'une couleur griſe ou noire, & ſe nourrit ordinairement de poiſſon dont elle conſerve le goût. On en mange les jours maigres. Il faut la choiſir jeune, car vieille elle eſt dure & coriaſſe. Il eſt à propos de la faire cuire cinq à ſix heures dans une braiſe maigre, pour la ſervir enſuite avec différentes ſauces ou ragoûts. Sa chair nourrit médiocrement, & ſe digére un peu difficilement.

Macreuſe de différentes façons.

Entrée. La macreuſe griſe eſt plus délicate & meilleure que la noire; après l'avoir bien épluchée, vous la vuidez, faites une farce avec ſon foye, du beurre, perſil, ciboules, échalottes, deux jaunes d'œufs, ſel, fines épices, mettez

cette farce dans le corps, & la trouſſez comme un canard; faites cuire à la braiſe en gras ou en maigre pendant trois ou quatre heures, vous la ſervez avec telle ſauce ou ragoût que vous jugerez à propos, comme le canard. Si vous voulez la faire cuire à la broche, vous la farcirez de même; en gras, vous la larderez de lard; en maigre, avec des anchois, & ſervirez avec les mêmes ſauces & ragoût qu'à la braiſe. Vous pouvez auſſi la ſervir à la daube de la même façon que les canards.

Etuvée de Macreuſe aux Navets.

Entrée. Plumez une macreuſe & vuidez, faites-la revenir ſur le feu, épluchez-la bien & la coupez en quatre, faites un petit roux dans une caſſerole avec du beurre, de la farine, mouillez avec une chopine de vin blanc, du bouillon, mettez-y cuire la macreuſe avec un bouquet de perſil, ciboules, ail, cloux de géroſle, thim, laurier, baſilic, ſel, gros poivre; à la moitié de la cuiſſon, mettez-y des navets coupés proprement, & blanchis une quart d'heure dans l'eau bouillante; les navets & la macreuſe

macreuſe étant cuits, mettez dans la ſauce un anchois haché, des capres fines entieres, ſervez garnie de croûtons de pain paſſés au beurre.

De la Sole.

La ſole eſt un poiſſon de mer fort eſtimé pour ſon goût exquis qui lui a fait donner le nom de perdrix de mer. Il faut la choiſir bien fraiche, de moyenne groſſeur, bien nourrie, & l'arrête blanche. Sa chair eſt nourriſſante, aiſée à digérer, & l'excès ſeul en peut être nuiſible. On prétend que la tête ſéchée & pulveriſée eſt bonne pour le ſcorbut & la gravelle.

Soles de différentes façons.

Les moyennes ſoles épaiſſes & blondes ſont les plus délicates. Vous les écaillez, vuidez & lavez, fendez-les par derriere le long de l'arrête & farinez, faites frire, ſervez pour rôt. Si vous voulez les ſervir pour entrée, vous ſervirez deſſus une ſauce ou un ragoût. Si vous voulez ſervir des ſoles en fricaſſée de poulets, mettez dans Rôt. Entrée.

une caſſerole des champignons coupés en filets, un morceau de beurre, un bouquet de fines herbes, paſſez ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon, ſel, gros poivre. Quand il n'y a plus de ſauce, prenez des ſoles frites que vous levez par filets, mettez-les dans le ragoût avec une liaiſon de trois jaunes d'œufs & de la crême, faites lier ſur le feu, en ſervant un jus de citron. Les ſoles frites ſe ſervent auſſi en filets de différentes façons; vous les faites migeoter avec un peu de vin de Champagne, perſil, ciboules, rocambole, un morceau de beurre, ſel, gros poivre, un peu de bon bouillon. Quand les ſoles ont pris goût, la ſauce courte, vous mettez deſſus de la chapelure de pain & ſervez. Si vous voulez les ſervir avec différentes ſauces, vous les ferez migeoter ſur le plat avec un peu de la ſauce que vous devez ſervir. Quand elles ont pris goût, vous mettrez deſſus le reſtant de la ſauce.

Hors-d'œuvre.

Soles au reſtaurant.

