DICTIONNAIRE

DES

ALIMENS,

TOME PREMIER.

Trois volumes in-12; neuf livres reliés.
Dictionnaire des Alimens. Tome Premier.
DICTIONNAIRE
DES
ALIMENS,
VINS ET LIQUEURS,
LEURS QUALITÉS, LEURS EFFETS,
relativement aux différents âges, & aux
différents tempéramens;
AVEC
LA MANIERE DE LES APPRÊTER,
ANCIENNE ET MODERNE,
Suivant la méthode des plus habiles Chefs-
d'Office & Chefs de Cuisine, de la Cour,
& de la Ville.
Ouvrage très-utile dans toutes les familles.

Opinor.
Hec res & jungit, junctos & servat amicos.
Horat. s. L. i. v. 54.

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

TOME PREMIER.

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

M. DCC. L.
Avec Approbation & Privilege du Roi.
PRÉFAŒ.

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

Cette sobriété ne fut pas de longue durée: l'habitude, comme le dit l'Auteur des Dons de Comus, dans la Préface de la dernière édition qu'il vient de donner au Public, l'habitude de manger toujours les mêmes choses, enfanta le dégoût; le dégoût fit naître la curiosité, la curiosité l'expérience, & l'expérience la sensuality. L'homme goûta, essaya, choisit, & parvint ainsi peu à peu à se faire un art de l'action la plus simple & la plus naturelle.
Voilà, selon le même Auteur, en abrégé l'Histoire de la Cuisine que nous allons en peu de mots ici développer, sur tout celle des Romains, dont nous avons plus de connoissance, & qui n'ont fait qu'encherir sur les autres Peuples qui les ont précédés.

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

Ceux-ci composoient leurs repas de trois Services. Par surcroît de bonne chère & de délicatesse, on les augmentoit jusqu'à lepr. Le premier consistoit en salades de laituës, olives, huîtres, & autres choses pareilles, qui pouvoient exciter leur appetit; le second en rôti & en viandes les plus solides; on y entre-mêloit quelques plats de poisson, dont ils étoient si grands amateurs, que sans ces mets ils n'auroient pas cru faire bonne chère; le troisième Service qui composoit le dessert, offroit des Fruits
& de la Farièrerie. Cette manière de servir a passé jusqu'à nous ; peut-être que dans l'ordre des plats ils gardoient moins de symétrie.

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

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

Le Bœuf, le Veau, le Mouton, l'Aigneau, le Cabril, le Porc, paroïsoient sur leurs Tables comme sur les nôtres. A la réserve des Dindons, qu'ils ne connoïsoient pas, ils avoient de la Volaille en plus grande quantité que nous. Martial, qui fait l'enumeration de toutes, nomine les Oies, les Paons, les (a) Phé-

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

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

Entre les Oiseaux, ils aimaient beaucoup le Francolin, nommé en latin *Attagon*; ils faisoient leurs délices des Becfigues, qu'ils mangeoient avec du poivre, des Grives, du Galbula (qu'on croit être le même que le Lorio) de la Perdrix des champs, des Gruês de Malte, & des Rossignols. Le Liévre, le Lapin, le Loir, le Chevreuil, les Faons, les Marcassins, le Cerf, le Sanglier, l'Ours même, recherché par quelquesuns, en aversion chez d'autres, & dont les Faisans des Pyrénées font encore aujourd'hui des Pâtés; toutes ces différentes Bêtes sauvages entroient dans leurs festins, & dans leurs repas ordinaires.

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

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

(b) Les Numidiques étoient des Poules de Numidie, marquées de petites taches, ou mouchetées. C'est pour cela qu'on les appelle *Guttace* en Latin, c'est ce que nous appelons *Pintades*. 
Murene, ou la Lamproie, le Loup de mer, plusieurs autres Poissons & Coquillages de toute espèce ; enfin les Harangs de Lipare, les Raves de Mantinee, les Navets de Thebes, les Bettes d'Acres, voila ce dont ils compofoient leurs entrées, entremêts & ambigus.

Les Francois & leurs voisins ne sont point les inventeurs de la chair en pâte, & de la pâtisserie : Les Anciens voient faire, & avoient comme nous différentes sortes de Gâteaux ; leurs Cuisiniers auffi habiles que nous, aiguisoient de même l'appétit de leurs Maîtres par des ragouts violents, en faisant changer de figure les morceaux, qu'ils apprêtoient. Nous lisons que Nicomede, Roi de Bithinie, désirant manger du Harang, & se trouvant dans un lieu éloigné de la mer, son Cuisinier en fit un avec d'autre Poisson. Celui de Trimalcion, plus habile, composoit avec de la chair de Poisson, des Pigeons ramiers, des Tourterelles & des Poules. Athène parle d'un Cochon à demi rôti & à demi bouilli, préparé par un Cuisinier, qui avoit eu l'art de le vudier & de le farcir sans l'éventrer. (a)

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

**PREFACE.**

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

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

On agit en moins, comme on agit

Le dedans avec du vin qu'il ait laissé écou-
luer, il fit ensuite entrer la Farce par la
Gueule.

(a) Cneius Ausidius Lucre trouvé le moyen
d'engraiffer des Paons, & gagnoit tous les ans
à ce trafic soixante mille Sesterces.

Le petit Sesterce valoit deux fois un denier,
& un peu plus de notre monnoie. Le grand Ses-
terce en valoit mille petits, ce qui revient à 25
écus, & plus, de notre monnoie,
aujourd'hui. Dans les réjouissances publiques, on faisait rôtir pour le Peuple, des Bœufs, des Veaux, des Moutons, des Porcs affûtés souvent farcis ; il y a encore de pareilles profusions pour des Noces d'éclat ou d'autres Cérémonies remarquables. Cependant ces prodigieuses pièces ne viennent point en entier couvrir la table des Riches. C'étoit le goût des Romains, qui l'avoient pris des Grecs. Ils faisoient servir des Sangliers entiers dans lesquels on mettoit aussi d'autres pièces entières, rangées de façon que les dernières étoient les plus petites, jusqu'à la grosseur d'un Rossignol. (a).

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

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

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

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

Ainsi la Cuisine simple dans les commencements, devenu de siècle en siècle plus abondante & plus délicate ; perfec tionnée en France sous le dernier règne, plus raffinée encore sous celui-ci, est un Art & une Étude pénible pour ceux de nous qui veulent s'y distinguer & avoir de la réputation. Les Anciens ont eu des Ouvrages sur cette matière, & nous avons aussi nos APICIUS, c'est à dire plusieurs fameux Cuisiniers qui nous ont donné des Traités de leur Art.

Ces Ouvrages ne laissaient rien à désirer sur cet article, s'il n'était question que de rendre ces aliments agréables au goût. Le Dictionnaire de Liger, le nouveau Cuisinier Royal & Bourgeois de
Massignelot, augmenté de nouveaux ragouts, par Vincent de la Chapelle ; ouvrage, où l'on voit réuni le goût François avec celui des Nations voisines, mais qui jette dans une furieuse dépense : le Traité de Cuisine, la Cuisinière Bourgeoise, & la Science du Maître d'Hôtel-Cuisinier de M. Ménon : l'Ecole parfaite des Officiers de Bouche : les Dons de Comus : le Cuisinier François, le Cuisinier Gascon, & plusieurs autres, tous distingués dans notre Art, ont suffisamment appris la manière de préparer & de varier les Alimens.

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

C'est ce qui fait que dans ce Traité général de Cuisine, on en trouvera une simple & naturelle pour les Bourgeois, une plus couteuse par les préparations en
faveur des Riches, une troisième plus délicate & moins abondante que la précédente au goût des Sensuels. Cet Ouvrage est fait pour tous les États, afin que chacun puisse régler sa dépense suivant sa fortune & son goût.

Mais si l'on s'étoit borné à ces trois différentes sortes de Cuisine, qu'auroir-on donné de plus que les autres Livres dont nous avons parlé ? Voici le neuf & le plus intéressant de ce Dictionnaire : d'habiles Médecins ont écrit sur la nature, les propriétés, & le choix des Alimens, ce qui se trouve dispersé dans plusieurs Livres se trouve ici rassemblé sous le même point de vue. La nature de chaque Aliment en particulier : quel est le plus parfait, le plus sain, & le plus nourrissant : les différentes qualités qu'il reçoit par la variété avec laquelle on le prépare : quels sont ceux qui ont le plus besoin d'être corrigés par les assaisonnements : la nature de chaque assaisonnement en particulier, afin que sur les différentes qualités qu'on y remarque, chacun puisse juger de l'usage qu'il en doit faire : l'excellence du gras sur le maigre, les propriétés des Fruits, des Racines, des Légumes, des Herbagés, la manière de rendre les Alimens maigres salutaires, ou au moins
innocens, par le moyen des préparations qu'ils reçoivent, s'ils ne le sont pas par leur propre nature: l'examen des Boissons en général, la nature de chaque Boisson en particulier; une analyse exacte des différents Vins, de la Bière, du Cidre, & des Liqueurs Spiritueuses, qui sont le plus en usage. Les effets que tous ces différents Alimens peuvent produire relativement aux différents âges & aux différents tempéramens; les signes de chaque tempérament en particulier; des règles de diète dans les différentes constitutions du corps humain; un régime approprié aux différents âges, & même aux personnes malades, c'est ce qui fait le mérite de ce Livre, & ce qui ne se trouve point dans aucun autre de même genre.

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

Pour tout dire en peu de mots: un Traité complet des Alimens par ordre alphabétique, leur nature, leur usage, leur propriété, relativement aux différents âges, & différents tempéramens, d'après ce qu'ont
écrit les plus habiles Médecins qui ont traité cette matière : sous le même coup d’œil, les Alimens apprêtés différemment, suivant la méthode ancienne & moderne des plus habiles Chefs de Cuisine de la Cour & de la Ville : voilà tout le contenu de ce Dictionnaire, qui ne peut être qu’approuvé de ceux qui consultent autant leur santé que leur goût.

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

C'est pas assez d'apprendre avec la qualité & la propriété des alimens la manière d'apprêter les différents mets, & d'entretenir une table délicate, il faut encore savoir ordonner & arranger proprement un repas. Pour cela nous allons commencer cet ouvrage par une liste des différents alimens que nous fournissons les quatre saisons de l'année, & des modèles de tables pour l'ordonnance des services en gras & en maigre pour ces différentes saisons.

LE PRINTEMPS.

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

En grosses Viandes, Volailles & Gibier.

Le Bœuf, Le Dindonneau,
Le Veau de lait, Le Canneton de Rouen,
Le Mouton engraissé, Le Pigeon de volière,
L'Agneau de lait, le Marcassin,
Le Poulet de grain, Le Chevreuil,
Le Poulet aux œufs, Le Chevrillart,
Le Poulet à la Reine, Les Levraux.

EN POISSON.

La marée comme en hiver.

L'Aloé de Seine, La Truite de Mer;
L'Aloé de Loire, La Truite de Riviere &
L'Esturgeon, de Ruisseau,
Le Maquereau, La Lotte,
Le Saumon de Seine, L'Ecrevisse,
Le Saumon de Loire,

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

En Légumes, Herbes & Racines.

Les petits Pois,
Les Féves de Marais,

Tome I,
L'Oseille nouvelle,  Les Concombres,
La bonne Dame,  Les Artichaux,
La Laitue,  Les Cardes de Poirée,
Le Cerfeuil,  Les petites Raves,
Les Asperges,  Les Morilles,
Les Chirousis,  Les Mousseronns.
Les Cercifix,

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

---

L'ÉTÉ.

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

En Viandes de boucherie, Volaille & Gibier.

Le Bœuf,
Le Veau de lait,
L'Agneau,
Les Poules,
Les Poulaides nouvelles,
Les Dindonneaux,
La Caille & le Cailleau,
Le Perdreau,
Le Pigeon,
Le Chevreuil,
Le Faon,
Le Levreau,
Le Lapreau,

FRUITS.
Les Oisins,
Le Coq Vierge,
La Grive,
Tous les petits Oiseaux gras.

Poissons.
La Perche,
La Carpe de Seine,
La Carpe de Loire,
Point de Poisson de Mer, excepté la Morus nouvelle.

En Légumes, Herbages & Racines.

Les Artichaux,
Les petits pois carrés,
Les Haricots verts,
Les Feves de Marais,
Les premiers Choux-fleurs,
Les Cardons,

Les Concombres,
La Chicorée,
Toutes sortes de Laitués,
Toutes sortes de fournitures de Salade,
Les Melons.

Toutes les espèces de Pêches,
Toutes les espèces de Prunes,
Les Abricots,
Les Vins & les Liqueurs comme au printemps.

L' AUTOMNE.

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

En viandes de boucherie, volailles & gibiers,

Le Bœuf,
Le Mouton,
Le Veau,
Le Veau de lait,
Le Cochon,
Les Poules des de Normandie, du Mans,
Les Chapons de différents endroits,
Les Poulets gras,
Les Poules de Caux,
Les Coqs vierges de

Les Dindons,
Les Pigeons de toute espèce,
Les Canards,
Les Oisins & les Oies grasses,
Les Perdrix rouges & grisés de différents endroits,
Les Bartavalles du Dauphiné,

a ij
EN POISSONS.

Le Saumon,
L'Alose,
L'Etrurgeon,
Le Turbot,
Le Turbotin,
La Barbequ,
Le Carlet,
La Limande,
La Plie,
La Vive,
La Soie,
La Truite de Mer,
La Truite saumonnée rouge,
La Lampoire,
La Raie,
Le Brochet,
La Breme,
La Tanche,
L'Anguille,
La Lotte,

En légumes, racines & herbagés.

Les choux-fleurs,
Les trufes,
Les cardons d'Espagne,
Les épinards,

La Macreuse,
Le Sanglier,
Le Faon,
Le Chevreuil,
Le Lièvre & les Le-vraux,
Le Lapin,
Les Pâtes, les Jambons,
les Langues de diffé-renst endroits.

La Morue fraîche & salée,
Le Hareng frais,
L'Eperlan,
Le Merlan,
Le Rouget,
La Tortue,
La Sardine fraîche,
La Macreuse,
Les Huîtres vertes & blanches,
Les Anchois,
Le Thon,
Les Moules,
Le Homar,
Les Crabes,
L'Ecrevise,
La Carpe de Seine,
La Carpe d'Aisne,
Les Plies de Loire,
La Perche,

Toutes les espèces de choux,
Les oignons,  
Le celeri,  
Le poireau;  
Les racines;  
Les chicorées;  
Les navets;  
Toutes les petites herbes;  
Les champignons.

En fruits.
Le bon-chrétien d'Hay  
& de Poitou,  
Toutes les espèces de raisins,  
Toutes les espèces de figues,  
Les olives;  
Les marons;  
Les charaignes;  
Les trufes;  
Les mousserons;  
Les différents fromages,  
De Graves,  
De Bordeaux;  
De la Moselle;  
Du Rhin;  
Les vins nouveaux;  
Celui d'Asty;  
Celui d'Arbois;  
Le Saint Peré;  
Le Moraché;  
Le Mulfeau.  
Les vins de Bourgogne, de Champagne, des meilleurs can- 
tons.

Vins de liqueurs.
Vins d'Espagne;  
Vins de Canarie;  
Vin d'Alicante,  
Vin de Malvoisie,  
Vin de Malaga;  
Vin de Tokay;  
Vin de Hongrie;  
Vin Muscat.

Liqueurs.
Eau des Barbades,  
Fine orange,  
Ratafia de grenade,  
Eau-de-vie d'Irlande  
De Danzio,  
D'Andail.

L'HYVER.

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

MENUS POUR LES QUATRE SAISONS.
Dîner de Printemps servi à sept.

PREMIER SERVICE.
Une pièce de bœuf à la Sainte Menehould;  
a iij.
pour le milieu,  
Un potage d’issuë d’a-
gneau à la Reine,  
Quatre Hors-d’œuvres.
Palais de bœuf roulés,  
Caissons de cervelle de 
veau,  
Saucissons à la moutarde
DEUXIÈME SERVICE.
DeuxEntréespour re-
lever les potages, 
Pâté chaud de cuisses 
TROISIÈME SERVICE.
Trois plats de rôti, 
Quartier d’agneau, 
Poulets à la Reine, 
Lapreaux,
SAUER DE Printemps, servi à neuf, en gras.
PREMIER SERVICE.
Quartier de veau de rivière pour le milieu.
Quatre Entrées.
Filets de bœuf à l’estou-
fade,  
Crépinettes de côtoc-
lettess de mouton,  
Quatre Hors-d’œuvres.
Petits pâtés à la Rei-
ne,  
Rissolles de fraîses de 
veau,  
Un potage de Julienne aux filets de racines.
au gratin,  
Filets de volaille à la 
crème.
De Poulardes;  
Gigot de mouton au 
ris de veau.
Deux saufes,  
Sauze à l’agneau, 
Sauze Bacchique,  
Deux Salades.
SeptEntrées.
Tourte de cerises,  
Ecrevisses masquées;  
Beignets de fraîses. 
Asperges,  
Le fruit suivant la sai-
son.
Crème au naturel,  
Morilles,  
Sauze à l’agneau,  
Sauze Bacchique,  
Deux Salades.
SOUER DE Printemps, servi à neuf, en gras.
PREMIER SERVICE.
Quartier de veau de rivière pour le milieu.
Quatre Entrées.
Filets de bœuf à l’estou-
fade,  
Crépinettes de côtoc-
lettess de mouton,  
Quatre Hors-d’œuvres.
Petits pâtés à la Rei-
ne,  
Rissolles de fraîses de 
veau,  
Pieds de Mouton en 
cannelons,  
Paupiettes de Langues 
de Bœuf.
DEUXIEME SERVICE.

Un Pâté froid pour le milieu.

Quatre plats de Rôt.


TROISIEME SERVICE.

Neuf Entremets, le Pâté restant au milieu.

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

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

PREMIER SERVICE.

Un potage à la purée garni de laitues,
Quatre petits Hors-d’œuvres,
Beurre,

DEUXIEME SERVICE.

Une moyenne Entrée pour relever le potage ; par exemple, un aloxe à l’oseille,
4. Entrées,

TROISIEME SERVICE.

Deux Plats de Rôt,

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

QUATRIEME SERVICE.

Cinq Plats d’Entremets.

Tourte de crème, Morilles dans leur eau,
Omelette farcie, Crevettes,
Asperges en petits pois, Le fruit à l’ordinaire,

a iii
Souper de printemps, en maigre, de quatre ou six couverts.

PREMIER SERVICE.
Une petite Oille.

Deux Hors-d’œuvres.
Filets de Turbot à la Rissoles de Soles.
Béchamel.

SECOND SERVICE.
Une Entrée pour lever l'Oille, par exemple.
Une matelotte de Vive gloise garnie.
& d’Anguille à l’An-

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

TROISIÈME SERVICE.
Deux plats de Rôt.
Aloxe au court-bouill- Grand Quarrelet fric.
on,

QUATRIÈME SERVICE.
Trois Entremets chauds.

Petits Pois, Asperges.
Morilles, Le fruit à l’ordinaire.
Table de quatorze couverts, servie à treize, à souper.

PREMIER SERVICE.
Un surtout pour le mi-
Deux Oilles pour les
lieu,
deux bouts.

Deux Hors d’Œuvres pour les deux flancs.
Pains à la venette, l’oseille.

Queue de Mouton à
Quatre moyennes Entrées aux quatre coins.
Pâté de Saumon, gnotte,
Gigot de cent feuilles, Pigeons en concom-
Poularde à la Bourgui-
bres.

Quatre petites Entrées pour les quatre coins de la

Oreillons de veau à la Filets de Lapreaux à la
Sultane,
Palais de bœuf en rif- Czarienne,
Soles, Soles à la Martiné.
SECOND SERVICE.

Deux relevées pour les deux pots à oëlle.
Longe de veau à la Poitrine de bœuf gla-
Gascogne,
TROISIÈME SERVICE.
Huit plats de rôt,
Quatre salades.
QUATRIÈME SERVICE.
Douce Entremets.
Gâteau de bœuf,
Crème de biscuits,
Pâté froid,
Beignets en lais d’a-
Jambon à la broche au
vin de Champagne,
Tourette de Cerises,
Croquette,
Ris de veau en caisse,
Asperges,
Mouserous,
Petits pois,
Huitres farcies,
Le fruit à l’ordinaire.
Jambon à l’ordinaire.
Table de quinze couverts, servie à quinze, à
dîner.