Entrée. Prenez des ſoles que vous écaillez,

vuidez, coupez un peu le bout de la queuë & de la tête, fendez-les le long du dos, détachez la chair d'avec l'arrête; vous les mettez cuire à moitié avec un verre de vin blanc, vous les retirez après pour les mettre refroidir; prenez un morceau de bon beurre que vous maniez avec perſil, ciboules, champignons, échalottes hachées, ſel, gros poivre, farciſſez les ſoles avec ce beurre, dreſſez-les ſur le plat que vous devez ſervir, mettez avec un peu de reſtaurant, faites migeoter ſur le feu, ſervez à courte ſauce avec un jus de citron.

Soles au four.

Ecaillez, vuidez & lavez des ſoles, fendez-les par le dos le long de l'arrête, détachez la chair d'avec l'arrête, & les farciſſez avec un morceau de beurre manié de mie de pain, perſil, ciboules, échalottes, ſel, gros poivre, deux jaunes d'œufs, mettez-les ſur le plat que vous devez ſervir, mouillez le deſſus avec du beurre, pannez de mie de pain, faites cuire au four, ou ſous un couvercle de tourtiere, ſervez avec une ſauce. Entrée.

Soles marinées & pannées.

Entrée. Farciſſez des ſoles comme les précédentes, faites-les mariner avec du beurre, un jus de citron, perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de gérofle, une feuille de laurier, le tout entier, ſel, gros poivre, ôtez après toutes les fines herbes, pannez de mie de pain, faites-les griller & arroſez avec le reſtant de la marinade; étant cuites de belle couleur, faites une petite ſauce avec du bouillon, ſel, gros poivre, un jus de citron, mettez la ſauce dans le plat, & les ſoles deſſus, ſervez.

Soles au beurre.

Entrée. Farciſſez des ſoles comme les précédentes, mettez les ſur le plat que vous devez ſervir avec un verre de vin de Champagne, un peu de beurre, faites cuire & boire toute la ſauce. Quand elles ſont cuites, ſervez deſſus une ſauce faite avec un morceau de beurre, une pincée de farine, mouillez avec bon bouillon, ſel, gros poivre,

faites lier ſur le feu, mettez-y un jus de citron, ſervez.

Du Rouget.

La couleur de ce poiſſon de mer lui a donné le nom qu'il porte. Il a le dos garni de pluſieurs pointes aiguës. On en fait plus de cas en Hyver qu'en Eté ; & il eſt recherché pour ſon bon goût. Lorſqu'il eſt frais & d'une chair ferme, il fournit une bonne nourriture pleine de ſuc, propre à fortifier, & facile à digérer. On la croit bonne pour le cours de ventre.

Rougets de différentes façons.

Faites cuire une demie heure un courtbouillon, que vous faites avec une chopine de vin blanc, oignons, racines, un bouquet de fines herbes, un peu de beurre ; après mettez-y cuire les rougets, il ne faut qu'un moment pour la cuiſſon, retirez-les pour lever doucement l'écaille ſans toucher à la tête; vous les ſervez avec différentes ſauces ou ragoûts. Si vous voulez les ſervir grillés, vous leur coupez la tête, Entrée.

vuidez & netoyez, trempez-les dans du beurre que vous faites fondre avec perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, pannez de mie de pain, faites griller, ſervez à ſec, un jus de citron deſſus.

Le vrai rouget qui n'eſt commun que dans le Languedoc ſe fait griller de la même façon. Vous en prenez les foyes après qu'ils ſont grillés, que vous écraſez dans une caſſerole, délayez-les avec de l'huile, jus de citron, ſel, gros poivre, dreſſez dans le plat que vous devez ſervir, les rougets deſſus.

DE LA SARDINE.

La ſardine eſt un petit poiſſon de mer, aſſez ſemblable à l'anchois, quoiqu'elle ſoit un peu plus épaiſſe & plus groſſe. On en pêche beaucoup ſur les côtes de Bretagne. Fraiche, elle eſt d'un goût délicieux, & fournit un aliment qui nourrit peu, lâche le ventre, & ſe digére aſſez aiſément. Salée, elle perd de ſa ſaveur naturelle, échauffe beaucoup, & produit des humeurs âcres.

DES SAUCES.

Sauces de différentes bechamels.

HACHEZ très-fin de l'échalote, perſil, ciboules, que vous paſſez dans une caſſerole avec un morceau d'excellent beurre, ſingez & mouillez avec de la crême, ſel, gros poivre, muſcade, faites bouillir en la tournant ſur le feu juſqu'à ce qu'elle ait pris de la conſiſtance, en ſervant jettez-y un peu de perſil blanchi haché; la bechamel paſſée ſe fait en mettant dans une caſſerole un morceau de bon beurre, zeſtes d'oignons & de racines, perſil, ciboules, paſſez ſur le feu, ſingez & mouillez avec de la crême, ſel, gros poivre, muſcade, faites bouillir, paſſez au tamis, en ſervant faites-y lier un morceau de beurre. En gras & en maigre.

Sauce à la Gaſcogne.

Hachez très-fin des truffes, champignons, une demie gouſſe d'ail, perſil, ciboules, que vous paſſez ſur le feu En gras & en maigre.

avec un peu d'huile, mouillez de blond de veau, un verre de vin blanc, ſel, gros poivre, faites cuire, dégraiſſez, & vous en ſervez. En maigre, à la place de blond de veau, mettez-y une pincée de farine, mouillez de jus maigre, vin blanc, finiſſez de même.

Sauce à la Mantoue.

En gras & en maigre. Prenez un peu d'eſtragon, cerfeuil, pimprenelle, une gouſſe d'ail, deux cloux de gérofle, deux verres de bouillon, un verre de vin blanc, faites bouillir le tout enſemble, & réduire au point d'une ſauce, paſſez au tamis, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, ſervez dans une ſauciere.

Sauce à la Garronne.

En gras & en maigre. Faites bouillir un demi-ſeptier de vin blanc avec un verre de bon bouillon, la moitié d'un citron en tranches, deux gouſſes d'ail, un peu d'eſtragon, deux bonnes pincées de chapelures de pain, un demi verre d'huile, ſel, poivre, faites réduire au point d'une ſauce, dégraiſſez & paſſez au tamis, ſervez.

Sauce au bled verd.

Prenez de l'herbe de bled verd de froment, que vous faites cuire un quart d'heure dans l'eau, faites égouter & le preſſez pour le piler très-fin, mettez bouillir un quart d'heure dans une caſſerole une croûte de pain avec deux gouſſes d'ail, demi poiſſon de vinaigre, un demi-ſeptier de bouillon, ſel, poivre, retirez de deſſus le feu, mettez-y le bled pilé que vous délayez avec, paſſez le tout à l'étamine pour en tirer une ſauce liée que vous ſervez dans une ſauciere. En gras & en maigre.

Sauce bachique à la ravigotte.

Faites bouillir deux grands verres de vin blanc avec un peu de blond de veau, eſtragon, creſſon alenois, cerfeuil, une gouſſe d'ail, deux échalottes, perſil, ciboules, ſel, gros poivre, faites réduire au point d'une ſauce, paſſez au tamis, en ſervant un jus de citron. En gras.

Sauce à la Pandoure.

En gras & en maigre. Mettez dans une caſſerole un demi-ſeptier de bon bouillon, un verre de vin blanc, perſil, ciboules, thim, laurier, baſilic, deux gouſſes d'ail, la moitié d'un citron en tranches, un peu d'eſtragon, la moitié d'un pied de celery, ſel, gros poivre, un peu d'huile, faites bouillir & réduire au point d'une ſauce, paſſez au tamis, ſervez dans une ſauciere.

Sauce pour le rôti d'agneau.

En gras. Faites bouillir un quart d'heure du bon bouillon, un demi verre de vin blanc, perſil, ciboules, une pointe d'ail, échalottes, ſel, gros poivre, un morceau de beurre manié de farine, faites réduire au point d'une ſauce, paſſez au tamis, mettez-y un jus de citron, ſervez chaud dans une ſauciere.

Sauce au Pontife.

En gras. Foncez une caſſerole de zeſtes de lard, jambon, oignons, bardes de

veau, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de géroſle, trois échalottes, quelques champignons, faites ſuer ſur le feu & réduire en glace, mouillez avec bon bouillon, un demi-ſeptier de vin de Champagne, faites bouillir une heure, dégraiſſez & paſſez au tamis pour vous en ſervir à ce que vous voudrez. Cette ſauce peut vous ſervir de reſtaurant, pour donner du corps à pluſieurs ſauces & ragoûts.

Sauce perlée.

Prenez le fond d'une braiſe douce & bien faite, mettez-y un pain de beurre manié de farine, deux échalottes, un jaune d'œuf dur haché; faites lier ſur le feu, ſervez. En gras.

Sauce liée aux laitues.