PREMIER SERVICE.
Un surtout pour le
Un à la purée ver-
Deux potages pour les
deux bouts,
Un de fanté garni

Six Entrées.
Quarré de mouton à la
Chirac,
Côtelettes de veau à
la Choisy,
Quatre Hors-d’œuvre.
Langues de mouton à
la Gascogne,
Pieds d’agneau à la
Marianne,
DEUXIÈME SERVICE.
Deux Entrées pour relever les deux potages.
Culotte de bœuf au na. Pâté chaud de La-
surel,
TROISIÈME SERVICE
Deux gros Entremets à la place des relevées.
Jambon à la broche au Pâté froid.
vina d’Espagne,
Six plats de rôt pour relever les six Entrées.
Trois poulets à la Reine
innocens,
Trois petits lapreaux
Canneton de Rouen
Six pigeons de voliere
Dindonneau
Quatre Salades pour relever les quatre Hors-
d’œuvres.

QUATRIÈME SERVICE.
Dix Entremets chauds pour relever le rôt & les salades.
Tartelettes de Choco-
colat,
Beignets à la Reine,
Timbales à la Proven-
çale,
Asperges au coulis de
jambon & beurre,
Artichaux à la Gasco-
Menu d’une table de six ou huit couverts, moitié
viande & moitié poisson, en gras.

PREMIER SERVICE.
Un quas de veau à l’esturgeon,
Quatre Hors-d’œuvre.

Hareneaux de filets de
filets de vives aux
sépis,
Petits patés d’anguilles
à l’Espagnole,

DEUXIÈME SERVICE.
Trois Entrées.
Petit poulets au beurre
Maqueraux glacés à la
écureuilles
Perches à la Génoise

TROISIÈME SERVICE.
Trois plats de rôt.
Barbue à la braise

Lapreaux.
Salade,

QUATRIÈME SERVICE.

Cinq Entremets.

Buisson d'écrevisses, vençale,
Pois, Œufs en canapé;
Artichaux à la Pro- Génoise.
CINQUIÈME SERVICE.
Tourte d'abricots à la glace pour lever le quatrième Service.

Le fruit à l'ordinaire.

MENUS D'ÉTÉ.

Dîner d'Été servi à sept.

PREMIER SERVICE.

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

Un au ris garmi d'une la purée verte nou-
poularde, velle.

Un autre de croûtes à Quatre Hors-d'œuvres,
rémoulade,

Queue de veau à la Quenelles de poulardes

Langues de moutons en Palais de bœuf en beig-
filets, gnet.

SECOND SERVICE.

Deux Entrées pour relever les Potages.

Dindonneau à la Pigeons accompagnés

poêle, de grenadins.

TROISIÈME SERVICE.

Un gâteau à l'anis de lieu.

Verdun pour le mi-

Deux plats de rôt;

Ramcreaux, Coq vierge;

Quatre Entremets chauds.

Petits pois, Beignets de péchés,
Artichaux jumeaux. Deux salades.
Crème Françoise, Le fruit suivant la sai-

fon.
Souper d'Été servi à neuf.

PREMIER SERVICE.
Aloyau à la braise pour le milieu,
Quatre Entrées.
Côtelettes de veau en glacés,
surtout, Tourte forte de La Poularde à la Toulouse, preaux,
Grenadin de canards Quatre Hors-d'œuvres.
Fœds de mouton à l'Italienne,
Pers pâtes de champignons,
SECOND SERVICE.
Un gâteau de mille lieu.
feuilles pour le mi-
Quatre plats de rôt.
Dindonneaux gras, Poulets gras,
Pigeons en cailles, Quatre salades,
Faisandeaux, Deux sausses.
TROISIÈME SERVICE.
Neuf Entrées, le gâteau restant pour le milieu.
Artichaux à la gelée, Crème veloutée en rocher,
Petits haricots verts, Beignets en couronnes,
Choux-fleurs, Oeufs aux gobelets,
Oeufs aux gobelets, Ris de veau à la pluche verte,
Tartelettes de maïs- pains à la glace, Le fruit de la faison.
Ménus d'une table de quinze couverts, servi à dix-sept, en gras.

PREMIER SERVICE.
Un surtout pour le milieu pour les deux bouts,
Deux Oilles.
Deux jattes de fleurs Deux grosses Entrées pour les deux flans.
Pâté chaud de bœuf, ton dans la fausse,
Ballon d'épaule de mou-
Dix Hors d'œuvres pour les bouts & colliers.

Petits pâtes aux mouf- 
ferons,
Queuês de cochon à la 
sainte Meneould,
Escalope de lapreaux 
dans leur saûfe,
Balotine de dindon,
Rissoles de palais de 
bœuf,
Piês d'agneau en car-
SECOND
Cuisseau de veau à la 
daube chaud,
Terrine d'anguilles & de
Dix petites Entrées pour lever les Hors d'œuvres.
Côtelettes de mouton 
auf.perfil,
Poulets au celeste,
Filets de levraut, saûfe 
au civer,
Cailles à la Polonoise,
Pigeons à la Romaine 
nouvelle,
TROISIÈME SERVICE.

Quatre Entremets froids pour lever les quatre
grosses Entrées.

Pâté de veau,
Jambon glaçé,
Buîssion d'écrevisses,
Croûante,
Six plats de rôt,
Lapreaux,
QUATRIÈME SERVICE.

Dix Entremets chauds pour relever les rôts & les 
salades.

Pois,
Asperges,
Fèves de marais,

touches,
Ailerons de poulardes 
auf sing,
Semelles de veau à l'o-
range,
Matelotte de cervelle 
de veau, saûfe pi-
quante,
Langues de moutons à 
la poêle.

SERVICE.

lapreaux au boîillon 
de lapreaux.

Cuisse de poulardes en 
hochefot,
Oïfons au pereDouiller,
Salmigondis mêlé,
Petits perdreaux à la 
Génévoise,
Petits pains de veau en 
profiteroles.

Quatre Entremets froids pour relever les quatre 
salades.

Pérdreaux,
Fricandeaux,
Dindonneaux;
Ramereaux,
Cailles,
Quatre salades.

Haricots verts,
Crème en rocher,
Oreilles de veau en
Panachins ;
Artichaux à la Provençale,
Tartelettes de fraises ;
pectin ;
Beignets d'abricots ;
œufs en animelles ;
Le fruit suivant la saison.

Table de six Couverts, à dîner, en gras ;
PREMIER SERVICE.

Un Potage garni aux raves.
Quatre Hors-d'œuvres.
Petit-salé de cochon saucisses de veau ;
de lait ;
Andouillettes à la Provençale.
Rissoles de Poulardes ;

DEUXIÈME SERVICE.
Une Culotte de bœuf au Gros Sel.
Deux Entrées.
Salmis de Perdreaux au Cailles à la poêlée ;
bouillon ;
TROISIÈME SERVICE.
Deux Plats de Rôt.
Pigeons Romains ;
Sauffes & Salades.
Lapreaux au Fumel ;
QUATRIÈME SERVICE.
Daube de Dindon fourré pour le milieu.
Quatre petits Entremets chauds.
Animelles ;
œufs à la Grand-Mère ;
Gâteau Vole-au-vent ;
Le fruit à l'ordinaire.
Table de huit couverts, à souper, en maigre ;
PREMIER SERVICE.
Une Oille aux pois.
Quatre hors-d'œuvre.
Filets de Perches en œufs en meringues ;
matelote ;
Concombres farcis.
Pâté aux Ecrevisses ;
DEUXIÈME SERVICE.
Une Terrine mêlée l'Espagnole pour le-
d'Anguille, de vive ver l'Oille.
& d'Estrugeon, à
Quatre moyennes Entrées.
Raie à la Provençale ;
Truites au Laurier ;
Gâteau d’Oseille ; Lotte au vin.

TROISIÈME SERVICE.
Six plats de rôt.

Barbue, Carpe frite,
Daube d’Esturgeon Deux Salades.

QUATRIÈME SERVICE.
Cinq Entremets.
Poupetin fouré, Pois,
Ecrevisses à la Sainte Menchould, Deux assiettes de Ramequins,
Fèves de Marais, Le fruit à l’ordinaire,
Artichaux frits,
Table de 18 couverts, servie à diner, en gras.

PREMIER SERVICE.
Un Aloyau à l’Espagnole pour le milieu.
Quatre Potages.

Bifque à la S. Cloud, Porrage de Santé garni d’un jarrêt de veau & racines.
Potage de Parmesan à l’Espagnole,
Bernoise,

Six Hors-d'œuvres

Langue de Bœuf en hâtelettes,
Queu de veau à la Tartare,
Côtelettes de Moutons

Dix Entrées.

Paupiette à l’Estoufade au vin de Champagne,
Gigor de mouton à la Mailli,
Poularde en Hocepot,
Viande blanche en ve- naison,
Coquilles de pigeons au Parmesan,

Canard en Globe ;
Perdreaux à la Prera-let,
Lapreaux farci au gi- te,
Andouilles à l’Angloï- fe,
Tourte de côtelettes de Mouton.
SECOND SERVICE.

Quatre Entrées pour relever les potages.
Terrine de tendrons de veau à la purée verte,
Pâté de darnes de Saumon,

TROISIÈME SERVICE.
Huit plats de Rôt,
Six Salades,
Sept gros Entremets froids.
Un Flanchi de Bœuf en saucissons marbrés pour le milieu,
2 Buissons d’Ecrevisses, Croquante,
Tortue à la Glace.

QUATRIÈME SERVICE.
Quatorze Entremets chauds pour relever le Rôt & les Salades.
Deux de Beignets Bacc, Deux de Ragoûts méchiques,
Deux de crème à l’estragon & au persil,
Deux d’Artichaux, Deux de Cervelle & veau en Caisse.
Table de vingt Couverts servie à quinze, à souper en gras.

PREMIER SERVICE.
Un Surtout pour le milieu,
Six Entrées.
Filets de Bœuf à la Villars,
Epaule de Veau à la Turque,
Poularde aux Lamps,
Oreilles de veau en Ravigotte,
Palais de Bœuf en rissoles,
Pieds de Moutons aux

SECOND
SECOND SERVICE.
Deux grossës Entrées pour relever les pots à Oille; par exemple:
Un Gigot de cent feuîl— Un Aloyau à l’Espargnole.
TROISIÈME SERVICE.
Quatre Entremets froids.
Filets de viande pana-chés,
Pâté de veau froid,
Six Plats de Rôt.

Cailles,
Faisandeaux,
Pigeons Romains,
Lapreaux,
Dindonneau,
Poularde.

QUATRIÈME SERVICE.
Dix Plats d’Entremets pour relever les six plats de Rôt & les quatre Salades,
Beignets en lacs d’amour,
Crème à l’Estragon,
Petits Pois,
Artichaux à la Sultane,
Ecrevisses au Gratin,
Choux-fleurs à la Chois-
Rôties à la Duchesse;
Petits Gâteaux de Pist-
Ramequins Indiens;
Fèves de Marais à la
Macédoine;
Le fruit à l’ordinaire.

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

PREMIER SERVICE.
Un Potage à la Villeroi.

Soles à la Martine,
Filets de Vives marinés,
Quarrelets au Parme—

Quatre Hors-d’œuvres.
Beurre,
Raves,
Œufs glacés aux poin—

Tome I.
SECOND SERVICE.

Barbue à la Romaine piège.
pour relever le po-
TROISIÈME SERVICE.

Trois Plats de Rôt.

Brochet au court-bouill-
on,

Soles frites,

Quatre Entremets chauds.

Haricots verts,

Asperges,

Œufs à la Demoiselle,

Crêtes dressées au Gra-
tin.

MENUS D'AUTOMNE ET D'HYVER.

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

PREMIER SERVICE.

Une Oille à la Faubonne pour le milieu.

Quatre Hors-d'œuvres.

Saucisses aux Trufes,

tin, aux petits Ois-

Palais de Bœuf au Cin-
gons,

Pied d'Agneau au Gra-
mélées.

Deux Entremets.

Beccasse à la saissé à la

Ailerons de Dindon à

Beccasse,

l'étuvée.

SECOND SERVICE.

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

TROISIÈME SERVICE.

Deux Plats de Rôt.

Pluviers,

Chapon de Bruges.

Quatre Entremets.

Semelles glacées,

Crème de ritz soufflée;

Foies gras en petites Salade,

Caisses,

Le fruit selon la saison.

Cardons d'Espagne,

Souper, servi à neuf, en gras.

PREMIER SERVICE.

Quartier de Mouton à

la Sainte Menhould pour le milieu.
Quatre Entrées.

Poule à la Cardinale,
Pâté chaud de Pernetreux,

Quatre Hors-d'œuvres.

Cervelle de Mouton à l'étuvée,
Petits Grenadins de Veau,
Pigeons aux oignons en crêpines,
Tourteraux à la cendre.

SECOND SERVICE.

Un jambon à la broche pour le milieu.

Quatre Plats de Rôtis.

Poule de Caux,
Beccafumes,
Canard Sauvage,

TROISIÈME SERVICE.

Neuf Entremets, le jambon restant au milieu.

Omelette au Fumet,
Fromage à l'Ecarlate,
Huitres aux fines herbes, au sor,
Trufes à la Minute,
Tourte de confitures,

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

UN PREMIER SERVICE.

Pâté chaud d'anguilles pour le milieu.

Quatre Potages.

Potage au lait meringué,

Six Hors-d'œuvres.

Potage au parmesan,

Petits pâtés de carpes,
Moules à la Hollandaise,
Omelettes en paupiettes.

Oeufs frais,
Oeufs en caisses au parmesan,
Oeufs pochés à la chapechure.

Le Fruits.
SECOND SERVICE.

Quatre Entrées pour relever les quatre Potages.
Perches à la sauffe au Eufurgeon aux croû-
vert pré,
Truite à l'Espagnole, Raie à l'étuvée.
TROISIÈME SERVICE.
Gâteau de Compiègne. Un gâteau au zéphir,
pour le milieu,
Un de ramequins,

Quatre plats de rôti.
Saumon au court-bouil-
on,
Carpe au bleu,

QUATRIÈME SERVICE.
Huits Enremets chauds pour relever les quatre
plats de rôti & les quatre salades.

Trufes au four. Champignons aux filets,
Choux-fleurs au beurre. de racines rôties mé-
Ecrevisses à la Proven-
çale,
Huitres farcies dans
leurs coquilles,

Souper servi à l'œuf, en maigre.

PREMIER SERVICE.
Brochet à la broche à
la sauffe au brochet

Quatre Entrées.
Saumon en ragout, Anguille en beignets,
Queue de morue farcie Raie à la sauffe à la
à la Bourgeoise,

Quatre Hors-d'œuvres.
Petits pâtés dressés aux cés de parmesan,
orœufs,
œufs aux anchois gla-

SECOND SERVICE.
Pour le milieu & les deux bouts.
Buiffon d'écrevisses, Petits bonnets de tur-
Tartelettes,
Deux plats de rôt.

Turbot au court-bouillon

Lotès frites

Quatre salades.

TROISIÈME SERVICE.

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

Trufes au naturel

Pommes en croix de

Chevalier

Épinards

Champignons au vin de

Pain à la crème

Champagne

Fruit

Botises aux fines herbes.

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

PREMIER SERVICE.

Un petit surtout garni pour le milieu.

Deux Potages.

Un de râbies, Un de cardes au bouillon.

Six Hors-d'œuvres.

Andouilles à la Provençale

Langues de moutons grillées

Rissolles d'anneau

Petits pâtés de becque-

Balotise de faisan

fines

Petits choux verts far-

Reliée de deux Potages.

Hochem pot Royal, fade.

Gigot de veau à l'étou-

SECOND SERVICE.

Trois petites Entrées.

Perdreaux au foie.

Filets de poulaude à la

Filets de pluviers à la crème aux trufes.

Mancelle

Trois autres petites Entrées.

Petits pains de mouton navets, dans leur jus.

Filets de lapreaux dans leur fausse.

Ailerons de dindons à la poêle, parés de

TROISIÈME SERVICE.

Deux Entremets froids.

Galantin marbrée, Pâté en saucisson.
Quatre plats de rôt.

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

Deux salades.

Chicorée sauvage, Laitués.

QUATRIEME SERVICE.

Six Entremets chauds pour lever le rôt & les salades.
Crème à la Polonaise, fan,
Animelles au citron, Rôties à la moëlle,
Trufes à l’ail, Crêtes à la Provençale.

Peaux d’Espagne de sai-

CINQUIEME SERVICE.

Deux Entremets pour relever les Entremets froids.
Ramequins, Le fruit dans le même
Petits gâteaux vole au goût,
vent;

Table de dix couverts à souper en maigre.

PREMIER SERVICE.

Oille à la Faubonne, maigre, Quatre Hors-d’œuvres.

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

creme,

Filets de merlans à l’I- Cannelons d’anguilles,
talienne,

SECOND SERVICE.

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

Terrine mêlée en ma- Vives à la Duchesse,

telotte, Perches au restaurant,

TROISIEME SERVICE.

Deux autres Entrées pour lever les premières.
Efturgeon à la poêle, au salmis.
Filets de Lotte, fausse

QUATRIEME SERVICE. Trois plats de rôt.

Barbuc, Morué fraîche,
Solles, Deux salades.
CINQUIÈME SERVICE.
Cinq Entremets en deux temps.

Buifon d'écervisses,
Cardes au bouillon maigre,
Huitres & grosses tranches de trufes aux fines herbes,
Génoissé,
Foies de lottes frits à l'orange.

Table de soixante couverts en maigre.

PREMIER SERVICE.

Dix-neuf grands plats,
Deux de quatre macreuses,
Quatre pots à oilles,
Deux de quatre brochets en casserole,
Deux de quatre truites aux huitres,
Deux de deux carpes aux oignons & parmesan,
Deux de deux aloeses à l'oseille,
Deux de barbue à la sainte Menehould,
Deux de barbue farci sur l'arête,
Quatorze petits potages qui doublent,
Deux de profiteroles,
Deux de bisques d'écervisses,
Deux de tortues au Roux,
Deux de moulés,
Deux de filets de soles,
Deux d'Eperlans,
Deux de juliennes,
Deux de purée verte aux points d'al- 

perges,
Deux de lentilles,
Deux de trufes,
Deux de mousseron au blanc,
Deux de laitances au blanc, un pain dans le milieu,
Deux de culs d'artichaux,
Deux d'oignons blancs,
Trente-huit Hors-d'œuvres,
Huit plats d'huitres,
Quatre de Macreuses en filets au jus d'orange,
Quatre de filets en filets à l'Espagnole,
Quatre de filets de turbot au blanc,
Quatre de filets de vivres,
Deux de truites aux olives,
Deux de perches aux trufes,
Quatre d'Eperlans en miroton,
Quatre de filets de bro-
chefs aux pointes d’âpresges,
Quatre de petits pains farcis, un ragout de laitances defus,
Quatre de lottes à la Dame Simonne,
Quatre d’épinards,
Quatre de morue coupée en éperlans frits, une fausse-robert defus,
Trois Entrées pour relever les potages & les huîtres,
Quatre de vives grillées au jus d’orange,
Quatre de foies entiers aux écrevisses,
Quatre de saumon grillé,
Deux de rougets à la fausse verte,
Deux tourtes de barbues ou turbot au blanc,
Deux de miroton & lottes,
Deux pains à la côte de melon à la barrière,
Deux pouperons, un ragout dedans,
Quatre perches en salade,
Deux brochets à la braisé aux huîtres,
Quatre de petits pâtes à l’Espagnole,
Deux terrines aux pois de toutes sortes de poissons,
Deux carpes accompagnées aux Écrevisses,
Dix-neuf grands pâtes de file,
Trois grands plats de gelée au blanc-manger dressé en crisieux,
Deux grands plats de saumon froid,
Deux croquantes dressées en dôme,
Deux turbots,
Deux saumons,
Deux carpes,
Deux truites,
Deux aloes,
Deux barbues,
Trente-six plats de friture,
Six de foies,
Six de vives,
Six de côtes,
Six d’éperlans,
Six de truites,
Six de brochets,
Trente-six plats d’Entrées froids,
Quatre de crème,
Quatre de trufes,
Quatre de crème veloutée,
Quatre de balons,
Quatre de galantines,
Quatre d’artichaux à la glace,
Deux gâteaux farcis aux pistaches,
Deux petites tourtes de pâte d'amandes,
Quatre de champignons à l'huile,
Quatre salades & assiettes de citrons & oranges,
Trente-six Hors-d'Oeuvres pour relever les salades & oranges,
Quatre d'écrevisses à l'Angloise & farcies,
Quatre de tortues à l'Espagnole,
Quatre de grenouilles,
Six petits Hors-d'œuvres de relevée.
Deux de petits pois,
Deux de Moufflon,
Table de quatre-vingt Couverts en filets, propre pour une Noce.
Cette Table est couverte de trois grands Filets, deux fois servie à vingt-quatre.
Celui du milieu contient huit grands Potages, huit grosses Entrées, trois en Piece de Bœuf, trois de Rôt, deux en Ragouts.
Les deux Filets des côtés contiennent chacun trente-une Entrées, seize moyennes, quinze petites & deux autres petites pour fermer les deux bouts.
Les moyennes Entrées sont de boucherie, les petites de menus en Volaille & en Gibier,
Table de quatre-vingt Couverts à dîner au mois d'Octobre.