Faites cuire trois cœurs de laituës, que vous pilez très-fines avec trois jaunes d'œufs durs, délayez-les avec un verre de bon bouillon paſſé au tamis, où vous avez fait infuſer du perſil entier & trois gouſſes d'ail, mettez-y un morceau de bon beurre, ſel, gros En gras & en maigre.

poivre, faites lier ſur le feu, en ſervant un jus de citron.

Sauce à l'eſtoufade de fenouil.

En gras. Foncez une caſſerole de zeſtes de lard & jambon, bardes de veau blanchies, un peu de fenouil blanchi, deux échalottes, une gouſſe d'ail, faites ſuer & prêt à réduire en glace, mouillez avec bon bouillon, un peu de blond de veau, laiſſez cuire à petit feu, dégraiſſez, paſſez au tamis, en ſervant un jus de citron.

DE LA PIMPRENELLE, ESTRAGON, CERFEUIL ET POURPIER.

La pimprenelle cultivée eſt d'un uſage fréquent dans les ſalades, ſurtout ſi elle eſt tendre & d'un goût agréable. Cette plante, quoiqu'aſtringente, eſt en même-tems apéritive & vulneraire. Elle purifie le ſang, & chaſſe le ſable & gravier des reins, elle eſt pourtant un peu difficile à digérer, & par cette raiſon l'uſage immoderé peut devenir nuiſible.

L'eſtragon cultivé s'employe fré-

quemment dans les ſalades. Il eſt apéritif, ſudorifique & ſtomachique. On le met auſſi au rang des plantes antiſcorbutiques. Son ſel âcre & volatil eſt propre à attenuer les humeurs viſqueuſes, à exciter l'appétit, & à fortifier l'eſtomac. Mais l'excès échauffe beaucoup, & ne peut que nuire aux Bilieux.

Le cerfeuil eſt auſſi d'un grand uſage dans les ſalades, ſurtout lorſqu'il eſt tendre & jeune. Il eſt apéritif & bon pour les Graveleux, & pour ceux qui ſont attaqués du foye. Il purifie le ſang & fortifie l'eſtomac. On n'en remarque aucuns mauvais effets.

Le pourpier cultivé, lorſqu'il eſt jeune & tendre, s'employe auſſi ſouvent dans les ſalades. Il adoucit les âcretés de la poitrine, purifie le ſang, & convient aux Scorbutiques & aux Bilieux, mais il eſt un peu difficile à digérer, & l'uſage immoderé peut exciter des coliques venteuſes.

Sauce au jus de ravigotte.

Délayez dans une caſſerole un peu de moutarde avec de l'huile, un peu

En gras & en maigre.

de blond de veau, ſi vous en avez, ſel, gros poivre, & jus de ravigotte, que vous faites en prenant du creſſon alenois, cerfeuil, pimprenelle, eſtragon, un demi pied de celery, capres, anchois, une gouſſe d'ail, perſil, ciboules, échalottes, le tout bien lavé, égouté, hachez & pilez pour en tirer le jus que vous paſſez à force au tamis.

Sauce à la Raye.

En gras & en maigre. Faites blanchir deux foyes de volaille que vous pilez très-fins avec une gouſſe d'ail, deux rocamboles, deux échalottes, perſil, ciboules, délayez le tout avec un filet de vinaigre, un demi verre de conſommé, ſel, gros poivre, un morceau de beurre manié, faites lier ſur le feu, ſervez chaud.

Sauce à la Françoiſe.

En gras. Foncez une caſſerole de zeſtes de lard, oignons, jambon, bardes de veau, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de gérofle, baſilic, faites ſuer ſur le feu & prêt à glacer, mouillez avec bon bouillon,

un verre de vin blanc, la moitié d'un citron en tranches, faites cuire à petit feu, paſſez au tamis, mettez y un jaune d'œuf dur haché, perſil blanchi haché, ſel, gros poivre, faites chauffer & ſervez.

Sauce de Provence.

Delayez dans une caſſerole une bonne pincée de perſil blanchi haché très-fin avec un verre de bon bouillon, un peu d'huile, un filet de vinaigre blanc, ſel, gros poivre, ſervez froid dans une ſauciere. En gras & en maigre.

Si vous la voulez chaude, vous mettrez dans une caſſerole de la mie de pain, une demie gouſſe d'ail, deux rocamboles, perſil, ciboules, le tout haché, un peu d'huile, un petit morceau de bon beurre, ſel, gros poivre, mouillez avec un petit verre de bouillon, faites lier ſur le feu, en ſervant un grand jus de citron.

Sauce hachée aux Cornichons.

Mettez dans une caſſerole une pincée de farine, un morceau de bon beurre, des cornichons blanchis & hachés, ſel, gros poivre, délayez avec bon bouillon, faites lier ſur le feu, ſervez chaud. En maigre.

Sauce au Prince.

En gras. Paſſez dans une caſſerole cinq ou ſix oignons, trois cloux de géroſle, une feuille de laurier, un peu de baſilic, deux gouſſes d'ail avec de l'huile, mouillez avec blond de veau, un verre de vin blanc, bon bouillon, faites cuire & réduire au point d'une ſauce, dégraiſſez, aſſaiſonnez de ſel, poivre, paſſez au tamis & ſervez.

Sauce piquante maigre.

En maigre. Faites bouillir un demi poiſſon de vinaigre avec un verre de bouillon, un morceau de beurre manié ; étant réduit au point d'une ſauce, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, ſel, muſcade, gros poivre, faites lier ſur le feu, ſervez chaud.

Sauce Imperiale.

En gras. Foncez une caſſerole de zeſtes de lard, jambon, un poulet coupé en deux, tranches de veau, une gouſſe d'ail, trois échalottes, le quart d'un citron,

citron, faites ſuer prêt à glacer, mouillez avec bon bouillon, un verre de vin blanc, blond de veau, laiſſez cuire deux heures à petit feu, dégraiſſez, paſſez au tamis, ſervez.

Sauce au conſommé.

Foncez une petite marmite de zeſtes de lard, jambon, oignons, carottes, panais, tranches de bœuf, de veau, une poule, un bouquet de perſil, ciboules, trois cloux de géroſle, une feuille de laurier, un peu de baſilic, faites ſuer une demie heure, mouillez avec bon bouillon, bouchez la marmite avec une pâte faite avec de la farine & du vinaigre, faites cuire à petit feu quatre ou cinq heures; après l'avoir dégraiſſé paſſez-la au tamis fin; vous vous ſervirez de cette ſauce pour donner du corps à toutes les ſauces que vous voudrez. En gras.

Sauce au perſinet.

Prenez un fond de ſauce ou du conſommé, faites infuſer une demie heure dedans une bonne pincée de perſil, En gras.

paſſez-la au tamis, mettez-y du perſil blanchi haché, un peu de beurre manié de farine, faites lier ſur le feu, en ſervant un jus de citron.

Sauce à la Poulette.

En gras. Coupez en dez de la ruelle de veau, un peu de jambon, des champignons, un bouquet de perſil, ciboules, deux cloux de géroſle, une demie gouſſe d'ail, un peu de baſilic, mettez le tout dans une caſſerole avec un morceau de beurre, paſſez ſur le feu, ſingez, mouillez de bouillon, faites cuire à petit feu, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, paſſez après au tamis, en ſervant faites lier avec trois jaunes d'œufs, de la crême, perſil blanchi haché, un peu de verjus, ſervez pour des entrées au blanc.

Sauce hachée aux Huitres.

En gras & en maigre. Paſſez ſur le feu avec un peu de beurre une truffe hachée, de l'échalotte, perſil, ciboules hachées, ſingez & mouillez avec du blond de veau. Vous avez des huitres que vous faites blanchir dans leur eau, paſſez l'eau

des huitres au tamis que vous mettez dans la ſauce, faites bouillir & réduire au point d'une ſauce, aſſaiſonnez de gros poivre, eſſuyez les huitres avec un linge, mettez-les dans la ſauce, faites chauffer ſans qu'elle bouille, en ſervant un peu de beurre manié de farine, un jus de citron.

Sauce à l'Arlequine.

Faites ſuer une tranche de jambon dans une caſſerole juſqu'à ce qu'elle ſoit cuite, retirez-la pour la couper en petits dez, avec du blanc d'œufs durs, la moitié d'une carotte cuite, deux ou trois cornichons, le tout coupé en petits dez d'égale groſſeur, quelques feuilles de perſil blanchi de même grandeur, mettez dans la caſſerole où vous avez fait ſuer le jambon, un demi verre de vin de Champagne, un peu de blond de veau & du conſommé, faites bouillir doucement un demi quart d'heure, mettez-y après tous les ingrédiens que vous avez coupés en dez pour les faire chauffer. Cette ſauce vous ſervira pour maſquer toutes ſortes d'entrées. En gras.