PREMIER SERVICE.
Trois Machines pour les poissons,
Six corbeilles d'Oran-

Tome 1.
Quatre Pots à oille,   Soixante-quatre Hors- 
Vingt Potages,     d'œuvres.

SECOND SERVICE.
Quatre grosses Entrées pour relever les quatre pots à oille,
Vingt Entrées pour relever les deux cordons.

TROISIÈME SERVICE.
Quatre gros Entremets froids pour relever les quatre grosses Entrées.
Vingt Plats d'Entremets froids,
Trente-quatre Plats de Rôt,
Quatre jattes d'Oranges,
Vingt Salades,
Six jattes d'Olives.

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

AMBIGU.
Une grande corbeille chargée de fruit ou d'Oranges, ou moitié fruit & oranges,
Deux autres corbeilles chargées de confitures séches, ou pâtes différentes,
Deux Plats de Rôt selon la saison,
Quatre Salades différentes,
Quatre pièces de four différentes,
Deux Oifeaux de riviere farcis aux huîtres,
Cerises au Liquide,
Perdrix aux Olives,
Compote de pommes,
Poulets gras aux trufes,
Verjus au Liquide,
Pigeons à la Braise,
Compote de Poires,
Poulets frits,
Fromage, tel qu'on voudra,
Champignons farcis,
Compote de Marons,
Trufes au court-boûillon,
Coins au Liquide,
Chapon déossé aux huîtres,
Pommes rôties.
Table de douze Couverts en ambigu pour un déjeuner.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Couverts</th>
<th>Couverts</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Un Pâté de Faisans,</td>
<td>Tartare,</td>
</tr>
<tr>
<td>Des Croûtes à la Moclé,</td>
<td>Des Croûtes au jus de</td>
</tr>
<tr>
<td>Des Côtelettes de Mouton grillées,</td>
<td>Des Saucisses de veau,</td>
</tr>
<tr>
<td>Des petits Pâtés de Requêtes,</td>
<td>Une Langue de Bœuf au Cingara,</td>
</tr>
<tr>
<td>Des Pieds a la Sainte Menehould,</td>
<td>Persillade de Bœuf,</td>
</tr>
<tr>
<td>Un Dindon froid,</td>
<td>Pieds de Mouton frit,</td>
</tr>
<tr>
<td>Des Œufs pochés au jus,</td>
<td>caffés au citron,</td>
</tr>
<tr>
<td>Des Poulets gras à la</td>
<td>Filets de Veau à la</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Royale, froids,</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Deux têtes d'Agneau au</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>vinaigre.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Couverts</th>
<th>Couverts</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Une Oille aux Racines au naturel,</td>
<td>deux Truites à côté au Bleu,</td>
</tr>
<tr>
<td>Une Oille au Ritz au coulis d'écrevisses,</td>
<td>Quatre Soles frites,</td>
</tr>
<tr>
<td>Une Carpe au Bleu,</td>
<td>Un Brochet frit, deux,</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Vives frites à côté,</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Douze moyens Plats.</td>
</tr>
<tr>
<td>Une Croquante,</td>
<td>Asperges à l'huile,</td>
</tr>
<tr>
<td>Ecrevisses au court-bouillon,</td>
<td>Trufes au court boui-</td>
</tr>
<tr>
<td>Crème Veloutée,</td>
<td>llon,</td>
</tr>
<tr>
<td>Salade de Filets de Turbots &amp; de Rougets aux cornichons &amp; montans de cardes,</td>
<td>Ramequins,</td>
</tr>
<tr>
<td>Ritz au lait,</td>
<td>Piquatoche,</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Huîtres, fauflle à l'huile &amp; fines herbes,</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Gros Echaudés frits,</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Racines frites,</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Douze hors-d'œuvre.</td>
</tr>
<tr>
<td>Lentilles fricassées à l'huile,</td>
<td>même,</td>
</tr>
<tr>
<td>Epinars fricassés de</td>
<td>Champignons à l'huile,</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>au four,</td>
</tr>
</tbody>
</table>


xxviiij
Racines à l'huile,
Artichaux à l'huile,
Haricots en salade,
Pommes à la Normande,
Grenouilles frites,
Haricots fricassés à

F I N.

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

De l'Imprimerie de GISSEY.
Dictionnaire des aliments tant solides que liquides.

A B A.

BAISSE, Massa farinacea subac- 
ta, terme de Pâtissier. C'est la pâte 
qui fait le dessous & le dessus d'une 
pièce de pâtisserie. On appolatit cet-
te pâte sur une table bien propre 
avec un rouleau. Quand elle est bien préparée, 
on y met les viandes, ou autre chose, dont 
une pièce de pâtisserie est composée. Il y a des 
Abaisses de pâtes fines, & des Abaisses de pâte 
bise. Les premières s'emploient pour les fines 
pâtisseries, c'est-à-dire pour celles dont les croû-
tes sont mangeables. Elles se font avec de la 
fleur de froment, de bon beurre, de l'eau & du 
sel. Les autres qui ne sont qu'une pâtisserie gross-
sière, sont employées pour les Pâtes de Lièvre, 
de Sanglier, de Canards, tels qu'on les fait à 
Amiens, & d'autres grosses viandes, qu'on met 
en pâte, & dont on ne considère que la vian-
de & non la croute. Il y a aussi des Abaisse de feuilletage. Voici la manière de faire les unes & les autres.

Abaisse bise pour les Pâtés de Jambon, & gros-fe venaison.

Prenez un boîseau de farine de seigle, pétrifiez-la avec de l’eau un peu chaude; mettez-y du sel menu, une demi-livre de beurre frais. Faitez une pâte un peu ferme; formez votre Abaisse avec le rouleau de l’épaisseur d’un bon pouce. Abaisse de Pâte fine pour des Pâtés de toutes fortés.

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

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

Abaisse de Pâte feuilletée.

Mettez trois livres de fleur de farine sur une table, faites de la pâte avec de l’eau froide, mettez-y un peu de sel menu, quelques jaunes d’œufs, si vous voulez. Paitrissez-la, & la rendrez maniable. Faites-en une abaisse avec un rouleau à l’épaisseur d’un pouce. Couvrez-la de deux livres & demie de beurre frais. Renverlez
un des bouts sur l'autre, de telle manière que le beurre soit dedans. Détendez-la une seconde fois avec le rouleau, en la poudrant de farine dessus & dessous, pour qu'elle ne tienne pas à la table. Replicez, détendez jusqu'à cinq ou six fois. Cette sorte de pâte est bonne à faire des Patés d'Assiette de Veau, de Pigeonneaux, de Béatilles, d'Abbatis, dont nous allons parler, de Tourtes, de Confitures, & autres pièces de Four.

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

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

Abatis, Minutæ partes amputatae volatilium. On entend en cuisine sous ce nom les têtes, les pieds, les foies & autres choses semblables des animaux, soit terrestres soit volatiles.

tête d’Agneau, pieds, foie, qu’on fera en entrée ou hors d’œuvres. Aux morceaux Dindons, Pou-
lets, Agneau, on trouvera la façon d’apprêter ces Abatis. On en fait aussi des Potages & des
Entrées.

Potages d’Abatis.

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

Pour connoître les effets que peuvent produire ces abatis, soit en potage, soit en tourte,
soit en fricassée, voyez les articles, Potage, Tourte, & Fricassée, où l’on explique les pro-
priétés générales de ces aliments, & les effets qu’ils peuvent produire relativement aux diffé-
rens âges, & aux différents tempéraments. Voyez aussi Alimens.

ABRICOT, Malum armeniacum, fruit presque rond, charnu, de la grosseur d’une
petite pêche, rouge du côté qui est exposé au Soleil, & jaune de l’autre ; quand il est mûr,
la chair de ce fruit est tendre, agréable, & d’une bonne odeur. Elle renferme un noyau assez
dur & applani, dans lequel on trouve une amande.

Il y a trois sortes d’Abricots, les précoces, qui sont mûrs au commencement de Juillet.
Les Abricots ordinaires, qui se mangent vers le 15 du même mois, & les musqués, qui se servent dans le même temps.

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

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

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

Ils conviennent dans les temps chauds, aux jeunes gens, qui ont un bon estomac, & qui font d'un tempérément bilieux & sanguin.

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

Abrisots verts en compôte.

Prenez des Abricots verts, les plus frais cueillis que vous pourrez : mettez dans une serviette la quantité que vous en voudrez. Pilez une poignée de sel, jettez-la sur ces Abricots : remuez-les dans la serviette, & les arrosez avec de l'eau ou du vinaigre, en les laissant dans ladite serviette. Quand leur bourre ou leur première peau est ôtée, mettez-les dans l'eau fraîche pour les bien laver : ayez ensuite de l'eau que vous ferez bouillir dans une poêle : lorsque les Abricots se sont bien égouttés sur un tamis, jettez-les dans
l'eau bouillante. Remuez-les de temps en temps avec l'écumoire: si une épine y entre facilement, retirez les du feu, pour qu'ils ne cuissent pas trop. Jettez-les avec l'écumoire dans de l'eau fraîche. Prenez du sucre clarifié; lorsqu'il a bouilli, & qu'il n'est point trop cuit, mettez-y les Abricots & les faites bouillir à petit feu. Quand ils sont devenus beaux & verds, on les laisse un peu reposer, afin qu'ils jettent leur eau, & qu'ils prennent sucre. Après qu'ils ont reposé, on les achève promptement, afin qu'ils conservent leur vert.

Autre maniere.

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

Troisième maniere.

Voici encore une autre façon d'Abricots verts en compôte. On prend la valeur d'un litron, ou environ, d'Abricots verts, qu'on met dans une poêle à confiture, où l'on verse de l'eau à demi; on y repand ensuite deux ou trois bonnes pelle-tées de cendres de bois neuf, ou bien pour un fol ou deux de gravelée. Lorsque la lessive est
faîte & qu'elle a bouilli sept ou huit bouillons, on y jette les Abricots, qu'on remue doucement avec l'écumoire en les maniant. Quand on voit qu'ils quittent leur bourre, on les prend avec l'écumoire, & on les jette dans l'eau froide; ensuite on les manie avec les doigts pour les bien nettoyer, on les jette à mesure dans d'autre eau claire, & l'on a de l'eau bouillante dans une poêle à confitures; on y jette les Abricots pour les faire blanchir, c'est ce qui s'appelle cuire. On voit avec une épine s'ils sont cuits: quand elle y entre facilement sans trop la presser on a un demi-fètier ou chopine de sucre classifié, ou bien du sucre à l'équipollent qu'on fait fondre dans une petite poêle à confiture. Lorsque ce sucre a bouilli, on prend les Abricots, qu'on a dû faire égouter sur un tamis, ou sur quelque autre choë; on les y jette, quand ils ont bouilli deux douzaines de bouillons, qu'on voit qu'ils commencent à verdir, on les presse encore de sept ou huit bouillons: On les ôte de deflus le feu, & après les avoir remués & écumés, on les laisse refroidir & on les fêrt.

**Abricots miêrs en compôte.**

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

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

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

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

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

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

Pour les Abricots, qui sont trop mûrs, pelés & non pelés, on les met parmi le sucre cassé avec fort peu d'eau, sans les faire bouillir auparavant. La force du sucre, qui les fait, empêche qu'ils ne se dépecent, & on les retire de la poêle, plus entiers pour ainsi dire, qu'on ne les y a mis. Quelques-uns mettent les aman-
des de leurs noyaux. Mais quand on en met; il faut les faire confire à part avec un peu de sucre; car si on les mettoit sans cuire, ils seroient déliure la confiture, & elle chanciroit.

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

Abricots en confiture facile à faire. On les pique avec une epingle de plusieurs coups, afin que dans la cuisson le sucre y penetre plus aisément. Etant ainsi piqués on les jette dans l’eau, on le change ensuite, & on les fait bouillir dans une autre. Quand on s’aperçoit qu’ils montent, on a soin de les ôter de deflus le feu, pour les laisser refroidir. Comme il est effentiel pour la beauté de cette confiture d’avoir une couleur verdâtre; après les avoir ôté de deflus le feu, on doit les remettre sur un autre plus moderé, les tenir bien couverts, & veiller qu’ils ne bouillent point, parce qu’ils se rendroient en marmelade. Quand les Abricots ont acquis la couleur, qui leur convient, on les met dans l’eau pour les rafraichir. Cela fait on les jette dans une autre eau, avec une doze de deux cuillerées de sucre, contre une d’eau. Il faut que les Abricots y soient légèrement plongés: On les laisse en cet état jusqu’au lendemain,
qu'on les met sur le feu dans un poêlon, où ils ne doivent seulement que frémir & non pas bouillir, ce que l'on empêche par le grand rémiement que l'on y fait avec quelque instrument. Le jour suivant on fait égouter les Abricots, on donne sept ou huit bouillons au sirop, on les pose doucement dedans, quand ils fremissent, on les ôte de dedans le feu : on les laisse jusqu'au lendemain, qu'on leur fait prendre encore quinze ou vingt bouillons, en augmentant le sucre. Le jour suivant on a soin de faire cuire le sirop de telle manière qu'en trempant le bout du doigt, on voit en déglutissant cette liqueur sur le pouce, qu'elle s'ouvre aussitôt un peu, & forme de l'un à l'autre un filet, qui se caffe tout d'un coup, & qui renferme en goutte sur le doigt. A cette marque on connoit que le sirop est liâse. Cela fait, on laisse encore les abricots, jusqu'au lendemain qu'on fait prendre au sirop quelques bouillons, afin de lui faire acquérir une consistance plus forte. Lorsqu'on le voit tel, on y met les Abricots, qu'on ne laisse que frémir sur le feu; enfin faisant encore cuire le sirop, on y glisse les Abricots pour leur faire prendre sept à huit bouillons. Il faut avoir soin pendant ce temps de les tenir couverts, & de les écumer de moment en moment. Lors qu'ils sont cuites, on les dresse.

Il y a encore une autre manière de confire les Abricots. Voici, comment. On prend les Abricots, si on les veut confire avec la peau, on les lave dans un poêlon, dans lequel on aura de la cendre neuve, qu'on mettra sur le feu il faut avoir soin d'éteindre avec l'écumoire les charbons ; qui nageront dessus. Après que cette lessive a bouilli, qu'on la juge bonne, on la laisse reposer, pour n'en prendre que le clair. Cela fait, on remet cette lessive sur le feu, dès qu'elle com-
mence à bouillir, on y jette deux ou trois Abricots; si l'on voit que la bourre, qui tient à leur peau, s'en ôte facilement, on y met tout le reste. Quand on les en ôte, on les frotoit avec un torchon net pour les nettoyer, et on les met dans l'eau fraîche pour les bien laver. Après tous ces soins, on pique tous les Abricots avec un poinçon, et on les jette en même temps dans une autre eau, d'où on les tire pour les mettre dans une troisième. On les y fait bouillir à grands bouillons, jusqu'à ce qu'ils soient cuits, ce qui se connaît, lorsqu'ils obéissent aisément sous les doigts.

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

*Marmelade d'Abricots.*

On les prend bien mûrs, et on les fait cuire avec le sucre; pour trois livres de fruit on met
A B R. A B R. 13
la moitié d'un demi-fetier d'eau sur deux livres de sucre. On les cuit en consistance pour les garder. On met cette marmelade dans les pots & tasses, en la couvrant & la gouvernant, comme les autres Confitures.

Autre Marmelade.

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

Troisième Manière.

Voici une troisième façon de marmelade d'abricots. On les prend mûrs, c'est-à-dire prêts à manger : on les pele proprement, on les passe dans l'eau bouillante : on fait en sorte qu'ils ne s'écartent que le moins qu'on peut. On les met à égoutter : on les passe au travers d'un tamis : on les dessèche pour leur faire boire leur humidité. Sur chaque livre de marmelade on met une livre de sucre clarifié, qu'on fait cuire à la plume ; on laisse reposer ce sucre : on jette la marmelade dedans, qu'on remue avec la spatule. On la met un moment sur le feu, afin que tout s'incorpore bien ensemble. On prend garde de
la faire cuire trop, ou trop peu, pour que la marmelade soit belle, claire, & transparente. On la met dans des pots, on la laisse réfrigérer, & on la couvre bien. Celle-ci est la manière de faire la belle marmelade.

On peut faire de même des Pêches & des Poirres de Rousselet, c'est-à-dire confites à mi sucre, ou à plein sucre. Plein sucre, c'est livré pour livre, demi-sucré, est une demi-livre de sucre, pour une livre de fruit.

**Abricots de ménage.**

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

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

**Abricots verdis au sel.**

Quand les Abricots verdis sont confits au liquide comme l'on a dit ci-dessus, & qu'ils sont réfrigérés, on les met égoutter sur une passoire, on les dresse ensuite sur des ardoises, ou des planchettes propres, qui ne sentent aucun mauvais goût, on les porte à l'étuve. Ces fruits ayant ainsi passé la nuit, on les retourne le lendemain, & le soir même encore. On les donne les soins jusqu'à ce que le tout soit bien sec. On les met proprement dans des boîtes garnies de papier en dedans. On garderait bien volontiers de ces Abricots au liquide ; mais ils sont si sujets à s'engraisser qu'il vaut mieux les mettre prompte-
ment à l’étuve, que d’attendre plus tard, oultre qu’ils se conservent très-bien au sec.

Abricots mûrs au sec.

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

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

Abricots séchés au Four.

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

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

On prend les Abricots, comme ci-devant, on y met à la place du noyau, gros comme une fève de sucre ; on en emplit une terrine, à laquelle on fait un couvercle de pâte : ensuite on la met au four chaud, comme il a été dit. On l’y laisse jusqu’à ce que le four soit refroidi. Cela fait, on tire les Abricots qu’on tire proprement sur desardoises ; on les y laisse sécher à loisir, soit dans le four, ou dans une étuve. Lorsqu’ils sont assez secs, on les poudre de sucre étant en-
core chauds. Deux jours après qu'ils sont secs; on les met proprement dans des boîtes garnies de papier blanc, & dans un lieu, qui ne soit pas humide.

Les jardins nous fournissent quantité d'autres fruits qu'on fèche au four, & qu'on fècherait au soleil, s'il avoit assez de chaleur pour cela, comme en Languedoc. Mais étant obligés à nous soujetter aux climats où nous vivons, on se fera du premier expédient, & chaque espèce de fruits étant de différente nature on dira, comme on vient de faire à l'article des Abricots fechés au four, par rapport à chacun en particulier, la manière de les fècher. Voyez Cerises, Prunes, Fêches, Poires, Pommes, Raisins, même des Fèves & des Champignons fechés au four.

**Abricots à l'eau-de-vie.**

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

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

**Tourte d'Abricots.**

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

**Pâte**
Pâte d'Abricots.

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

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

Conserve d’Abricots.

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

Ratafia d’Abricots.

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

Auversez,

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

Eau d’Abricots.

Prenez une douzaine d’abricots mûrs ; pelez-
les & en ôtez les noyaux; faites bouillir en suite une pinte d'eau. ôtez-la de dessus le feu quand elle a bouillি, & y mettez vos abricots. Après une demi-heure de tems, mettez un quartier de sucre dans cette eau. Le sucre fondu portez-la dans un linge, & la glacez; si vous la prenez pour vous rafraichir, pasez-la à la chaufée, elle en est plus claire & plus belle.

*Sirop d'Abicots.*

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

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

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

*ACCOLADE, Binorum cuniculorum junctio.* Ce terme se dit en Cuisine de deux Lapeaux rôties qu'on ferte, & qu'on présente attachés ensemble sur un petit plat. Voyez Lapeaux.

*ACCOMMODER,* on dit en Cuisine accomoder à manger, apprêter les viandes, les savoir déguiser: *Condere.*
Tête d'agneau.

On la frotte en entier. On les échaudé, on les fait cuire avec des fientes, et on les fait dans une grande marmite, dans un bouton affiné.

Le rôti est enchanté, ôton et les pieds d'un agneau ample.

Tête d'agneau de plusieurs façons.

On prend deux rôts ou le collet niern; on ca

M. Lemery dit qu'il convient dans les temps chauds aux jeunes gens bien nourris. La tête, c'est le plus ordinaire plat, il est indigeste et pesant pour l'estomac.

EGNEAU. Agneau. Cet animal contient une grande quantité d'huile et de velouté. Il est humectant et rafraîchissant, et nourrit beaucoup, et adoucit les humeurs acides et picantes. Quand il est trop jeune, ou qu'il n'est pas éch dwóch, il n'est indigeste et pesant pour l'estomac.
ôte les machoires & le museau, on les fait blan-
chir & cuire dans une braie blanche, c'est-à-dire,
on met dans une petite marmite du bouillon,
un demi-fétier de vin blanc, la moitié d'un ci-
tron coupé en tranche, la peau ôtée, ou du
verjus en grain ; si on est dans le tems, un bou-
quet garni, sel, & quelques racines ; on les cou-
vre de bardes de lard, c'est ce qu'on appelle
braie blanche. Quand elles font cuites on les
sert cuites avec une fauce piquante.