Sauce à l'extrait de perſil, fenouil & celeri.

En gras. Prenez deux branches de fenouil que vous faites blanchir un inſtant avec une livre & demie de ruelle de veau, après lardez le veau avec le fenouil; foncez une caſſerole de zeſtes d'oignons, carottes, panais, jambon, le veau deſſus, faites ſuer juſqu'à ce qu'il commence à s'attacher, mouillez avec de l'excellent bouillon, faites cuire à très-petit feu & bien couvert pendant deux heures, paſſez-les dans un linge & vous en ſervez. Vous ferez la même choſe avec de la racine de perſil & des pieds de celery.

Sauce liée à l'oſeille.

En maigre. Pilez de l'oſeille lavée & bien preſſée, tirez-en un verre de jus que vous mettez avec un bon morceau de beurre, une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, muſcade, ſel, gros poivre, un peu de bon bouillon, faites lier ſur le feu.

Sauce aux Légumes.

Foncez une caſſerole de zeſtes de lard, jambon, carottes, panais, une branche d'eſtragon blanchi un demi quart d'heure, oignons, une gouſſe d'ail, trois ou quatre champignons, perſil, ciboules, faites ſuer; étant prêt de s'attacher, mouillez avec bon bouillon, un verre de vin blanc, faites bouillir à petit feu & réduire au point d'une ſauce, paſſez au tamis, en ſervant un jus de bigarade. Si vous la faites en maigre, vous retrancherez le lard & jambon, mouillez avec bon bouillon maigre. En gras & en maigre.

Sauce à la chapelure.

Hachez de l'échalotte que vous mettez dans une caſſerole avec de la chapelure de pain fine, ſel, gros poivre, un pain de beurre de Vamvre, autant d'huile fine, un jus de citron, un verre de bouillon, faites chauffer & ſervez. En gras & en maigre.

Sauce Eſpagnole.

Prenez veau, jambon, carottes, panais, oignons, deux gouſſes d'ail, le En gras & en maigre.

tout coupé en zeſtes, faites ſuer, mouillez avec un verre de vin de Champagne, un demi verre d'huile, du blond de veau, du bouillon, un bouquet de fines herbes, la moitié d'un citron en tranches la peau ôtée, de la coriandre, faites cuire deux heures, ne dégraiſſez qu'à la fin, paſſez au tamis, ſervez-vous-en pour ce que vous jugerez à propos. La ſauce Eſpagnole en maigre ſe fait de la même façon, à la place du veau & jambon, ſervez-vous de poiſſon, mouillez avec bouillon & coulis maigre.

Sauce paſſée à la moutarde.

En gras & en maigre. Coupez de l'oignon en dez, que vous paſſez ſur le feu avec du beurre; quand il commence à colorer, mouillez avec bouillon, blond de veau, un bouquet de fines herbes, deux cloux de gérofle, une gouſſe d'ail, ſel, poivre, faites cuire & dégraiſſez, paſſez au tamis, en ſervant délayez-y de la moutarde. En maigre, mouillez de coulis maigre, ou une pincée de farine & jus maigre.

Sauce de Brochets & de Carpes.

En gras & en maigre. Foncez une caſſerole de zeſtes d'oi-

gnons, un peu de beurre deſſous, tronçons de brochet ou de carpe, carottes, panais, faites ſuer & un peu attacher, mouillez avec un demi-ſeptier de vin blanc, bon bouillon, coulis maigre. Si vous n'avez pas de coulis, faites un petit roux de beurre & farine, mouillez avec du bouillon que vous mettez à la place, un bouquet de fines herbes, deux cloux de gérofle, une gouſſe d'ail, faites bouillir long-tems, dégraiſſez, paſſez au tamis, ſervez à ce que vous voudrez. Si vous la faites en gras, vous y mettrez du veau & jambon.

Sauce relevée.

Délayez dans une caſſerole une pincée de farine avec deux jaunes d'œufs, du vinaigre blanc, autant de bouillon, un morceau de beurre, ſel, gros poivre, faites lier ſur le feu, en ſervant jettez dans la ſauce une pincée de cerfeuil haché. En maigre.

Sauce piquante à l'Italienne.