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

Poitrine d'Agneau frite.

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

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

Iffus d'Agneau.

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

Frissee d'Agneau.

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

Quartier d'Agneau.

Celui de devant est plus délicat que celui de derrière. Il se sert ordinairement rôti pour un plat de rôt. On le sert aussi en fricandeau : voici comment.
Quartier d'Agneau en fricandeau.

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

On sert aussi un fricandeau avec un ragout d'épinards, ou cuit à la braisée avec un ragout de Cornichons.

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

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

Filets d'Agneau en blanquette.

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

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

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

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

Ris d'Agneau.

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

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

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

Agneau en ragout.

Coupez en quatre un quartier d'agneau, lavez de moyen lard, donnez-lui un peu de couleur dans la Cafférole, après quoi vous le ferez cuire avec bouillon, sel, poivre, clous, champignons & bouquet de fines herbes. Quand il
AGN.    AGN.
sera cuit, mettez-y un coulis de Veau, & servez.

Autre manière.

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

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

Voyez encore l'article Riz.

Quartier d'Agneau à la crème.

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

Agneau à la Chancellerie.

Choisissez un bel agneau, bien charnu, desoffez-le sans percer la peau. Faites un ragoût de pigeons fort gras, ris de veau, champignons, culs d'artiachaux & autres choses semblables, le tout passé avec bon affaisonnement; le ragoût cuit & bien lié, mettez-le dans le corps de l'agneau & le recoupez; donnez-lui la figure d'agneau. Piquez-le ensuite de moyen lard, & le mettez
A G N.  A G N.  25

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

Quartier d'Agneau à l'Angloise.

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

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

Ris d'Agneau au blanc.

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

Ris d'Agneau au citron.

Faites-les dégorger dans l'eau tiède, & blan-
AGRIOTE, espèce de grosse cerisse aigre : on les confit comme les cerises. Voyez au mot Cé-

AIL. AIL.

AIGRE de Cédre. Voyez CÉDRE.

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

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

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

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

AILERONS. On accommode les Ailerons de plusieurs façons.

Tourte d'Ailerons.

Epluchez proprement vos Ailerons, coupez-en le bout, faites une abaisse d'une pâte commune, foncez-en une tourtière, mettez au fond un lit de lard rapé, avec sel, poivre, fines épices, un peu de fines herbes. Arrangez vos Ailerons dans la tourtière, garnissez de champignons & de morilles, assaisonnez comme desfous, ajoutez bardes de lard, tranches de veau, couvrez la tourte d'une abaisse de même pâte, frottez-la d'un œuf battu, & mettez au four sous un
couvercle. Quand elle sera cuite découvrez-la, ôtez les tranches de veau & les bardes de lard, & la dégraissez. Jettez dedans un coulis clair de veau & de jambon ; recouvrez la de son couvercle, & servez chaudement.

**Terrine d’Ailerons à la purée verte.**

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

**Terrine d’Ailerons aux champignons & mousserons.**

Faites cuire vos Ailerons à la braise, égouttez-les, dressez-les dans la terrine, jetez dessus un ragout de mousserons & de champignons. Voyez à l’article ragout, la manière de faire celui-ci.

**Terrine d’Ailerons aux marrons & aux navets.**

Elles se font de la même manière que les terrines de queues, aux queues de moutons, aux marrons & aux navets. Voyez au mot mouton, l’article terrines de queues de mouton aux marrons. Voyez les articles Tourte & Terrine, pour savoir quels effets peuvent produire les Ailerons apprêtés de cette façon.

**ALBRAN, Anaticula, jeune Canard sauvage.**

On l’appelle ainsi jusqu’en Octobre, où il devient Canardeau, & un mois après, on l’appelle Canard, ou Oiseau de rivière.

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

On accommode les Albrans de la même façon que les Canards. Voyez à l’article Canard, *Albrans en ragout.*

Retrouvsez vos Albrans, passez-les à la cafférole avec lard ou beurre, champignons, truffes & culs d’arichaux : ôtez ensuite le lard ou le beurre, mettez à la place du Bouillon, un bou-
quet de fines herbes, sel, poivre, & quand votre ragoût sera presque cuit, mettez-y un verre de vin, laissez prendre quelques bouillons à votre ragoût, mettez-y un coulis brun, & servez. Voyez l'article, Ragoûts, à qui ils conviennent.

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

ALIMÉNS, Alimenta. Tout ce qui sert au corps de nourriture.

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

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

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

Quant à la quantité des alimens qu'on doit prendre, Aëtuaris conseille fort sagement de demeurer sur son appétit ; car alors on fera sûr que la digestion se fera bien. Il faut encore consulter la dessus la qualité des Alimens ; plus ils...
font nourrissons, plus on doit être attentif à ne s'en point rassasier. On peut avec moins de danger donner sur les aliments légers & peu nourrissons, parce qu'ils se digèrent plus facilement; il faut encore mesurer la boisson sur la sécheresse & l'humidité des aliments.

**Doctrine de M. Hoffman sur les Alimens.**

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

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

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

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

Ainsi le lait, & toutes les semences tempérées qui renferment un fuc laiteux, les grains de toute espèce, le pain, les œufs & le lait, font des alimens excellents & universels.
Le sang, le suc nourricier, & toutes les parties du corps étant formées de trois principes, l'un sulphureux, huileux & inflammable, un autre terrestre, alcalin, subtil, & le troisième aqueux; toutes les espèces & les qualités des alimens se rapportent naturellement à ces trois classes.

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

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

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

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

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

De plus en rôtissant, ils perdent beaucoup d'humidité; ce qui fait que le principe huileux, débarassé des parties qui l'envoloppent & exalté
par le feu, est plus dégagé, & domine sur les autres principes.

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

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

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

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

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

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

Le sang & le chile ne se marient jamais avec les liqueurs spiritueuses; ainsi elles sont un tort considérable à la santé, surtout quand on en fait trop d’usage.

Les substances douces, sucrées, miellées, n’ont aucune analogie avec le chile & le sang, & diffèrent totalement de leur composition; leur
laveur dominante ne se trouve point dans le
sang, le chile & le suc nourricier. Ce n'est pas
affez pour qu'un aliment soit propre à la conser-
vation de la santé, qu'il renferme dans lui-même
la nature d'un suc louable, il faut qu'il soit bien
diffus dans le ventricule; ainsi les alimens dont
la substance dure & compacte, donne trop de
travail à l'estomac, ne sont pas convenables à
la santé.

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

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

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

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

Tous les aliments qui obstruent les orifices des
vaisselleux laçés qui se trouvent dans les intestins,
or qui les reflorent plus que de raison, sont
préjudiciables à la santé.

Les acides, les astringens, les mucilagineux;
les gluans, les visqueux, les auffères, les mixtes
qui se coagulent aisément, nuisent principale-
ment à la santé, parce qu'ils offensent l'action,
des intestins, & par ce moyen les empêchent de chasser par bas les parties grossières des alimens digérés.

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

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

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

ALOSE, Alofa, Clupea, ou Chipea, poisson de mer qui passe souvent dans les Rivières. Il croit souvent jusqu'à la grosseur du Saumon. Il est couvert d'écaillles minces, grandes & faç
elles à détacher. Sa tête est imprimée vers le haut de son corps, son museau est pointu, son dos est de couleur blanche, jaunâtre, ses côtes & son ventre sont argentins.

L'Aloxe entre dans les Rivières au commencement du printemps. Au sortir de la Mer elle est maigre, féche, aride, & d'un mauvais goût, mais quand elle a resté quelque temps dans l'eau douce, elle devient graisse, charnu & & d'une saveur agréable.

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

On sait l'Aloxe pour la conserver ; mais elle n'est plus d'un goût aussi agréable qu'au paravant.

L'Aloxe contient beaucoup d'huile & de sel volatil. Elle convient dans le printemps où elle est meilleure qu'en toute autre saison, à toute sorte d'âge & de tempérament, pourvu qu'on en use modérément.

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

Aloxe Rôtie.

Ecaillez votre Aloxe, incisez-la légèrement, frottez-la d'un peu de sel & de beurre, (quelques uns y ajoutent l'huile & le poivre, & veulent qu'on l'arrosoe avec sa marinade) & laissez-la rôrir à petit feu, jusqu'à ce qu'elle ait pris une belle couleur. Quand elle est rôtie, on la frit si on veut, à l'osseille qu'on fait cuire avec du sel, du poivre & du bon beurre, un peu de persil & de cerfeuil. La sauce préparée, on frit l'Aloxe dessus, on peut encore servir l'Aloxe avec un ragout de champignons, ou bien dans une
fausse faite avec du beurre frais, ciboules, persil haché, le tout passé à la Casserole avec bon affaisonnement. On fait mitonner un peu l'Alofè dans cette fausse, qu'on lie avec le foie délayé, ou avec la farine frisée, si l'on veut servir le foie pour garniture.

Alofè au court bouillon.

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

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

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

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

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

Elle contient beaucoup d'huile & de sels volatils, elle est très-douce & estimée pour son bon goût, comme elle est dans un grand mouvement, elle transpire beaucoup, & conséquem:
ment elle contient peu d’humeurs grossières, & beaucoup de principes volatils & exaltés.

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

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

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

Alouette en ragout

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

Tourte d’Alouette.

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

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

Aloïettes rôties.

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

Aloïettes en salmi à la Bourgeoise ; prenez le dîbris ou les carcasses des Aloïettes rôties qui ont été servies ; ôtez les têtes, le gigier & ce qu’elles ont dans le corps ; servez-vous du reste avec les rôties, pilez le tout dans un mortier, délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bon bouillon, pesez-le à l’étamine, affaissonnez ce coulis de sel, de gros poivre, d’un peu de rocanbole écrasée, un fillet de verjus, faites chauffer dedans les Aloïettes sans qu’elles bouillent, & servez garnies de croutons frits.

Aloïettes en caisse.

Après les avoir plumées, coupez - leur les ailes & les pates, tendez - les sur le dos pour ôter tout ce qu’elles ont dans le corps que vous mettez à part. Ôtez-en les gibiers & du reste faites une farce avec lard râpé, moelle de bœuf, champignons, foies gras, sel, gros poivre, muscade, fines herbes, le tout haché & pilé enfuite dans le mortier. Liez cette farce de deux jaunes d’œufs, farcissez-en le corps de vos aloïettes & les faites cuire à la poêle comme les cailles à la poêle. (Voyez cet article au mot Caille)

Quand elles sont bien cuites faites une farce de papier ou de pâte, étendez dehors un peu de farce, arrangez - y vos Aloïettes, couvrez-les de farce, pannez-les légèrement, mettez la Caille au four pour lui faire prendre couleur, dressez-la dans un plat & servez avec une peti
A L O. A L O. 19

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

Alouettes en coques.

Epluchez bien vos Alouettes, coupez les
pates & les ailes, fendez - les sur le dos,
farcissez - les comme celles de l'article précédent,
& les faire cuire de même à la poêle; faites un
petit fispicon, & en le finissant mettez-y un peu
de moutarde. (Voyez au mot fispicon.) prenez
ensuite des coques d'œufs qui ne soient ouvertes
que par le haut; lavez-les bien afin qu'elles ne
sentent aucun mauvais goûit; prenez ensuite
d'autres de plus coques d'œufs pour emboîter
chacune morceau de delfous. Mettez dans cha-
que coque une Alouette & un peu de fispicon;
trempez les bords des coques dans des œufs bat-
tus pour les souder ensemble. Roulez-les en-
suite dans ces œufs battus, pannez-les & les fai-
tes frire de belle couleur. Dressiez-les dans un
plat avec persil fris, & servez pour entrée.

Alouettes aux œufs.

Prenez des alouettes cuites à l'étoufade, qui
ainsi leur tête: mettez-les mitonner dans une
fausse hachée: mettez-les ensuite dans des co-
quilles d'œufs bien propres avec de la fausse ha-
ché; que la tête passe par le bout de l'œuf;
arrangez-les dans un plat; mettez entre deux
couilles des œufs pochés à l'eau, une fausse
clare sur les œufs, rien sur les couilles, &
servez chaudement.

Pâté d'Alouettes.

Vuidez-les bien, gardez les foies, retroussez-
les proprement, piquez-les de gros lard & de
Jambon assaiônés de poivre, sel, fines her-
bes, fines épices, fendez-les par le dos, pitez
les foies avec lard rapé, champignons, truffes,
ciboules, persil, sel, poivre, fines herbes, ë,
nes épices, farcissez-en le corps de vos aloiètes. Faites une abaisse d'une pâte composée d'un œuf, de bon beurre, farine & un peu de sel. Etendez sur cette abaisse du lard pilé dans le mortier ; arrangez dessus vos aloiètes affaisonnées comme il faut, après leur avoir caillé les os. Mettez-y truffes, champignons, une feuille de l'aurier, le tout bien couvert de bardes de lard. Couvrez d'une autre abaisse de même pâte ; dorez le pâté & faites cuire au four. Quand il est cuit, ôtez le papier de dessous ; ayez un bon coulis, quelques ris de veau, champignons & truffes ; découvrez le pâté, ôtez toutes les bardes de lard, dégraissez-le bien, présez-y un jus de citron, & avant de servir, jettez le tout dans le pâté, recouvrez, & servez chaudement pour Entrée.

Autre Pâté d'Aloïettes.

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

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

A L O Y A U, Costa bubula, pièce de bœuf, qu'on coupe le long des vertèbres, au haut bout du dos de cet animal. Il y a des aloyaux de la première, de la seconde & de la troisième pièce. On apprête l'aloïau de plusieurs façons.

Aloyau rôti.

On doit manger l'aloïau rôti un peu rouge & saigneur. Il en est plus tendre plus délicat & plus succulent.
Ceux qui le veulent plus cuit, le coupent par tranches, y font une fausse avec un peu d'eau, du sel, du poivre, un filet de vinaigre, quelques ciboules hachées, ou bien avec trois ou quatre anchois hachés & assaisonnés de sel & de poivre, avec du jus de bœuf, & quelques cœurs, si l'on veut. Ces fausses se servent chaudes. On fait bouillir un peu la première sur le réchaud avec les tranches.

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

Aloau à la braisse.

Prenez un aloau de la première pièce, où il y a le plus de filets, dégraissé bien, piquez-le de gros lard, bien assaisonné de fines épices, fines herbes, persil, ciboule hachée, un peu de champignons, quelques truffes hachées. Prenez une marmite de la même grandeur que votre aloau, garnissez le four de bâdes de lard, de tranches de bœuf maigre épaissies d'un doigt, & battues : assaisonnez de fines épices, fines herbes, oignon, carottes, citron, feuilles de laurier, poivre, & sel. Mettez votre aloau dans la marmite, les filets au fond pour qu'ils prennent plus de goût. Ficellez-le auparavant, afin de le tirer sans le casser, quand il sera cuit. Assaisonnez-le au-dessus, de même qu'au dessous; mettez des tranches de bœuf & des bâdes de l'ard par dessus. Fermez ensuite vo-
tre marmite avec de la pâte autour ; mettez du feu dessus & dessous, & laissez cuire.

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

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

Aloyau avec une sauffe hachée.

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

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

Quelques fois avec du Celeri.

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

Choisissez des Concombres bien mûrs, pélez & coupez-les par tranches, faites-les mariner avec quelques oignons coupés par tranches avec poivre, sel & vinaigre, pendant deux heures. Passez-les ensuite vos concombres dans un linge, passez-les dans un peu de lard fondu ; quand ils sont roux, mouillez-les d'un bon jus, & les laissez mitonner sur le fourneau ; quand
ils sont cuits, dégraissez-les bien, & les liez
avec un bon coulis de veau & de jambon, &
les jettez sur votre Aloyau.

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

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

Aloyau à l'Angloîse.

Mettez votre Aloyau pendant deux jours au
sel, mettez le ensuite à la broche ; quand il fé-
ra cuire, pannez-le ; jettez par dessus & par de-
sous un bon ragout, servez-le garnis de hats
etelettes, de marinade, ou de poupiettes cur-
tes à la broche.

Aloyau Farci.

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

Ou bien mettez votre Aloyau à la broche,
& quand il est à demi cuir, retirez-le, levez-
en la peau, prenez-en la chair, hachez-la me-
nu, avec lard, moelle de bœuf, épices, foies
gras, ris de veau, truffes, champignons, mo-
rilles, mousserons, & autres bonnes garnitures
& fines herbes. Mettez cette farce entre la peau
& l'os, & recoupez-la bien de peur que la chair
ne tombe. Achavez de faire cuire votre Aloyau,
au four dans une léchefrite; pannez-le ensuite,
ou quand il sera presque cuit, laissez-lui prendre
un peu couleur, tirez-le, garnissez votre plat de
fricandeaux, en façon de côtelettes piquées.
avec pain frit. Quand il est sur la table, on ôte les peaux pour qu'on puisse en prendre avec une cuillière.

Aloyau à la Maitre d'Hôtel.

Choisissez un Aloyau bien gras qui soit mortifié, dégraissez-le, parez-en bien le filet : & lardez de lard & de jambon ; affaissonnez de fines herbes & fines épices : couvrez le tout autour d' une farce délicate faite avec l'eflo- mac de poulardes, de poulets & de perdrix ; ha- chez cette viande avec du lard blanchi, de la terine de veau cuite, quelques ris de veau blan- chis, des truffes & des champignons, de la moëlle, une mie de pain trempée dans du lait & toutes sortes de fines herbes, avec un peu de fromage à la crème, & de la crème de lait, au- tant qu'on le juge à propos, le tout bien ha- ché & bien affaissonné, mettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs, & un ou deux blancs, envelop- pez-le enuit de tranches de veau bien minces, ficeliez-le de peur que la farce ne tombe, & le faites cuire à la broche. Pendant qu'il cuit, faites une fausse au jambon, coupez en dés trois tranches de jambon, mettez-les dans une caffèrole avec un peu de beurre frais ; couvrez la caffèrole & faites frier : poudrez d'un peu de sa- rine, mouillez de jus & de soulis, ajoutez- y des champignons hachés que vous faites cuire. Dégraissez cette fausse de temps-en-temps ; quand elle est cuite ôtez-la de dessus le feu, ajoutez-y une pincée de petits capres, un anchois lavé & haché, deux Échalottes aussi hachées, un peu de gros poivre & un jus de citron.

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

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

Aloyau à la Provençale.

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

Filets d'Aloyau aux Cardes.

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

Filets d'Aloyau au Celeri.

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

_Fillets d'Aloyau à la Chicorée._

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

_Fillets d'Aloyau aux Concombres._

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

_Fillets d'Aloyau à l'Espagnol._

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

_Filet d'Aloyau Glacé._

Levez le filet entier d'un Aloyau cru; pi-
A L O. A M A.

quez-le & le coupez en deux, mettez-le cuire
avec du bouillon, un bouquet, une tranche
de jambon. Finaîsez-le comme un fricandeau,
& le servez avec un ragout tel que vous vou-
drez.

**Fîlet d’Aloyau aux Miroûns.**

Faites une saûffê hachée. (Voyez au mot saûffê
la maniere de la faire.) Arrangez dessus le Fîlet,
remettez de la saûffê par dessus, faites chauffe
ser sans bouillir & servez chaudement.

**Fîlets d’Aloyau au Salpicon.**

Faites cuire le Fîlet à la braiûse avec une tran-
che de veau, moitié bouillon & moitié vin
blanc, un bouquet de fines herbes, clous de
giroffes, oignons, racines Quand il est cuit &
degraissé, servez avec un Salpicon. (Voyez au
mot Salpicon la maniere de la faire.)

Voyez à l’article bœuf le qualités de l’Aloyau.
Voyez aux articles saûffê, Rôô & Ragoût les
effets que la chair de bœuf peut produire relâ-
тивement à la santé.

AMANDE, Amygdala, il y en a de deux
fortes, de douces & d’amères, qu’on ne disting-
gue que par le goût. Dans les Amandes dou-
ces il se trouve moins de sel, & ce sel est par-
faitement lié & retenu par des parties rame-
ûses, de forte qu’il ne peut faire qu’une légère
impression sur la langue. Les amères au con-
tre contiennent plus de sels âcres, qui n’étant
qu’à demi embarrassés par des parties huileuses,
excitent une sensation plus forte, mais plus
désagréable.

Les Amandes douces passent pour être nou-
rissantes, elles procurent le sommeil & augmen-
tent la sécrétion de la sémençe. Elles font de
difficile digestion, lorsqu’on en mange trop.

Les Amandes amères détergent, atténuent &
raréfient les humeurs grossières & vilqueusces.
Les Amandes douces & amères étant cachées, se digèrent difficilement, & causent des maux de tête. Les douces contiennent beaucoup d'huile, peu de sel & de phlegme. Les amères contiennent plus de sel que les douces, beaucoup d'huile & peu de phlegme.