Foncez une caſſerole de zeſtes de jambon, faites ſuer un peu & attacher, mouillez avec un verre de vin blanc, demi verre d'huile, blond de veau, du En gras & en maigre.

bouillon, la moitié d'un citron en tranches, un bouquet de fines herbes, champignons, faites bouillir long-tems, dégraiſſez, paſſez au tamis, & vous en ſervez. En maigre, à la place de jambon vous mettrez du poiſſon, du coulis maigre, ou un roux de beurre & farine, mouillez de bon bouillon, finiſſez comme en gras.

Sauce au jus maigre & fines herbes.

En maigre. Hachez très-fin perſil, ciboules, échalottes, capres, anchois, que vous mettez dans une caſſerole avec un peu de beurre, paſſez ſur le feu, ſingez & mouillez de jus maigre, ſel, gros poivre, muſcade, faites bouillir un moment, en ſervant faites-y lier un peu de beurre, & vous en ſervez.

Sauce à la mie de pain.

En gras & en maigre. Mettez dans une caſſerole un peu de mie de pain bien fine avec un demi verre de jus, autant de bouillon & vin blanc, rocambole, échalottes, perſil, ciboules, le tout haché, ſel, gros poivre, un peu de beurre, faites bouillir & réduire au point d'une ſauce, en ſervant un jus de citron.

FIN.

TABLE
ALPHABETIQUE
POUR LES OBSERVATIONS contenues dans cet Ouvrage ſur les qualités des alimens.

A

AGNEAU, *page* 126
Ail, 302
Aloſe, 503
Alouette, 238
Albran, 198
Amande, 332
Anchois, 290
Anguille, 476
Anis, 360
Artichaux, 307
Aſperges, *ibid.*

B

BARBOT, 492
Barbotte, *voyez* Lotte, 470
Barbuë, 492
Baſilic, 112
Beccaſſe, 229
Beccaſſine, *ibid.*
Beccot, 230
Bequefigue, 265
Bequefigue bâtard, 267
Beurre, 329
Bete-rave, 27
Biche, 223
Bœuf, 32
Braîme, 442
Brocolis, 23
Brochet, 464

C

Cabiliot, 505
Caille, 255
Canard domeſtique, 198
Canard ſauvage, *ibid.*
Canelle, 11
Capres, 120
Carlet, 496
Carpe, 442
Carote, 19
Celery, 91
Cerf, 223
Cercelle, 245
Cerfeuil, 540
Chapon, 137
Champignon, 320
Chataigne, 16
Chevreau, 126
Chevreuil, 225
Chevrette, 390
Chicorée, 91
Chirouis, 325
Choux, 23
Chou-rouge, *ibid.*
Chou-rave, *ibid.*
Choufleurs, 318
Citron, 69
Citrouille, 21
Cochon, 104
Coriandre, 13
Creſſon, 91

D

Daim, 225
Dindon, 153

E

Echalote, 302
Ecreviſſes de riviere, 389
Ecreviſſes de mer, *ibid.*
Eperlan, 521
Epices, 13
Epinards, 52
Eſtragon, 540
Eſturgeon, 487

F

Faon, 223
Faiſan, 226
Fauvette, 268

Fenouil, 360
Féve de marais, 298
Féveroles, *voyez* Haricots, 300
Flet, 496
Foulque, 262
Fromage, 342

G

Gelinotte de Bois, 265
Gérofle, 10
Gingembre, 12
Grive, 243
Gruau, 295
Guignard, 268

H

Haricots verts, 300
Haricots blancs, *ibid.*
Haricots rouges, *ibid.*
Harang frais, 511
Harang ſalé, *ibid.*
Huile d'olive, 334
Huile vierge, *ibid.*
Huitres, 397

L

Lait, 24
Laituë pommée, 305
Laituë Romaine, *ibid.*
Lamproye de mer, 474
Lamproye de riviere, *ibid.*
Lapin, 207
Laurier, 112
Lentilles, 31
Liévre, 212
Limande, 496
Linotte, 269
Lotte, 470

M

Macis, 12
Macreuſe, 527
Maquereau, 513
Maron, 16

Marcaſſin, 118
Mauviette, 238
Merle, 243
Merlan, 524
Merluche, 505
Millet, 296
Morille, 323
Moruë ſalée, 505
Moruë fraiche, *ibid.*
Mouſſeron, 320
Moule, 401
Moutarde, 40
Mouton, 79
Muſcade, 12

N

Navet, 29

O

Oeuf, 415
Oignon, 302
Orange douce, 69
Orange aigre, *ib.*
Orge, 296
Ortolan, 263
Oſeille, 26
Oye, 204

P

Panis, 296
Panais, 19
Perche, 451
Perdrix rouge, 247
Perdrix griſe, *ibid.*
Perſil, 302
Pigeon de volie-re, 183
Pigeon biſet, *ibid.*
Pigeon biſet ſau-vage, *ibid.*
Pimprenelle, 540
Plie, 496
Pluvier doré, 262
Pluvier gris, *ibid.*
Poireau, 304
Poirée, 26
Pois verts, 296
Pois ſecs, *ibid.*
Poivre, 10
Poularde, 137
Poulet, 165
Poule d'eau, 262
Pourpier, 540
Potiron, 21

R

Ramier, 232
Rave, 29
Raye, 498
Ris, 293
Rocambole, 302
Roſſignol, 268
Rouge-gorge, *ibid.*
Rouget, 533

S

Salicoque, 390
Salſifix, 325
Sanglier, 118
Sardine, 534
Sariette, 112
Saumon, 481
Scorſonaire, 325
Sel, 5
Sole, 529
Sucre, 337

T

Tanche, 460
Thim, 112
Thon, 491
Topinambour, 327
Torcol, 268
Tortuë de mer, 463
Tortuë de terre, *ibid.*
Tourterelle, 232
Truffe, 326
Truite, 454
Turbot, 492

V

Vanneau, 264
Veau, 45
Vive, 517

Fin de la Table.

Le Prix 3 liv. relié. 2 liv. 10 ſols broché.

APPROBATION.

J'Ay lû par l'ordre de Monſeigneur le Chancelier un manuſcrit qui a pour titre, *la Science du Maître d'Hôtel Cuiſinier, &c. avec des Obſervations ſur la connoiſſance & la proprieté des alimens.* Fait à Paris ce troiſiéme Février 1749. JOLLY.

PRIVILEGE DU ROY.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amez & feaux Conſeillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conſeil, Prevôt de Paris, Baillifs, Senéchaux, leurs Lieutenans Civils & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra, SALUT. Notre amé le Sr. Nous a fait expoſer qu'il déſireroit faire imprimer & donner au Public un ouvrage qui a pour titre : *La Science du Maître d'Hôtel Cuiſinier, &c.* s'il nous plaiſoit lui accorder nos Lettres de Privilege pour ce neceſſaires : A CES CAUSES, 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 faire vendre & débiter partout notre Royaume pendant le tems de ſix années conſécutives, à compter du jour de la date deſdites Préſentes : Faiſons défenſes à tous Im-

primeurs, Libraires & 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, dont 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 & interêts : A la charge que ces Préſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le Regiſtre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires 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 caracteres, conformément à la feuille imprimée attachée pour modele ſous le contre-ſcel des Préſentes, que l'impétrant ſe conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 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 & feal Chevalier le ſieur D'AGUESSEAU, Chancelier de France, Commandeur de nos Ordres, & qu'il en ſera enſuite remis

deux exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle de notred. très-cher & féal Chevalier le ſieur D'AGUESSEAU, 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 des Préſentes, qui ſera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage ſoit tenuë pour duëment ſignifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amez & feaux Conſeillers & Secretaires, 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 Háro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires. CAR tel eſt Notre plaiſir. DONNE' à Verſailles le vingt-huitiéme jour du mois de Mars, l'an de grace mil ſept cent quarante-neuf, & de notre Regne le trente-quatriéme. Par le Roi en ſon Conſeil. SAINSON.

Regiſtré ſur le Regiſtre XII. de la Chambre Royale & Syndicale des Imprimeurs & Libraires de Paris, N. 136. fol. 128. conformément au Reglement de 1723, qui fait défenſe, art. 4, à toutes perſonnes, de quelque qualité qu'elles ſoient, autres que les Imprimeurs & Libraires de vendre, debiter & faire afficher aucuns Livres pour les vendre en leur nom, ſoit qu'ils s'en diſent les Auteurs ou autrement, & à la charge de fournir à la ſuſdite Chambre huit exemplaires preſcrits par l'art. 108 du même Réglement. A Paris le 18 Avril 1749.

G. CAVELIER, Syndic.