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

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

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

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

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

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

Huile d'Amandes douces.

Pour tirer l'Huile des Amandes douces, on choisit les plus belles, on les monde de leur dure écorce, on les pele avec de l'eau tiède, on les fêche dans un linge, puis on les pile dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte. On met cette pâte dans un sachet de navas,
nevas, où d'étamine claire, on l'exprime tout doucement à la pressé, sans la chauffer : Voilà la manière de tirer l'huile d'Amandes douce sans feu, laquelle est bonne à prendre par la bouche. Pour avoir de cette huile, il faut prendre garde de mélè des Amandes amères parmi les Amandes douces, ni des Amandes vieilles. Il faut qu'elles soient dépouillées de leur peau, afin que l'huile en soit plus pure, & plus lénitive.

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

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

Huit d'Amandes Amères.

Pour les Amandes amères, on les prend fêches & bien mondées, pour en faire de l'huile. On les pile dans un mortier de marbre, avec
un pilon de bois, jusqu'à ce qu'elles soient ré-
duites en pâte; on les met ensuite dans un sac
de toile, ou d'étamine, pour en tirer l'huile
chaudement à la presse. On chauffe les Aman-
des amères, pour qu'elles rendent davantage
d'huile. Pour cet effet on les met dans un vase
de verre, & ce vase dans un autre plein d'eau
bouillante sur le feu, afin que l'huile ne soit
pas gâtée par l'attouchement du feu, & la
mixture de l'eau.

L'huile d'amandes douces est propre pour
adoucir l'apprêt du gosier, du poumon, des
reins, & des parties externes, &c. Celle d'A-
mandes amères est propre pour différer le tin-
tement d'oreilles, pour ouvrir les obstructions
du foie, & des autres viscères, & pour amol-
lier toutes sortes de duretés.

On fait des Amandes vertes en confiture. Des
Amandes vertes en compôte, les Amandes à
la praline, des Amandes glacées, des Aman-
des fouillées, & de l'Amandé: voyons com-
ment.

Amandes vertes en Confiture.

Il ne faut point de sel, comme aux abri-
cots. On fe fait de la lessive de cendre, ou de
gravelée lorsque les Amandes sont bien la-
vées & bien nettoyées, on les jette dans l'eau
bouillante, comme on fait les Abricots, &
on regarde avec une épingle pour qu'elles ne
cuitent pas trop, parce qu'elles s'ouvriroient.
On les jette ensuite dans l'eau fraîche : on les
met égoutter après dans un sucre clarifié, qui
soit léger; lorsque le sucre bout on y jette les
Amandes, afin qu'elles prennent leur verd.
On les acheve promptement de peur qu'elles ne
noircissent. Pour les garder on met livrè pour
livrè, & on a attention que le syrop soït cuit
à propos.
Amandes vertes en compôte.

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

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

Pâte d'Amandes vertes.

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

Amandes à la Praline.

Il faut pour deux livres d'Amandes bien triées, une livre ou cinq quartiers de sucre.
52

AM A. AM A.
on les fait cuire à la plume, & on y jette les
Amandes qu'on remue avec la spatule, pour
qu'elles ne s'attachent pas au fond de la poêle,
qu'elles prennent sucre, & qu'elles soient bien
pralinées ; à la fin on les mene doucement fur
un petit feu, pour faire fondre les égrenilles
du sucre : on fait ensuite qu'il n'en reste point,
& que tout s'attache autour des Amandes. Il ne
faut pas qu'elles se mettent en huile. Elles pe-
tent lorsqu'elles sont pralinées. Alors on les
tire de dessus le feu, on les couvre avec quel-
que chose pour les faire resfluyer ; on les laisse
ensuite refroidir : on les met dans des boîtes,
On praline de même des avelines, & les prâ-
ilines, qu'on fait de cette manière, sont grises.
Pour les faire rouges, dès qu'elles ont pris
le sucre, on les retire de dessus le feu : on les
crible, & le sucre qui tombe du crible se met
dans le même poêlon. On y ajoute un quart-
eron de sucre, & un peu d'eau pour fondre
le tout. On le fait cuire à caffé ; on y jette de
l'eau, dans laquelle on fait bouillir de la coche
nille avec de l'alun & de la crème de tartre.
On met de cette eau, autant qu'il en est néces-
saire pour donner au sucre une belle couleur :
on le fait encore cuire sur le feu, pour le faire
venir à caffé. Quand il est cuit, on y jette les
Amandes & on ôte le poêlon de dessus le feu,
On les remue bien, jusqu'à ce qu'elles soient
sèches.

Pour faire les Pralines blanches, on échaude
d'abord & on pèle les Amandes, on les jette
dans du sucre cuit à caffé : on leur fait prendre
ensemble un ou deux bouillons : & on fait le
rèffe, comme ci-dessus les pralines conviennent
à tort le monde, & ne peuvent produire aucun
mauvais effet.
Amandes Glacées.

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

Amandes soufflées.

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

Tourtes d’Amandes.

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

Tourtes d’amandes, pour les jours maigres.

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

E ii j
Potage de lait d’amandes.

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

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

Autre façon.

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

Garnissez avec du maïs-pain, ou des amandes à la praline.

Amandes de Languedoc frites.

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

Pâte d’amandes, pour l’Orgeat.

Mettez une livre d’amandes douces tremper
dans l'eau chaude, pelez-les, pilez-les bien, mettez de temps en temps un peu d'eau, pour qu'elles ne tournent pas en huile. Quand elles seront bien pilées, mettez-y une demi-livre de sucre aussitôt pilé, faîtes du tout une pâte, pour vous en servir dans le besoin. Quand vous voudrez vous en servir, prenez de cette pâte, gros comme une œuf que vous délayerez dans environ une pinte d'eau, que vous passerez dans une serviette.

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

Autre Pâte d'Amandes.

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

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

Usage de la Pâte d'Amande.

La Pâte d'Amande sert à plusieurs usages, &
le travaille de plusieurs manières; elle sert à faire des abaissé pour des tourtes; on la glace, on la pâsée à la ferangue, & des rognures qui restent on fait des petits choux, ou autres gar- nitures de plats, après les avoir pilées avec un blanc d'œuf pour les ramollir.

Pâte d'Amande feranguée.

Prenez de la Pâte d'Amandes, pilez-la dans un mortier avec un peu de crème naturelle & cuite, & après l'avoir pâsée à la ferangue, faites-la frère en grande frisure, rapez-y du sucre par dehis, & servez pour entréemets.

Pâte d'Amandes pour faire des Tourtes ou Tar-
tettelettes.

Prenez de la Pâte d'Amande desséchée, de bon beurre frais, de l'écorce de citron verh ha-
ché, quelques autres confitures, un peu de su-
cre, quatre ou cinq jaunes d'œufs, pilez bien le tout ensemble; les jours gras vous y mettez de la mocille de boeuf, servez-vous-en pour Tourtes & Tartelettes, faisant les abaissé de Pâte souillé-
letée.

Lait d'Amandes pour collation.

Prenez une livre & demie d'Amandes douces,
& une douzaine d'Amandes amères; quand elles feront pelées, pilez-les dans un mortier, ajour-
nez d'un peu de lait; quand elles feront bien pi-
lées, faites réédir trois chopines de lait, délayez vos amandes dedans, passez-les dans une éta-
mine, mettez ce lait d'amandes dans une ca-
fferole, avec un morceau de canelle en bon ton,
mettez la cafferole sur le feu, faites cuire votre lait comme une crème, remuez-le toujours avec une cuillier; quand il commence à sé lier,
mettez du sucre, ce qu'il faut, & un peu de sel,
arrondizez des petits croutons de pain bien fèc
dans un plat, versez votre lait d'amandes dedans,
& servez chaudement pour collation.
Lait d'Amandes en gras, ou pour entremets.

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

Crème d'Amandes pour entre-mets.

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

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

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

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

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

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

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

Beurre d'Amandes.

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

Amandé.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

On doit choisir l'Anchois tendre, nouveau.
blanc en dehors, rouge en dedans, petit, bien nourri, d'une chair ferme, & d'un bon goût.

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

Anchois en salade.

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

Coulis d'Anchois.

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

Roties d'Anchois.

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

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

Anchois farcis frits.

Prenez des Anchois entiers, nettoyez-les bien, fendez-les en deux, ôtez-en l'arête, mettez à la place une petite farce bien liée avec des œufs ;
faites-les frire en les trempant dans une pâte à beignets au vin de champagne, & quand ils sont frits de belle couleur, servez à sec.

Allumelle d'Anchois.

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

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

Andouilles de Cochon.

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

**Andouilles de veau.**

Prenez des boyaux de veau qui soient un peu gros, bien lavés & bien propres, coupez les de la longueur que vous voulez donner à vos Andouilles, & filez un des bouts ; prenez du lard blanc, de la treille du veau blanchie, de la fraîche de veau, le tout coupé par rosielles ou aiguillettes ; mettez le tout dans une casserole, à la réserve des boyaux, assaisonnez-le avec épices finem batues, une feuille de laurier, du sel, du poivre, un peu d'échalottes bien menés, & un demi-étier de bonne crème de lait, pâlez le tout sur le fourneau, retirez ensuite la casserole, jetez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs, un peu de mie de pain ; & le tout étant bien lié, prenez vos boyaux, formez-en chaudement vos Andouilles avec un entonnoir fait exprès, & les filez.

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

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

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

**Andouille de carême.**

Prenez de la chair d'Anguille, de Tanche, de Carpe, de Morue fraîche, ou à son défaut, celle de Brochet ; hachez-les bien avec persil, ciboulettes, sel, poivre, clou, muscade, rocambole, basilic, graisse d'Anguille & beurre frais, ce qu'il en faut.
Pilez dans un mortier les ossements de vos poissons, les arrosant avec une quantité convenable de bon vin vermeil, arrosez-en votre hachis, & de ce hachis, emplissez vos peaux d'Anguilles que vous couperez à la longueur que vous jugerez à propos; ficeliez-les ensuite par les deux bouts.

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

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

Andouilles aux choux.

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

Andouille à la Crème.

Prenez une fraîse de veau bien lavée, coupez-la par filets; coupez de même en filets deux livres de poitrine de porc, & une oreille, une poularde cuite à la broche, & une livre de lard en petits lardons, une livre de pander de même, fondez une livre de pander dans une casserole avec trois oignons en filets, passez le tout ensemble avec épices, sel, poivre, fenouil en poudre, une mie de pain à la crème, mettez-y huit jaunes d'œufs pour soutenir le tout, & mêlez avec vos filets; prenez des boyaux de porc que vous coupez d'un pied de long, liez-
les par un bout, mettez dedans votre farce; qu'ils ne soient pas trop pleins, liez l'autre bout & les faites cuire dans une faînte menèhoud claire & de bon gout pendant quatre heures. Quand vos Andouilles sont cuites, servez-les pannées, grillées ou toutes blanches.

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

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

Ces mêmes Andouillettes servent aussi de garniture pour un potage.

ANDOUILLETES DE POISSON.

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

Pour le ragout que l'on jette dessus, passez des champignons, quelques truffes que vous mouillez d'un peu de bouillon de poisson; prenez laitanc
faîrance de carpes que vous aurez fait blanchir, 
mettez-les avec vos champignons & vos truffes ; 
faites un bouillon ; joignez-y culs d’artichaux, 
pointes d’asperges, queuees d’écrevisses, liez 
notre ragout d’un bon coulis d’écrevisses ou de 
qu’aucun autre poisson. Jetez le ragout sur vos 
Andouillettes, & servez pour entrée, ou bien 
servez-les en potage sur des croutes bouillies. 

L’on peut dire en général que les Andouilles, 
surtout celles qui sont fumées, sont plus nuisa-
ibles qu’elles ne sont salubres. Les personnes 
fortes & vigoureuses peuvent en manger de 
temps en temps, mais bien sobrement ; elles 
digèrent difficilement ; ainsi ceux qui sont d’un 
temps faible & délicat, qui digèrent mal, 
où qui sont peu d’exercice, doivent s’en inter-
dire l’usage même modéré.

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

ANNUILLE, Anguilla, poisson d’eau douce ; 
long & menu, de la figure d’un serpent, & 
dont la peau est entièrement unie & glissante. On 
trouve quelquefois des Anguilles dans la mer, 
mais elles viennent des rivières où elles prennent 
naissance.

L’Anguille contient beaucoup d’huile, de sel 
volatile, & de phlegme visqueux & grosier ; il est 
aisé de voir de là les effets qu’elle peut pro-
duire.

Sa chair est tendre, molle & nourrissante : 
parce qu’elle contient beaucoup de parties hui-
ueuses & balsamiques ; mais comme elle contient 
surtout beaucoup de parties lentes, grosieres, & 
visqueuses, elle est difficile à digérer, elle pro-
duit des fucs épais, & excite des vents.

Elle convient aux jeunes gens d’un tempe-
chant chaud, & bilieux, qui abondent en hu-


meurs âcrès & tenuës, encore faut-il qu'ils aient un bon estomac, & qu'ils en usent modérémente. On doit boire de bon vin par deus, pour aider à la digestion de ton phlegme visqueux dans l'estomac.

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

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

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

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

Anguille farcie.

Prenez la chair de vos Anguilles, hachez-la bien menüe, ou plutôt pilez-la bien dans un mortier; joignez-y crème douce, mie de pain, deux ou trois rocamboles, persil, ciboules, champignons & truffes. Votre Godiveau bien affaisonné, farcissez-en les arêtes de vos Anguilles proprement, pansez-les de mie de pain.
& faites-les cuire au four dans une tourtière, afin qu’elles prennent une belle couleur.

**Anguille au Blanc.**

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

**Anguille à la sauce Rousse.**

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

**Anguille Marinée ou frite.**

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

**Anguille sur le gril.**

Coupez votre Anguille par tronçons ; incisez-les, & faites-les mariner un peu dans du beurre
68 A N G. A N G.

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

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

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

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


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

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

On fera encore l'Anguille grillée avec quelque petit ragout de champignons, ou ragout de montagnes de laitue.

Anguille à la Broche.

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

Anguille à la Marelotte.

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

Votre ragout à moitié fait, mettez-y environ
un verre de vin, & après quelques bouillons, retirez-le, & servez pour entrée.

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

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

Anguille à l'Angloise.
Coupez votre Anguille bien émondée en trois ou quatre tronçons, selon la longueur. Mettez-la dans un plat, versez deffus de bon vin blanc, & retitez-la au bout de quelque temps. Faites-lui des incisions de distance en distance, sur le dos & aux côtés. Préparez ensuite une farce de cette façon, prenez mie de pain blanc bien étroiffée, fines herbes de toutes façons, persil, ciboules, le tout bien haché, poivre, clous, muscade & sel ; ajoutez-y quelques jaunes d'œufs, Anchois pilés, bon beurre frais, mélez le tout ensemble. Emplissez de cette farce les incisions que vous avez faites à l'Anguille, remettez-la proprement.
dans la peau, liez-la par les deux bouts, piquez-la avec une fourchette en plusieurs endroits, puis faites-la rôtir sur le gril ou à la broche. Quand elle est cuite, ôtez la peau, servez votre Anguille à sec avec un jus de citron, ou faites-y une sauce blanche avec bon beurre, vinaigre, sel, poivre, anchois & capres.

**Anguille à la Daube.**


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

**Pâté d'Anguille.**

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

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

Autre façon. Toure d'Anguille par Rouelles.

Echorez l'Anguille, coupez-la par rouelles, après en avoir ôté l'arête. Empatez-la d'une pâte fine, & l'affaissonnez de sel, poivre, champignons, coupez-en des morilles ou mousserons, si vous en avez, & autres affaisonnemens : formez votre Toure & la couvrez ; quand elle est cuite, servez-la à la fausse blanche.

Anguille en Toure d'une autre manière.

On prend une Anguille, on la dépouille, on la vide, on la cizelle, on la coupe par petits tronçons. On prend un morceau de chair d'Anguille, qu'on met sur une table avec quelques champignons; un peu de persil & de ciboules hachées, & du beurre de la grosseur de l'Anguille. On hache le tout ensemble, on le pile dans un mortier, on le met ensuite sur une assiette, on fait une abaisse d'une pâte fine & brisée, on met le godiveau au fond de la tourtière, qui doit être affaisonné de sel, de poivre, de fines épices, & de tant soit peu de fines herbes. On arrange, après l'Anguille dans la tourtière, on met un bouquet au fond, on garnit cette Toure de champignons, de truffes & de mousserons, & le dessous comme le dessous doit être affaisonné. On étend autant qu'il en faut de beurre frais par dessus, & l'on couvre la Toure d'une abaisse de.
La même pâte; on y fait une bordure autour, on la frote d’un jaune d’œuf battu, & on la met cuire au four ou sous un couvercle. Quand elle est cuite, on la tire, on la dresse dans un plat, & on la découvre pour en ôter le bouquet, la dégraissé, & y jeter de l’herbe d’Ecrevisse, & bien un coulis au roux; si la Tourte est de bon goût, on la couvre, & on la frit chaudement.

**Potage d’Anguilles.**

Il faut avoir une belle Anguille, on la coute par tronçons après l’avoir écorchée, on la pâle au roux dans la casseroles avec des fines herbes, & de bons affaisonnements; ensuite on la met dans un pot avec du bouillon fait avec du poisson, du beurre, du sel, du poivre, un bouquet de fines herbes & des oignons piqûés on la laisse bouillir le tout ensemble; après cela on fait monner des croutes, on met l’Anguille dedans, & on frit le Potage avec un coulis de champignons, ou simplement un jus de citron. Au lieu de bouillon de poisson, on peut le servir, & l’on veut, de purée claire.

**Autre Potage d’Anguilles.**

Prenez une Anguille, dépouillez-la & la vuidiez. Quand elle est coupée par petits tronçons, il faut la passer dans une casseroles avec du beurre, un bouquet de fines herbes, un affaisonnement de sel, de poivre, quelques petits champignons, & des mousserons; le tout étant bien passé, mettez-y une petite pincée de farine; & mouillez du bouillon de poisson; laissez-la monter à petit feu. Servez-vous du bouillon de poisson pour faire monter des croutes dans le plat destiné à servir le potage; mettez au milieu un petit pain farci de hachis de carpe, voyez si le ragout d’Anguille est d’un bon goût, & en garnissez le bord.
bord du Potage; jettez par dessus un coulis d'Anguille fait de la maniere suivante.

Coulis d'Anguille.

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

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

Terrine d'Anguille & de Brochet en maigre.

Coupez votre Anguille & votre Brochet en tronçons, frostez la terrine de beurre frais, affaisonnez de sel, de poivre, fines épices; arrangez les morceaux de Brochet & d'Anguille mêlés dans la terrine; mettez un bouquet dans le milieu, affaisonnez comme dessous, mettez-y un demi verre de vin de Champagne & du beurre frais; couvrez la terrine de son couvercle, empêtez-la autour, & mettez cuire à petit feu. Quand elle sera cuite, découvrez-la, ôtez le bouquet, dégraissée, jettez dedans un ragout
de laitance, et servez chaudement. Voyez l'article Laitance la manière de faire ce ragout.

*Anguille Frite.*

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

*Anguille en Caisse.*

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

*Anguille aux Cornichons.*

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

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

Anguilles en Galantes aux pointes d'Asperges.

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

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

Anguille Roulée.

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

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

Anguille au Lard.

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

Anguilles à la Poulette.

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

Anguille à la Sainte Merehoud.

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

Anguille Fumée.

Choisissez une belle Anguille, dépoûillez-la & la viduez; roulez-la ensuite dans de fines épices, sel & fines herbes; remettez-la dans sa peau, liez-la bien, mettez-la à la fumée sans la faire cuire pendant un mois plus ou moins.
Quand elle est bien fumée, servez-la comme de la Mortadelle. Il faut y mettre un peu d'ail; on peut la faire cuire si l'on veut dans un petit affaisonnement, quand on veut la manger.

Anguille à la Sultane.

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

Anguille à la broche à la Sauce Aigre.

Coupez une grosse Anguille par tronçons; faites-la mariner avec huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, ail, échalottes, le tout haché, thin, laurier, basilic en poudre; coupez des morceaux de mie de pain épais d'un demi doigt, & de la grandeur des tronçons d'Anguille; passez dans une hâtelette un tronçon, ensuite une tranche de pain, ainsi de suite, & faites cuire à
la broche ; arrosez-les mies de pain, & l’Anguille avec la marinade. Quand l’Anguille est cuite, dressez dans un plat, un morceau de mie de pain, un morceau d’anguille dessus, ainsi des autres, une fausse aigre dessous, & servez. (Voyez au mot fausse, l’article fausse aigre.)

Anguille farcie avec Basilic.

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

Roulades à l’Anguille.
Prenez une Volaille graisse, après l’avoir ambé, fendez-la par le milieu, décoiffez-la, étendez dessus une farce fine, couvrez cette farce de lardons de jambon & d’anguille, roulez ensuite votre volaille, ficellez-la, & la faites cuire dans une braïse avec tranches de veau, bardes de lard, un bouquet. Faites cuire dans la même braïse des morceaux d’anguille piqués, glacez-les ensuite. Dressez les Roulades dans un plat, un morceau d’anguille dans le milieu, les autres à côté, pour fausse, la braïse réduite, dégraissée & passée au tamis ; prélevez-y un jus de citron, & servez avec les Roulades.

Saucissons d’Anguille.

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

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

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

On peut dire en général que les animaux qui ne quittent point la terre échauffent tous au-delà.
fus d’un degré modéré, qu’ils fournissent une nourriture solide, qu’ils font un sang épais qui ne s’accomode bien avec la santé que dans les personnes qui ont un tempérament vigoureux.

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

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

L’espèce écailleée, celle qui est sans écailles, & la crouteuile ne produisent point les mêmes effets. Dans l’espèce écailleée, les uns sont étacés, & vivent en pleine mer; les autres ne s’éloignent point du rivage & des rochers. De ces poissons, ceux qui sont les plus gros dans leur espèce fournissent plus de nourriture, mais elle est plus grossière; les petits en donnent moins, mais elle est plus pure. Les poissons qui vivent en pleine mer & qui sont continuellement battus & agités par les flots, sont plus exercés, se nourrissent de meilleurs alimens, & constamment ont la chair plus délicates & plus solide que les autres. C’est pourquoi cette chair doit nourrir davantage & engendrer un sang plus épais. Ceux au contraire qui vivent dans des eaux bourbeuses & dans des lieux marécageux, sont gras à la vérité, & même assez agréables au goût, mais ils n’ont rien de pur & de salubre. Les poissons qui vivent aux environs des rochers, dans des eaux limpides, ont la chair beaucoup meilleure, ils font
sables à digérer, & le sang qu'ils font est
pur & fluide.
Tous les aquatiques doux sont supérieurs par
la qualité du suc à la plupart de ceux qui font
écaillés : mais ils sont pleins de nerfs & durs à
la digestion.
Les poissons de l'espèce couteuse se digèrent
plus facilement que les poissons doux & ils font
un sang plus fluide & plus pur.
L'espèce testacée est la moins estimée, parce
que les poissons de ce nom sont fédentaires, ne
s'exercent point, ou s'exercent très-peu.
Parmi les Animaux de la même espèce, les
jeunes fournissent une nourriture chaude, ceux
qui ont toute leur force, une nourriture plus
sordide, plus chaude & plus deféchante, & ceux
qui sont vieux la nourriture la plus mauvaise.
Quant à ceux qui sont dans l'état d'accroissement,
is engendrent dans le corps des humeurs
grossières, impures ; & ces effets sont proportionnés à leur grosflueur & à l'exercice qu'ils
prennent.
Les Alimens, dont on nourrit, ou se nourris-
fent les Animaux font beaucoup de change-
ment à leur chair. Il n'y a personne qui ne di-
singué, la chair d'un Lapin de garenne, d'avec
un Clapier ; celle du Cochon de basse-cour,
avec celle du Cochon sauvage, qui est le San-
glier. Comme les Animaux mâles font d'un
temperament plus chaud, que celui des fe-
uelles, leur chair est aussi plus fêche, moins
chargée d'humidité, & produit un meilleur
aliment. La chair des Animaux, qui ont été
châtrés principalement dans leur jeunesse, est
beaucoup plus tendre, plus agréable, plus
nourrissante, plus graisse, & plus aisée à digé-
rer, que celle des Animaux, qui ne l'ont point
été.
Le foie est ordinairement d'une substance compacte, serrée, difficile à digérer, & propre à produire des obstructions; cependant il diffère beaucoup suivant l'espèce, l'âge, & les aliments de l'Animal. Par exemple on mange avec délice les Foies gras des Poules, Poulets, Poulardes, Chapons, Oies, & des jeunes Cochons, qu'on a nourri avec de la farine, du lait, des figues séchées, des fèves, & autres aliments pareils; on fait encore assez de cas des Foies de veau, mais ceux de plusieurs Animaux avancés en âge, sont de mauvais aliments.

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

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

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

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

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

Les Testicules, ont une saveur forte & d'étable agréable dans les vieux Animaux, mais dans les
jeunes ils sont d'un goût affez délicat, & ils produisent un bon suc.

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

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

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

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

La Moelle de Bœuf est bonne pour les ragouts, les Tourtes. Les Médecins estiment premièrement la Moelle de Cerf, ensuite celle de Veau, puis celle de Taureau, celle de Chèvre, & enfin celle de Mouton.

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

Le Sang des Animaux de quelque manière qu'on le prépare, car on ne l'emploie jamais seul, & tel qu'il sort des veines, est toujours difficile à digérer; il se coagule aisément, & fournit quantité d'humeurs grossières. On prétend que le Sang de Taureau bu, aussitôt qu'il est tiré, empoisonne. Le sang, dont nous nous
servons le plus souvent en aliment est celui de Cochon. Celui de Lièvre est encore assez agréable : on le sert aussi de celui de plusieurs autres Animaux plutôt dans la médecine que dans les Alimens.

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

ANIMELLES. On appelle ainsi les Testicules de Béliers.

Manières d’apprêter les Animelles.

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

Autre façon.

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

Troisième façon.

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

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

ANIS, Anisum, c’est une petite semence de couleur grise verdâtre assez connu.

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

L’Anis facilite la digestion & fortifie l’Eto-
mac, parce que les principes volatifs excitent dans cette partie une chaleur douce, & atténuent les aliments qui y sont contenus. Il chasse les vents, parce qu'il rarefie les fums visqueux qui par leur grossièreté bouchoient le passage aux vents, & les empêchon de s'échapper; par cette même raison il apaise la colique causée par des vents; enfin il donne bonne bouche par son goût & son odeur aromatique qui proviennent des fels volatils joints aux fourres exaltées qu'il contient.

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

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

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

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

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

Quand ils sont cuits, c'est une nourriture saine
& agréable, ils sont apéritifs & excitent les unes par leur sel nitreux, qui diffusent les matières visqueuses, & ouvrent les conduits par où il passe. Ils sont cordiaux & purifient la masse du sang. On prétend qu'ils portent extrêmement à l'amour ; ce qui pourroit être, parce qu'ils contiennent beaucoup de parties huileuses & balsamiques, jointes avec des fels essentiels. Peut-être aussi font-ils en partie redevables de cette qualité aux matières acres & picotantes, comme le poivre & le sel, dont on les affaiblisse.

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

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

On les frit aussi en entremets accommodés de plusieurs façons.

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

**Artichaux en gras.**

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

**Artichaux en maigre.**

À la place du coulis mettez une sauce blanche faite à l'ordinaire.

**Artichaux à l'huile & au vinaigre.**

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

**Artichaux à la sauce blanche.**

Faites cuire vos Artichaux dans de l'eau &
du sel; passez-les culs dans une casserole avec beurre & persil, poivre blanc & sel. Faites une saucière avec jaune d'œufs, filet de vinaigre, & bouillon.

**Artichaux à la Crème.**

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

**Artichaux Frits.**

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

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

**Artichaux à la Sainingaraz de Jambon.**

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

**Artichaux au Jus.**

On les acommode aussi au Jus. Voyez l'article Jus.

**Artichaux en fricassée de Poulets.**

Coupez vos Artichaux par morceaux, faites-les cuire dans l'eau, un quart d'heure; remuez...
tez-les à l'eau fraîche ; accommodez-les en fri-cassée de poulets. Quand ils seront cuits, mettez-y une liaison.

Artichaux à la Barigoule.

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

Artichaux en verjus en grain.

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

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

Artichaux en purée.

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

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

**Artichaux à la poivrade.**

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

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

**Artichaux Bouillis.**

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

**Artichaux en Crisluux.**

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

**Artichaux à l’Espagnole.**

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

**Artichaux à l’Estoufaffade.**

Parez-les à l’ordinaire, foncez une casserole de bardes de lard, affaîonnez de sel, poivre, & d’un bouquet ; arrangez les artichaux dessus ;
mouillez de bouillon, couvrez de bardes de lard, & faites cuire à la braïse, du feu sur le couvercle, pour que les feuilles soient rissolées; vidiez-les de leur foin, & servez avec une essence & un filet de vinaigre dedans.

Artichauts à la Fagiol.

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

Artichaux à la Galérienne.

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

Artichaux Farcis.

Parez-les, ôtez-en le foin sans les casser, faites-les blanchir; égouttez-les ensuite, & les remplissez d'une bonne farce, telle que vous jugerez à propos; unissez le dessus avec un couteau trempé dans un œuf battu, poudrez-les de mie de pain, couvrez-les de bardes de lard; foncez une casserole de bardes de lard, mettez les artichaux dessus avec bouillon, sel, poivre, un
bouquet, & faites cuire à petit feu. Quand ils sont cuits, égouttez-les bien de leur graisse, & servez avec une essence.

**Artichaux en Surprise.**

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

**Artichaux frits en surprise.**

Vuidez-les de leur foin, & après les avoir blanchis, faites-les cuire dans une braise; laissez-les refroidir, remplissez-les d'un ragoût avec un petit pigeon, comme dans l'article précédent; couvrez-les de même farce, frotez-le.
bien par-tout d'une pâte faite avec de la farine, des œufs & un peu de sel. Faites-les frire ensuite dans une friture neuve & bien chaude; quand ils sont frits, servez garnis de persil frit à l'entour. Il faut mettre la friture dans une caissérole ronde bien creuse, afin que les artichaux soient couverts de friture.

Artichaux en surprise à la Sainte Menhoud.

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

Artichaux à la saint Geran.


Artichaux à la Polaque.

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

Artichaux grillés à la Provençale.

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

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

Artichaux à l’Italienne.

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

Artichaux au Jus.

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

Artichaux tournés au Jus.

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

Culs d’Artichaux à la Villeroi.

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

Artichaux à la Gasconne.

Prénez-les à l’ordinaire, mettez-les cuire avec de l’eau, du sel, poivre, oignons en tranches, deux gouffes d’ail, persil, ciboules, feuilles de laurier, lissez-les cuire jusqu’à ce que vous puissiez en ôter le foin; égoutez-les ensuite, mettez
dans une cafférole un demi verre d'huile avec persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre ; passez-les un moment sur le feu, foncez une tourtière de bardes de lard, mettez les artichaux dessus & les fines herbes, avec l'huile dans les artichaux ; couvrez-les de bardes de lard, mettez-les cuire au four. Quand ils font de belle couleur, ôtez les bardes de lard, & servez.

Artichaux à la Sultane.

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

Artichaux à la Minime.

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

Tourte d'Artichaux.

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

Autrement.

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

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

Manière de conserver les Artichaux pour l'hiver.

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

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

Autre manière de conserver les Artichaux.

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

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

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

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

*Potages de croutes aux culs d'Artichaux.*

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

*Potage de culs d'Artichaux en maigre.*

Prenez deux ou trois douzaines de petits artichaux.
A R T. A S P. 97

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

Voyez au mot Ecrevisses, la manière de faire ce coulis à demi roux.

Autre manière.

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

ASPERGES, Alparagus. L'Asperge paffe pour un des meilleurs légumes ; l'estomac le digère sans en être fatigué. Ce légume est médiocrement chaud, il est composé de parties extrêmement déliées, il nourrit beaucoup, & fait un sang très-pur ; il a encore la propriété de lever les obstructions des viscéres, & conséquemment celles d'atténuer les humeurs qui y sont contenues, à caufe du sel essentiel qu'il contient en abondance ; il est capable de pénétrer dans tous les recoins, d'y diffoudre les matières glutineuses, d'ouvrir les petits tuyaux, & de détruire tous les obstacles qui s'opposent à son passage.

Les Asperges conviennent dans le printemps,
à tout âge, aux personnes d'un tempérament phlegmatique & mélancolique.

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

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

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

**Asperges à la Crème.**

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

**Asperges en petits pois.**

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

**Autre manière.**

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

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

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

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

Asperges en salades.
Quand les asperges font cuites, comme on vient de le dire, servez-les avec bonne huile d’olive, vinaigre, gros poivre, & sel.

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

Autre manière de conserver les Asperges.
Otez le dur de vos asperges, & après leur avoir fait prendre un bouillon avec eau, sel &
Beurre, remettez-les dans l'eau fraîche, retirez-les ensuite, laissez-les égoutter & refroidir ; mettez-les dans un pot de leur longueur, avec clous de girofle entiers, sel, citron vert, moitié eau, & moitié vinaigre (quelques-uns ne veulent que du sel & de l'eau) ; couvrez-les d'un linge en double, & par dessus deux ou trois doigts de beurre fondu ; ferrez-les dans un lieu tempéré. Quand vous voudrez vous en servir, faites-les tremper & cuire comme les autres.

*Ragoût de pointes d'Asperges.*

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

*Pottage d'Asperges.*

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

*Pottage de croûtes aux pointes d'Asperges.*

Faites Blanchir à l'eau bouillante le verd de vos asperges ; faites-les cuire ensuite dans une marmite avec un peu de bouillon ; mitonnez des croûtes de jus de veau, & les laissés attacher au fond du plat. Vos asperges cuites, faites-en une bordure autour du plat : vous pouvez mettre un petit pain de profittolle au milieu, & jeux
par dessus un jus de veau à demi lié ; servez chaudement.

Potage d'Asperges à la purée verte.
Faites blanchir une poignée ou deux d'épinards, avec trois ou quatre ciboules, égouttez-les, pressez-les bien, piliez-les dans un mortier avec une cuillère à pot de pois cuits ; ajoutez-y si vous voulez quelques pointes d'asperges bien blanchies.

Faites cuire dans une petite marmite avec un bouillon de racines, quelques petits paquets de pointes d'asperges blanchies, autant qu'il en faut pour garnir votre potage.
Mettez dans une cafférole un morceau de beurre, quelques tranches d'oignon, quatre ou cinq tranches de carottes, autant de panais, champignons & truffes, cerfeuil & persil ; passez le tout ensemble sur le fourneau, mouillez-le, moitié bouillon de racines, moitié bouillon de poisson ; mettez-y la gousse de deux œufs de mie de pain, un peu de basilic, sel, quelques clous ; faites mitonner le tout ensemble, délayez votre purée dans une cafférole, passez-la à l'éponge, tenez-la chaude dans une marmite, faites mitonner des croutes, moitié bouillon de racines, moitié bouillon de poisson ; mettez un petit pain au milieu. Garnissez le potage d'une bordure de pointes d'asperges, jettez la purée par dessus, & servez chaudement.

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

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

Omelettes d'Asperges.

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

Pain aux pointes d'Asperges.

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

Ouvrez un pain chapelé par dessous, ôtez-en la mie, remplissez-le du ragoût de pointes d'asperges; rebouchez-le du morceau que vous aviez ôté; ficelez-le, mettez-le tremper dans du lait, égouttez-le, faites-le frir dans du faïndoux, qu'il prenne belle couleur; mettez-le mitonner dans le ragoût d'asperges, que la
fausse en sofit un peu longue. Retirez-le; dressez-le dans un plat, votre ragout par dessus; servez chaudement pour Entremets.

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

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

10. Il est nécessaire toutes les fois que la foibleffe des viscères & le défaut de digestion, deman le qu'on excite la faculté concoctive de l'œsophage, pour que le corps puisse recevoir la nourriture dont il a besoin.

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

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

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

Boerhaave assure que les acides, les sels & les aromates que l'on emploie dans les assaisonnements, nuisent à la santé par leur acrimonie, offensent les vaisseaux capillaires, & surchargent le corps au lieu de le nourrir, en excitant un faux appétit par l'irritation qu'ils
occasionnent. Les substances grasses & huileuses
au contraire lubrefient, relâchent & affoiblissent
les solides.

Il faut donc user sobrement de ces sortes d’af-
faissonnements ; les meilleurs de tous, sont la
soif & la faim.

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

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

Les Avelines contiennent une médiocre quan-
tité de fèl volatil & essentiel, beaucoup d’huile
& de terre.

Elles sont pectorales & nourrissantes, à cause
de leurs parties huileuses ; elles refèrrent le
ventre par leurs principes terrestres, qui donnent
plus de consistance aux liqueurs. Elles se di-
gerent difficilement, surtout quand on en en
beaucoup, à cause de leur substance terrestre,
solide & compacte ; elles excèdent aussi l’appé-
tit, à cause d’un sel mordant, mais modifié
& corrigé par les soufres qu’elles contiennent.

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

On couvre les avelines de sucre pour en faire
des dragées, que l’on sert ordinairement au déf-
fert, pour donner bonne bouche, & pour fa-
ciliter la digestion.

AVOINE, Avena, espece de blé qu’on sem-
en Mars. Il y en a une cultivée, qui est la meil-
leure & la plus nourrissante, & une sauvage.
AVO. BAI. 105

affez noire, qui est la moindre ; l'une & l'autre font longues & menues.

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

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

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

B

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

On le furt de ce bouillon pour les malades, ou pour mitonner les croutes ; il fortifie, nourrit & refaiture.

Si vous voulez le faire au ris, remplissez le.
corps de votre chapon de ris bien épluché, & faites cuire comme nous venons de le dire.

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

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

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

Balon d'une hure de porc.

Prenez une hure de porc que vous échauderez bien, levez-en la peau proprement; prenez la chair du cou, coupez-la par tranches, mettez-les dans un plat, affaïsonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules hachées, une rocambole, le tout bien méli ensemble. Coupez tranches de jambon maigre, autant que de porc; étendez dans une casserole.
La peau de la Hure, faites-y un lit de petites tranches de porc affaissonnées, un lit de tranches de jambon, un lit de truffes coupées par tranches, un lit de tranches de porc, un lit de tranches de champignons, et un lit de tranches de jambon, continuant ainsi jusqu'à ce qu'elle soit pleine : renversez par dessus le reste de la peau, coupez-la bien, mettez-la dans un linge bien ficelé. Prenez tranches de bœuf quatre ou cinq livres, coupez-les par petites tranches & les battez ; garnissez-en le fond d'une cafférole, & de bardes de lard, mettez-les suer, comme un jus ; étant roux, jettez-y une bonne poignée de farine, remuez-les sept ou huit tours sur le fourneau, jusqu'à ce que la farine soit cuite, & mouillez de bouillon & d'eau, autant de l'un que de l'autre : détachez bien le fond de la cafférole.

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

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

Balon d'une épaule de veau.

Choisissez une épaule de veau d'une bonne grandeur, ôtez-en la peau, levez ensuite la viande par filets que vous mettez à part ; éten-
dez la peau dans une petite casserole, mettez
dehors du lard pilé, de petites herbes hachées
bien mélangées, une couche de vos filets de veau
coupés très-minces, des fines herbes après,
un peu d'ail, des champignons coupés en tranc
ches, du poivre concassé, très-peu de sel, après
une couche de tranches de jambon coupées
minces, par dehors de fines herbes & des champ
ignons coupés en tranches, ensuite une couche
de filets de veau, ainsi de suite en finissant par
les fines herbes. Pliiez la peau de l'épaule,
coulez-la avec une ficelle comme une bourse,
& l'enveloppez d'une étamine. Foncez une
marmite de bardes de lard, le balcon dehors
avec quelques racines, oignons, champignons,
un bouquet; mouillez de bouillon, & faites
cuire à la braisie. A moitié de cuisson vous pou
vez ajouter un demi poisson d'eau-de-vie : ser
vez ce balcon froid pour entremets, ou si vous
voulez le manger chaud, servez-le avec une
sauce piquante.
Pour le balcon de Dindon, voyez au mot
Dindon.

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

Prenez une noix de veau, un morceau de
lard, un morceau de graisse de bœuf, une té
rine de veau blanchie; coupez le tout par pe
tits morceaux dans une casserole ; assaisonnez de
sel, poivre, thiboule hachée, persil haché &
fines herbes : mettez la casserole au feu pour
blanchir le tout, remuez de temps en temps, &
haisez refroidir; hachez ensuite le tout sur la
table avec champignons & fines épices.

Faites un morceau de pâte feuilletée, foncez-
en vos moules, mettez-y votre farce avec une abaisse par deffus, dorez-les, & mettez cuire au four.

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

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

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

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

Autre Baraquille.

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

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

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

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

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

Il péle rarement plus de deux livres; les anciens Romains en faisaient un grand cas.

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

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

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

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

Les œufs du barbeau sont dangereux, ils purgent violemment par haut & par bas, comme le plus puissant émétique. On doit donc avoir
grand soin de les tirer avec les entrailles, & de
ne les point faire cuire avec le reste.

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

Barbeaux en cafférole.

Si vos barbeaux font petits, après les avoir ha-
billés proprement, c’est-à-dire, écailés & vui-
dés, mettez-les cuire dans une cafférole avec
vin, sel, poivre, bouquet de fines herbes, bon
beurre. Quand ils feront cuits, liez la fausse
avec un peu de beurre manié avec de la farine,
& servez.

Autre façon.

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

Troisième manière.

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

Quelques-uns composent ce ragout des mê-
mes ingrédients, & à la place de la purée, se
servent de bouillon de poisson, ou de jus d’oi-
gons.

Barbeau au court-bouillon ou au bleu.

Si votre barbeau est gros, vuidez-le, sans
l’écailler, mettez-le dans un grand plat, jettez
dessus du vinaigre tout bouillant, assaisonnez
de sel & de poivre; faites ensuite bouillir à grand
feu dans votre poissonnière, du vin, du verjus; sel, poivre, clous, muscade, laurier, oignon, citron vert, ou orange fêche; quand le tout bouillira à gros bouillon, mettez-y votre barbeau cuire jusqu'à ce que le bouillon soit assez consommé. Quand il sera cuit, dressez-le à sec sur une serviette dans un plat garni de persil vert, ou de cresson, après l'avoir écaillé.

Barbeau grillé.

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

Barbeau grillé à la fausse blanche.

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

Vous pouvez ajouter à votre fausse deux anchois fendus, & olives défossées.

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

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

Barbillon à l'étuvée.

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

Barbillon sur le gril.

Quand il est d'une moyenne grosseur, on peut le mettre sur le gril avec une fausse blanche ordinaire.

BARBOTE, petit poisson de rivière ainsi appelé, parce qu'il barbote dans l'eau trouble; il vit de boué & d'écume.
Ce poisson contient beaucoup d'huile, de phlegme & de sel volatil.
Il est peu estimé, parce qu'on prétend qu'il conserve une saveur des ordures dont il s'est nourri; il a une chair molle & visqueuse, assez facile à digérer, mais peu nourrissante. Plusieurs affirment qu'il n'y a que le foie qui fournisse un bon aliment.
Il convient en tout temps à ceux qui ont un tempérament chaud & bilieux.
On doit le choisir bien nourri, d'une chair tendre, délicate & agréable au goût.
Les œufs de la barbote ne valent rien, non plus que ceux du barbeau.

**Barbote en ragoût.**
Délimonnez vos barbotes dans l'eau chaude, & quand vous les aurez bien habillées, farinez-les, & mettez-les frire en bonne friture ; mettez-les ensuite dans une casserole ou dans un baflin avec beurre roux, anchois fendus, le tout passé ensemble ; affaisonnez de sel, poivre muscade, capres, jus d'orange ou verjus de grain. Laissez cuire le tout doucement, & servez vos barbotes chaudement garnies de persil frit & citrons par tranches pour Entrée, comme tous les autres ragoûts de poisson.

**Barbotes en casserole.**
Vos barbotes préparées, comme on l'a dit, gardez-en le foie, passez-le à la casserole avec beurre roux ; mettez-y ensuite de la farine pour frire, joignez-y vos barbotes avec vin blanc, sel, poivre, un bouquet de fines herbes, un morceau de citron vert & des champignons. Le tout étant cuit, servez-les garnies des mêmes champignons avec un jus de citron.

**Autre façon.**
On peut encore, ayant fait cuire les barbotes, comme nous venons de le dire, faire un ragoût.
à part de la même sauce des barbotes, avec les foies & des champignons : on en garnit le plat, y ajoutant un jus de citron en servant.

Barbotes en gras.

Après avoir nettoyé vos barbotes de leur limon dans l’eau chaude, vous les vidrez & en garderez les foies : mettez-les ensuite dans une casseroles avec un jus de veau moitié lié, avec deux verres de vin de Champagne, allaisonnez-les de sel, poivre, clous, oignons, citron, persil & fines herbes ; passez quelques champignons & truffes dans un peu de lard fondu, & vous les mouillez de jus, ensuite vous le dégraissez & vous le liez d’un bon coulis de veau & de jambon ; mettez-y les foies de vos barbotes. Tirez vos barbotes de leur jus, où elles ont cuit, mettez-les sur un plat, jetez votre ragoût dessus, & servez.

Barbotes en maigre.

Apprêtez vos barbotes de la même façon, faites un petit roux que vous mouillerez de jus de poisson, mouillez aussi votre ragoût de bouillon de poisson au lieu de jus ; liez d’un coulis d’écœuvisses par exemple, le reste de la même façon.

Pâté de Barbotes.

Mettez-les en pâte fine avec leurs foies, champignons, laires de carpes, queues d’écœuvisses, huitres, culs d’artichaux, sel, poivre, fines herbes, faites cuire & servez avec jus de citron.

Potage de Barbotes.

Vos barbotes bien lavées, passez-les à la poêle entières avec beurre roux, & un peu de farine : faites-les cuire ensuite dans une terrine avec sel, poivre, bouquet de fines herbes, bouillon de poisson ; quand elles seront cuites, dressez-les sur vos croûtes mitonnées, garnissez de champignons & servez.
Autre façon de faire le pâté de Barbotes.

Préparez une pâte fine, dressez un pâte de hauteur médiocre, mettez du beurre frais au fond, sel, poivre, fines herbes, fines épices; arrangez-y vos barbotes, affaîsonnez dessus comme dessous, mettez beurre frais & bouquet, couvrez de l’autre abaîsse, mettez cuire au four. Quand il fera cuit, découvrez, dégraîsez bien, jettez dedans un ragout de laitances, & servez pour Entrée.

Voyez au mot Laitance, la maniere de faire ce ragout.

Autre façon de faire le potage de Barbotes.

Vos barbotes nettoyées dans l’eau chaude, mettez-les dans une casserole avec demi-litier de vin blanc; faites un petit roux avec beurre & farine, mouillez-le d’une cuillerée de poisson, vuidez-le dans la casserole où sont vos barbotes, affaîsonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules, tranches de citron vert. Faites cuire, à petit feu, ayant soin, avant de les faire cuire, de laisser les deux plus belles entières, & découper les autres par filets.

Faites un ragout de leurs foies de cette façon : Passez truffes, champignons coupés par tranches dans une casserole, avec un peu de beurre, mouillez d’un peu de bouillon de poisson; & quand il fera cuit, dégraîsez bien, mitonnez des croutes dans un plat; quand elles seront mitonnées, dressez dessus les deux barbotes entières, garnissez le potage d’un cordon de filets des autres barbotes; mettez les foies des barbotes dans le ragout de champignons, faites-leur faire un bouillon, & les liez d’un coulis d’écrevisses à demi roux : jettez votre ragout par dessus le potage, & servez chaudement.

Bour les qualités des Barbotes différemment.
déguiçés. Voyez les articles, Ragoût, Sauce, Pâ- 
té, Potage.

BARBUE, Rhombus levis, poisson de mer ; 
qui ne diffère du Turbot proprement dit, qu'en 
ce qu'il n'a point d'aiguillons : ainsi il ne faut 
ne confondre la barbue avec le barbeau.

La chair de ce poisson est moins ferme & moins 
friable que celle du Turbot ; ce qui est cause 
qu'elle prend plutôt l'affaisonnement ; c'est pour-
quoi pour être faînement apprêtée, il y faut 
moins de sel & des autres affaisonnements, qu'au 
Turbot proprement dit.

Quelques uns prétendent que la barbue est 
meilleure vieille ; c'est une erreur. Les vieilles 
barbues on la chair longue & coriaste ; les jeunes 
l'ont friable & délicate. Andry.

Barbue marinée.

Votre barbue vuitée, incisez la sur le dos ; 
pour lui faire prendre la marinade ; mariniée, 
panez-la de mie de pain affaisonnée de sel, 
faites-la cuire au four, & la servez garnie de 
persil frit.

Autre manière.

Votre barbue habillée, comme on l'a dit ; 
laissez-la mariner pendant deux heures dans du 
verjus, sel, poivre, ciboules, laurier, citron ; 
trempez-la dans du beurre fondu, poudrez-la 
de sel, mie de pain & chapelure bien fine ; 
faites cuire au four dans une tourtière, qu'elle 
aît belle couleur, & servez avec garniture de 
petits pâtes, ou de croutons & persil frit, ou de 
champignons frits, ou de rissolles, ou de ha-
telettes danguilles.

Barbue au court-boîillon.

Faites-la cuire de la même façon que le bar-
beau, & la servez enfuie chaudement pour 
Entrée avec une sauce blanche, liée avec de la 
crème affaisonnée de sel & poivre blanc.
On peut encore la servir quand elle est froide sur une serviette garnie de persil vert pour entremets.

**Barbué à la saucé aux Anchois.**

Mettez mariner votre barbué, faites-la frire; levez-la ensuite en filets, faites une saucé aux anchois, & servez. Voyez au mot Saucé, Sauce aux Anchois.

**Barbué en salade.**

Votre barbué étant cuit au court-bouillon & froide, coupez-la en filets sur une assiette, avec de la petite salade; assaisonnez de sel, poivre, huile & vinaigre, & servez pour entremets.

Ou bien mettez-y une ramolade composée de persil haché, ciboules hachées, anchois hachés, capres hachées, le tout mis dans un plat avec un peu de sel, poivre, muscade, d'huile & de vinaigre, bien délayés ensemble, & arrosez vos filets de cette saucé.

**Autre façon de mettre les Barbués au court-bouillon.**

Une heure avant de mettre votre poisson cuire, mettez quantité convenable de sel fondre dans l'eau; passez cette eau tout doucement dans un linge, afin que la craffe du sel demeure au fond; mettez votre poisson dans la turbotiere ou caffrole, versez-y votre saumure, ajoutez-y de l'eau asséz pour que le poisson baigne, avec clous, feuilles de laurier, oignons & poivre blanc, & faites cuire sur un fourneau. Quand votre barbué sera cuit, vous la retirerez & la mettez sur les cordres chaudes; jetez-y une pinte de lait, puis vous la servirez à féc sur un plat avec une serviette blanche, garnie de persil vert pour rôt.

On met ainsi au court-bouillon Turbot, Soles, Quareliers, Cailleraux & Limandes. Il ne faut pas faire longtemps bouillon ce poisson.
BAS. BAT.

Barbué à la Romaine.

Votre Barbué vuidée, lavée & essuyée, faites la marinée avec huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, ail, le tout haché très-fin, & quelques feuilles de laurier entières. Quand elle a été dans la marinade pendant une heure, mettez des feuilles de laurier sur un gril & la faites griller des deux côtés; quand elle est cuite, mettez dans une caffrèrele de l'échalote hachée, un demi verre d'huile; sel, gros poivre, le jus de deux citrons; faites chauffer la fausse fain bouillir & servez avec la Barbué.

Barbué à la Portugaise.

Faites la cuire au court-bouillon blanc à l'ordinaire; prenez toutes fortes de petites herbes, estragon, pimprenelle, baume, cerfeuil, cier-te, que vous faites blanchir, & que vous hachez ensuite très-menu; mettez-les dans un caffrèrele avec trois jaunes d'œufs, que vous passez au tamis avec un demi verre de vin de Champagne; ajoutez un demi verre d'huile, un jus de citron, sel, gros poivre, un morceau de beurre, un peu de muscade, un anchois haché; faites lier la fausse sur le feu sans bouillir, & servez avec la Barbué bien égouttée de son court-bouillon.

Barbué à la Hollandoise.

Faites la cuire dans une turbotière avec de l'eau & du sel. Faites blanchir une poignée de persil, hachez-le ensuite & le mettez dans une caffrèrele avec un morceau de beurre, un anchois haché, un citron coupé en petits dés, sel, gros poivre, une pincée de farine, un peu d'eau; faites lier la fausse sur le feu sans bouillir, & servez avec la Barbué bien égouttée.

Filets de Barbué à la Ravigote.

Levez les filets de votre Barbué, foncez une caffrèrele avec du beurre, de l'oignon coupé en
tranches, persil, ciboules, thym, laurier, basilic, le tout en branches; arragez dessus les filets assaisonnés de sel, gros poivre; couvrez-les avec du beurre, tranches d'oignon, fines herbes, tranches de citron. Ajoutez un verre de vin de Champagne; faites cuire à petit feu; laissez les refroidir. Pannez vos filets de mie de pain quand ils sont froids, faites-leur prendre couleur sur le gril, & servez sur une bonne navette chaude.

Filets de Barbué au Basilic.
Levez les filets de votre Barbué; faites-les marinier avec sel, poivre, vinaigre, thym, laurier, basilic, persil, ciboules, ail; après une heure, retirez-les de leur marinade, & quand ils sont bien éssuyés trempez-les dans de l'œuf battu, pannez-les de mie de pain, faites les frir de belle couleur & servez garnis de persil frit.

Barbué à la Reine.
Foncez une cafetière de bardes de lard, un bouquet de persil, ciboules, thym, laurier basilic, tranches d'oignons. Mettez dessus votre Barbué proprement habitillé, avec sel, gros poivre, une gouffe d'ail; couvrez-la de bardes de lard, mouillez avec une demi-bouteille de bon vin blanc, & faites cuire à petit feu. Quand elle est cuite, dressez-la dans un plat, & servez par dessus une sauté à la Reine. (Voyez au mot Sauté, l'article Sauté à la Reine.)

Barbué Glacée.
Votre barbué habillé, lavez & vuidée, piquez le dessus avec du petit lard, faites la cuire dans du vin blanc avec sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, thym, laurier, basilic, ail, clous de girofle, oignon en tranches. Coupez en dés des tranches de veau & de jambon, faites-les fuir dans une caffetière, mouillez avec de bon bouillon, faites cuire à petit feu pendant
une heure. Passez cette saufse au tamis, faites la réduire ensuite en caramel; retirez la Barbué de sa cuisson, defilez-la dans un plat; glacez tout le dessus de votre Barbué avec votre glace. Mettez dans la cafferole un peu de réduction & de coulis pour détacher ce qui reste. Faites bouillir un moment, passez la saufse au tamis, pressez-y un jus de citron, servez dessous la barbué.

*Barbué à la provençale.*

Votre barbué vuidée, lavée & égouttée, sonnez une tourtière de bardes de lard, ou de beurre, si c’est en maigre, de tranches d’oignon, persil, ciboules entières, thin, laurier, basilic, sel, poivre; mettez la Barbué dessus, couvrez de tranches de citron, fel, gros poivre, tranches d’oignon; bardez de lard, ou de beurre, couvrez de papier beurré, & faites cuire au four. Quand elle est cuite, ôtez tout ce qui l’enveloppe, & servez dessous une saufse à la Provençale. (Voyez au mot saufse la manière de la faire.)

*Barbué à l’Espagnole.*

Votre barbué vuidée faites-la cuire dans un court-bouillon blanc fait avec une pinte d’eau, une poignée de fel, racines, oignons, clous de girofle, une gouffe d’ail; faites bouillir cette eau une demi-heure & la laissée reposer. Passez-la ensuite au tamis, ajoutez autant de lait que d’eau, & faites cuire la barbué dans ce court-bouillon sur un très-quet feu, sans bouillir. Quand elle est cuite, & bien égouttée, servez-la avec une saufse à l’Espagnole. (Voyez au mot saufse la manière de la faire.)

*Pâté de Barbué.*

Le pâté de Barbué se fait de la même manièrre que le pâté de Turbot excepté qu’elle ne doit pas cuire si long-tems.

*Voyez*
BAR. BAT.

Voyez aux mots fausse, commencement de cet article les qualités de la Barbue différemment appréciée. Voyez aussi l'article Pâtre.

BARDE, Lardi Lamella, tranche de lard qu'on met sur la volaille ou gibier qu'on fait rotir à la broche.

BARDER, Lardi laminé cooperire, mettre une barde ou tranche de lard sur le gibier qu'on fait rotir à la broche.


BATONS ROIAUX, espèce de pâtisserie assez délicate, que l'on fait aîné. Faites une farce de ce que vous jugerez à propos, mais qu'elle soit fine; étendez plusieurs petites abaissées de pâte fine sur la table, prenez ensuite des morceaux de votre farce que vous figurerez comme des fuséaux: enveloquez-les dans les petites abaissées, mouillez-les bien en les formant de la figure des fuséaux. Garnissez les bâtons de petites fleurs de lis partout, qu'elles soient bien fou-dées; faites les frire comme des rissoles: ils servent à garnir une pièce de bœuf, ou pour Hors-d'œuvres.

BAUME, ou Menthe Muntha. Il y en a de plusieurs espèces. Nous ne parlons ici que de celui que l'on cultive dans les jardins; c'est une petite plante d'une odeur forte & agréable & d'une saveur aromatique.

Le Baume est bon à l'estomac; il fortifie beau-coup; il excite l'appétit, il chasse les vents, & rend l'haleine agréable. Son usage trop fréquent échauffe, & rend les humeurs âcres & picotantes. Il contient beaucoup d'huile exaltée & de sel essentiel.
Il est bon dans le temps froid, pour les vieillards, les phlegmatiques & les mélancoliques. Mais il ne convient point aux jeunes gens d’un tempérament chaud & bilieux.

Cette plante étant composée de principes exaltés elle peut produire les bons effets dont nous venons de parler. Elle fortifie l’estomac & facilite la digestion en atténuant & divisant les aliments, & en communiquant à l’estomac une chaleur douce & modérée.

On emploie les sommités tendres de cette plante dans les salades.

BEATILLES, Minuita Esculentæ, petites viandes délicates qui entrent dans la composition des tourtes, ragoûts, potages, &c. comme ris de veau, crétes de coq, palais de bœuf.

Tourte de Béatilles.

Votre pâte étant préparée, rangez vos Béatilles dans votre tourtière, mettez champignons, ris de veau, culs d’artichaux, un peu de moelle de bœuf; assaillonnez le tout de sel, poivre, muscade, un peu de lard broyé; couvrez votre tourte, faites-la cuire, & avant de la servir, dorez-la & y mettez des jaunes d’œufs délaiés.

Autre façon de faire une Tourte de Béatilles.

Faites blanchir du veau, hachez-le avec graisse de bœuf ou de veau & un peu de beurre frais, blanc de chapon, quelques abatis de volailles que vous mettez entiers, champignons, culs d’artichaux, sel & poivre. Mettez tout cela sur une abaïsse de pâte fine en tourtière; couvrez-le d’une autre abaïsse de même pâte, dorez votre tourte, mettez-la cuire au four, ou au foyer, feu doux & dessous.

Voyez l’article Tourte, les effets que peuvent produire les tourtes de Béatilles.

BECCARD, fulmo femina. Quelques-uns
dit que c'est la femelle du saumon, qui a le
bec plus crochu que le mâle. D'autres disent
que ce sont les saumons du Printemps, qui de-
vienennent Beccards au mois d'Août, & de Sep-
tembre, auquel temps ils sont les moins bons
de l'année. Voyez pour les manières différen-
tes de l'accommoder, & de le servir, SAU-
MON.

Pour ses propriétés & qualités, voyez aussi au
mot saumon.

BECCASSE, Rufficula Becass'a, perdix rusni-
c'a, oiseau assez connu. Les bécaasses quittent les
montagnes pendant l'hiver, à cause des neiges.
Elles restent assez à la perdrix, mais elles
ont un bec beaucoup plus long qui leur fera 
ôter de la terre les vers qui font leur principale
nourriture.

Elles contiennent dans toutes leurs parties
beaucoup d'huile & de sel volatile.

Elles fortifient, restaurent & nourrissent beau-
coup, à cause des sucs épurés & des principes
exaltés que leur chair contient ; ces mêmes sucs
en relevant le goût.

Elles conviennent en hiver, à toute forte
d'âge & de tempérament, dit M. Lemery,
pourvu qu'on en use modérément. Quand on
en use avec excès, il est évident qu'elles doi-
vent échauffer beaucoup.

On doit les choisir tendres, grasses, bien
nourries, & jeunes. Car quand elles sont vieil-
les, leur chair devient dure, serrée dans les
parties, & conséquemment difficile à digérer.

On fera les beccasses préparées de plusieurs fa-
çons ; voici les principales.

Beccais à la Broche.

Faites rôtir à la broche vos beccasses sans les
viider, piquées ou bardées, & feuilles de vigne.
Vous mettez dessous des rôties pour recevoir ça
qui en tombe, quand elles seront cuites servez-les sur les rôties avec jus de citron.

Beccasses en Salmi.

Quand vos beccasses feront à demi-cuites à la broche, retirez-les, coupez-les en pieces, mettez-les dans une cafférole avec du vin; joignez-y truffes, champignons, capres, anchois, le tout haché bien menu, & faites cuire doucement. Mettez un bon coulis pour lier la sauce, dégraissiez bien, avant de servir; puis servez pour Entrée, avec un jus d'orange.

On fera de la même manière les Dindons; les Beccailles, & autres volatiles.

Beccasse à la Bourguignone.

Coupez vos beccasses en quatre, ôtez-en le dé dans pour faire une liaison. Mettez vos beccasses dans une cafférole avec truffes coupées par tranches, ris de veau, champignons & mousserons; passez le tout ensemble avec lard fondu, & mouillez de bon jus de bœuf. Mettez poivre, sel, ciboule, & deux verres de vin; quand le tout sera bien cuit, délayez dans la sauce le dé dans des beccasses que vous aviez gardé pour faire la liaison; ou bien on se fera du coulis de beccasse, ou de quelqu'autre bon coulis. On peut ainsi mettre une cuillérée d'essence de jambon. Le tout bien dégraissé, mettez vos beccasses dans le plat, le ragoût par dessus, & servez pour Entrée avec un jus de citron.

Beccasses farcies à la broche.

Fendez vos beccasses par derrière pour les vider; ôtez seulement le gigier, hachez le reste & le mêlez avec du lard rapé, ou un morceau de beurre, persil, ciboules hachés, un peu de sel; mettez cette farce dans leur corps, coupez l'ouverture, & faites cuire vos beccasses à la broche enveloppées de lard & de papier.

Quand elles sont cuites, servez-les avec une
B E C.  B E C.  125

Fausse ou un ragout, comme fausse à la carpe,
fausse à l'Espagnole, fausse aux zestes d'orange,
fausse à la sultane ; ragout de truffes, ragout de
montant, ragout d'olives, ragout au félipicon.
Voyez sous les noms particuliers la façon de
faire ces fausses & ces ragouts.

Beccaffes à la Provençale.

Accommodez & retrouillez proprement vos
beccaffes, faiies-les rôtiir avec une barde de lard
sur l'estomac ; pendant qu'elles cuisent faiies un
ragout avec foies gras, ris de veau, persil,
ciboules hachées ; affaissonnez de sel, poivre, &
passez à la cafferole avec un peu de lard & de
farine. Mettez dans ce ragout un verre de bon
vin, des capres hachées avec un anchois & des
olives desoffées, un bouquet de fines herbes, &
un coulis de bœuf pour liaison.

Votre ragout fait, dressiez vos beccaffes dans
un plat, votre ragout par dehors, & servez pour
Entrée avec jus de citron.

On fera de la même façon les chapons, les
poulardes, les poulets, les perdrix, les din-
dons.

Beccaffes en surtout rôties.

Faites une farce compoïée de lard cru, &
jambon cuit, de truffes & champignons hachés
avec les foies, persil & ciboule, une pointe
d'ail, & quelques ris de veau, le tout bien ha-
ché & bien affaissonné & lié avec quelques jaunes
d'œufs. Farcissez-en vos beccaffes entre la peau
& la chair & dans le corps, & les ficelez. Met-
tez sur l'estomac de chacune un grand fricandeau piqué, & ficielé. Embrochez ensuite vos
beccaffes que vous enveloppez de papier, &
faites cuire ; étant rôties faites-y un bon ragout,
& avant de le servir, ôtez les fricandeaux, ver-
fiez votre ragout ou coulis sur les beccaffes,
remettez le fricandeau, & servez.

L. 11
Beccaffes à l'Espagnole.

Ouvrez-les par le dos, ôtez tout ce qu'elles ont dans le corps, faites-en une farce, avec lard rapé, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout bien haché, deux jaunes d'œufs pour liaison, & bon assaisonnement. Farcissez-en vos beccaffes, trouillez les pates, passez les becs en guise de brochettes, faites-les cuire à la broche envelopées de bardes de lard & de papier, & servez avec une sauffe à l'Espagnole. (Voyez au mot sauffe la maniere de la faire)

Beccaffes aux Olives.

Farcissez-les, & les faites cuire à la broche comme dans l'article precedent & les servez avec un ragout d'olives (voyez au mot Olive la maniere de faire ce ragout.)

Beccaffes aux Truffes.

Vos Beccaffes farcies & cuites à la broche comme on l'a dit, servez-les avec un ragout de truffes. (Voyez au mot Truffe la maniere de faire ce ragout.)

Beccaffe en Macarolle ou en Genievre.

Farcissez-les, comme on l'a dit, avec ce qu'elles ont dans le corps, lard rapé, persil, ciboules, champignons, truffes vertes, le tout bien assaisonné & pilé dans le mortier; garnissez en suite une cafferole de tranches de veau & de bardes de lard, vos beccaffes deflus, l'estomac en deflus, avec une vingtaine de grains de genievre, sel, poivre, un bouquet de fines herbes. Couvrez de bardes de lard & tranches de veau, & faites furer la cafferole bien couverte sur un fourneau; mouillez de bon boillon, & faites cuire à petit feu. Quand les beccaffes sont cuites & la saufle tarie, tirez-les de la cafferole, ôtez-en les bardes & les tranches de veau; faites attacher le jus sur un fourneau, mouillez-le d'un jus de
B E C.  B E C.  127
veau & de jambon ou de bouillon, & le pas-
sez au tamis. Dressez vos becasses dans un plat,
le jus par deffus, avec une échalote hachée &
un jus d'orange; servez chaudement pour Entrée.
Les pigeons, les lapins, & autres viandes
noires se servent de même.

Beccaffes à la Piémontaise.
Vos becasses flamblées & épluchées, cou-
pez-les en quatre. Pilez-le dedans avec les cous
& les pates, passez cela à l'étamine & mouil-
lez avec un peu de réduction ; mettez ensuite
vos quartiers de becasses dans un cafférole avec
lard fondu, un bouquet, une tranche de jam-
bon, ris de veau blanchis, truffes, champi-
gnons, sel, & gros poivre. Faites cuire le ra-
gout à petit feu & le dégraissez ; quand il est
cuit, mettez dedans votre coulis de becasses,
& après quelques bouillons, ôtez-le jambon &
le bouquet, préferez-y un jus de citron, & ser-
vez à courte fausse.

Beccaffes aux Huîtres au blanc.
Quand elles sont flamblées & épluchées, ou-
vrez-les par derrière pour les vider ; faites
une farce des entrailles avec persil, ciboules,
champignons, lard rapé, sel, gros poivre.
Mettez-leur cette farce dans le corps avec une
douzaine d'huîtres entières, & les faites cuire à
la broche enveloppées de lard & de papier.
Quand elles sont cuites, servez-les avec un
ragoût d'huîtres. (Voyez au mot Huître la ma-
nière de faire ce ragoût.)

Terrine de Beccafe.
Trouvez vos becasses, ne les vudiez point;
faites les refaire, & piquez de gros lard bien
affaisonné; garnissez-le fond d'une marnite de
bardes de lard, & de tranches de bœuf battues,
avec bon affaisonnement, sel, poivre, un bou-
quet, un oignon coupé par tranches, un peu

L iv
de carottes & de panais, ciboules entières, persil haché, une feuille de laurier, un peu de basilic, & fines épices; mettez-y ensuite vos becasses, l'estomac en dessous; assaisonnez dessus comme dessous; mettez tranches de bœuf & de veau, de bardes de lard, couvrez la marmite & la mettez sur un tripot, feu dessus & dessous, & laissez cuire.

Préparez une fausse hachée de cette manière. Prenez deux ou trois ciboules bien hachées, un peu de persil, coupez un morceau de jambon en dés, hachez champignons, & truffes, mettez une casserole sur un fourneau avec un peu de lard fondu, & le jambon coupé en dés; laissez-le roussir un peu, mettez-y la ciboule, le persil, les truffes, les champignons, passez le tout ensemble & le mouillez de jus; étant cuit, liez-le d'un coulis de veau & de jambon, mettez-y quelques capres, & un anchois haché.

Quand vos becasses seront cuites, tirez-les de la marmite, laissez-les égoutter, dressez-les dans la terrine, jettez dessus votre fausse hachée & servez chaudement.

La terrine de becassines se fait de la même manière.

Tourte de Beccasses.

Vuidez vos becasses, gardez-en le ventre; piquez-les de moyen lard assaisonné, levez-en les cuisses & les ailes, & coupez la carcasse en deux. Pilez le ventre dans un mortier avec du lard rapé, un champignon, une truffe hachée, tant soit peu de persil & de ciboules.

Faites une abaisse dans une tourtière; mettez au fond les boyaux & le lard que vous avez pilé, assaisonnez de sel, poivre, tant soit peu de fines épices & de fines herbes, arrangez-y ensuite vos becasses, assaisonnez dessus comme dessous, mettez-y tranches de veau & bardes de lard, &
un morceau de beurre frais ; couvrez d’une
abaïsse de même pâte , froissez-la d’un œuf &
mettez au four.

Pendant que votre tourte cuit , faites un cou-
lis de cette manière ; faites cuire à demi une bec-
casse à la broche , & la pilez dans un mortier.

Prenez ensuite une livre & demi de veau &
un morceau de jambon coupé par tranches ;
garnissez-en le fond d’une casseroles , mettez-y
quelques tranches d’oignon , quelques mor-
ceaux de carottes & panais , couvrez la caffer-
ole , laissez la suer sur le fourneau ; étant
attachée , mettez-y un peu de lard fondu , & une
pinçée de farine , & remuez , mouillez de bouil-
lon & jus , moitié l’un , moitié l’autre ; affaisson-
nez d’une ciboule entière , d’un peu de per-
fil , tant soit peu de fines herbes , quelques cham-
pignons , deux ou trois croûtes de pain ; lais-
sez-les mitonner à petit feu ; étant cuits , ti-
rez les tranches de veau , & délayez-y la bec-
casse pilée , & le pâtrez dans une étamine ;
videz-le ensuite dans une casseroles , & le re-
nez chaud.

La tourte étant cuite dressez-la dans un plat ,
decouvrez-la , ôtez en les tranches de veau &
les bardes de lard , & la dégraissez bien ; jettez-
y votre coulis ; recouvrez & servez chaudem-
ment.

La tourte de beccafines se fait de la même
manière que celle de beccafyse.

Pâté chaud de Perdrix , Beccafyse.

Voyez à l’article perdrix , la manière de le
faire.

Pâté de Beccafyse froid.

Il se fait de la même manière que le pâté de
perdrix. Voyez au mot perdrix , l’article , pâ-
té de perdrix froid.

Pour connoître les qualités de la Beccafyse dîg,
léremment de guisée & les effets qu'elle peut produire, voyez les articles Rôt, Ragoût, Pâté, Tourte, Animaux.

Beccassine, Rusticula minor, espèce de becasse qui ne diffère de la première que parce qu'elle est plus petite & de couleur différente. C'est aussi un oiseau de passage.

Elle vit de vers comme la becasse ; elle en a toutes les qualités & toutes les propriétés. Sa chair est seulement meilleure à manger, & plus aisée à digérer.

On fait rôtir les beccassines de la même façon que les becasses. Voyez becasses rôties.

Beccassines en Ragoût

Habillez vos beccassines ; fendez-les en deux sans rien ôter du dedans, passez-les à la poêle avec lard fondu ou bon beurre roux, sel, poivre, ciboules & persil en paquet, un peu de bouillon & un verre de vin ; laissez cuire le tout, étant cuit, rapez-y de la croûte & servez chaudement avec un jus de citron.

Beccassines en Surtout.

Ayez une farce à croquets, de laquelle vous ferez un bord dans le même plat que le surtout doit être servi. Vos beccassines étant cuites à la broche, vous en ferez un salmi que vous laisserez refroidir avant de le mettre dans le plat ; ensuite vous le couvrirez du resté de votre farce que vous dorerez & panerez proprement, & le mettrez cuire au four & quand il sera cuit & de belle couleur, vous servirez chaudement.

Beccassines en Salmi.

De la même manière que les becasses en salmi, voyez à l'article Beccassines en Salmi.

Beccassines à la Grecque.

Coupez-en les têtes, & les écroutez dans une braise de veau, lard & jambon à l'ordinaire, les têtes par dessus. Quand elles sont cuites &
B E C.  B E I.  131

gouttées, faites fondre du parmesan rapé, de l'épaisseur de deux écus, dans le fond d'un plat; arrangez-y ensuite vos beccaffines, & entre les beccaffines un petit ragoût coupé en dés avec des pistaches, des pigeons, des raisins de corinthe & gros raisins, avec de petites truffes entrelasées dans les beccaffines, les têtes de beccaffines le bec en dehors, une olive farcie dans chaque bec. Saupoudrez de parmesan rapé & faites prendre couleur au four. Avant de servir dégraissiez, mettez dessous une sauffe à la grecque, au beurre & à l'huile, jus de citron, & servez.

Terrine de beccaffines.
Elle se fait de la même manière que la terrine de beccaffes. Voyez au mot Beccaffes, l'article Terrine de Beccaffes.

Tourte de beccaffines.
La tourte de beccaffines se fait de la même manière que la tourte de beccaffes. Voyez au mot Beccaffe Tourte de Beccaffes.

BEIGNET, Artolaganus, sorte de pâtisserie, dont il y a de plusieurs façons, & tous cuits avec du fain-doux ou du beurre, & en plusieurs endroits avec de l'huile. On en fait aux pommes, au lait, au blanc manger, &c. Les uns & les autres se servent pour Entremets.

Beignets d' Abricots en confitures sèches.
Incorporez ces abricots dans une pâte claire délayée avec de la farine, un peu de sel, beurre salé & eau; il faut que cette pâte soit assez liquide pour couler dans la poêle, dans laquelle on doit avoir ou du fain-doux, ou du beurre tout chaud. Quand ces beignets ont pris belle couleur, on les retire, on les poudre de sucre, & on les frit chaudement pour Hors-d'œuvre. Les beignets aux cerises, groseilles, & aux prunes, se font de même.
Beignets aux Amandes ou à la Reine.

Echaudez des amandes douces, pillez-les dans un mortier, arrosez-les de temps en temps d’un peu d’eau claire ou de lait, afin qu’elles ne deviennent pas en huile ; pillez comme il faut, ôtez-les du mortier, pillez ensuite de l’écorce de citron confite, & du sucre en poudre, ajoutez au tout de la marmelade d’abricots ou de pommes : joignez-y du fromage de Gruyère, jaunes d’œufs durs, biscuits d’amandes amères, un peu de canelle en poudre, & un peu d’eau de fleur d’orange pour les humecter, le tout à proportion. Le tout étant bien pilé, remettez-y la pâte d’amande, mélez le tout ensemble avec de la fleur de farine ; formez-en une pâte suffisante, roulez-la & la coupez par morceaux ; que ces petits morceaux ne s’attachent pas les uns aux autres. Quand on est prêt à servir, on les frit dans du bon lain-doux ou du beurre ; tirés de la poêle, on les poudre de sucre, & on verse dessus un peu de vin d’Espagne, & on les frit promptement pour Hors-d’œuvres.

Beignets au blanc manger.

Ayez du ris, lavez-le en cinq ou six eaux ; faites-le sécher au feu & bien ; ensuite pillez-le dans un mortier, & passez cette farine par le tambour, afin qu’elle soit bien fine. Il en faut une demi-once plus ou moins, selon la quantité qu’on en veut avoir. Mettez toute cette farine dans une casserole, & la délayez avec du lait ; il faut y ajouter ensuite une chopine de lait : on met le tout sur un fourneau qu’on remue toujours ; on y joint encore quelque estomac de poularde rôtie haché : on forme la pâte comme si c’était pour faire une crème, on farine sur le tour, on vidie cette pâte dessus, on la détend avec le rouleau, on y met un peu de sucre, d’écorce de citron confit & de citron
Beignets à la mie.

On prend de petites brioches de deux liards ; qu'on coupe par la moitié ; on en ôte la mie, on met en la place une crème cuite, ou des confitures ; on recolle ensemble les deux moitiés, de façon qu'elles paroissent entières ; on les trempe avec une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, du sel & du vin blanc ; on les fait frire de belle couleur, & on les glace avec du sucre & la pele rouge.

Beignets à l'eau ou Beignets mignons.

On met de l'eau dans une cafférole, avec gros comme une noix de beurre, un peu de sel, de l'écorce de citron vert & confit, haché bien menu ; on fait bouillir le tout sur un fourneau, & y ayant mis deux bonnes poignées de farine, on le tourne à force de bras, jusqu'à ce que cela se détache de la cafférole ; alors on le retire, on y met deux jaunes d'œufs, le tout mélangé ensemble, on continué d'y mettre deux œufs à deux œufs, jusqu'à dix ou douze, pour que la pâte soit délicate. On la farine ensuite sur le tour, l'on trempe sa main dans la farine, & on tire la pâte par morceaux sur le tour. Quand elle a reposé, on la roule, & on la coupe par petits morceaux, empêchant qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre. Quand on est prêt à servir, on les frit dans du fain-doux ou du beurre, on jette du sucre dessus ; quand ils sont tirés de la poêle, on les arrose d'eau de fleur d'orange.
On les fuit promptement pour Hors-d’œuvres. On en peut garnir des tourtes de crème. Les beignets au bouillon se font de même.

Beignets au fromage.

Prenez un citron de fleur de farine, trois petits fromages à la crème, qui soient du jour même ; cassez-y trois œufs, ajoutez-y la grosseur d’un œuf de moelle de bœuf, hachée & pilée bien menue. Que le tout soit bien détrempé & mêlé ; on y ajoute autant de vin blanc qu’il en est besoin, on l’affaisonne d’une pincée de sel menu, d’une once de sucre en poudre ; quand cette pâte est épaisse environ comme de la bouillie bien cuite, on y ajoute de l’écorce de citron rapée ou hachée par morceaux, & on fait ces beignets comme les autres avec du beurre ou du fain-doux. Quand ils sont cuits, on les poudre de sucre, & on les arrose de quelques gouttes d’eau rose ou de fleur d’orange, & on les fuit.

Beignets au lait.

On les fuit comme les Beignets à l’eau ; mais il n’y faut pas tant mettre de farine, afin que la pâte en soit un peu plus délicate. Si elle ne l’est pas assez, on y met quelques jaunes d’œufs davantage ; on prend ensuite une assiette, & on renferme la pâte sur le cul de ladite assiette bien étendue ; si le fain-doux ou le beurre est bien chaud, on trempe la cuiller dans la friture, pour que le beignet ne s’y attache pas. On forme ce beignet, on le remue doucement dans la poêle, quand ils sont bien colorés, (car on en peut faire cuire plusieurs à la fois) on les tire, on les sucre tous chauds, on les arrose d’un peu de fleur d’orange, on les refait encore un peu, on les glace même si l’on veut avec la pêle du feu, & on les fuit chaudement.
Beignets soufflés, ou Pets, ou petits Choux.

Mettez dans une cafférole gros comme un œuf de beurre, deux citrons verts rapés, de l’eau de fleur d’orange plein une cuiller à café, un carteron de sucre, un peu de sel, un grand demi-féter d’eau; on fait bouillir un moment le tout ensemble: il faut mettre dedans autant de farine qu’il en peut entrer pour faire une pâte bien liée & bien épaisse, on la remué fur le feu avec une cuiller de bois, jusqu’à ce qu’elle s’attache à la cafférole. Pour-lors on la met promptement dans une autre cafférole, & on y délaye deux œufs à la fois en remuant bien avec la cuiller de bois. On continue à mettre deux œufs à la fois, jusqu’à ce que la pâte devienne molle sans être claire: on la dresse ensuite sur un plat, on l’étend avec un couteau de l’épaisseur d’un doigt, on fait chauffer de la friture médiocrement. On trempe le manche d’une cuiller à ragoût dans la friture, on prend de la pâte avec ce manche gros comme une noix, on la fait tomber dans la poêle, & on les fait frire à petit feu en les remuant sans cesse. Quand ils sont bien gonflés & bien colorés, on les poudre de sucre fin, & on les frit chaudement.

Si les beignets sont bien faits, ils doivent être légers & creux en dedans.

On peut encore s’y prendre d’une autre façon pour les frire; on fait des petits tas de pâte de la grosseur d’une noix, les uns proche des autres, sur une feuille de papier blanc. Quand la friture est plus que moitié chaude, on les renverse dans la poêle, & on les fait frire.

On fèrte de la même pâte pour faire de petits choux; il faut seulement avoir soin de mettre plus de beurre dans la pâte, & les faire cuire au
four. Ces sortes de beignets se servent pour
Entremets.

Beignets de Pommes.

Détremppez de la farine avec eau, sel & œufs
& un peu de beurre filé, le tout bien délayé à
force de bras; mêlez-y du sucre en poudre, &
un peu d’eau de fleur d’orange; faites fondre du
beurre afiné ou fondu dans une poêle sur un feu
clair; quand il fera bien chaud, prenez une
cuiller à bouche, dans laquelle vous mettrez
de la pâte avec une tranche de pomme; versez
le tout dans la poêle que vous remplirez de be-
gnets l’un après l’autre. Titez-les à mesure qu’ils
feront cuits, bien colorés & bien revenus.

Beignets de Pêche.

Les beignets de pêche se font de la même fa-
çon que les précédents.

Autre façon de Beignets de Pommes.

Creusez vos pommes par le milieu, sans les
partager, pour en ôter les pépins, pélez-les &
les coupez par tranches de l’épaisseur d’un écu,
faites-les mariner comme les précédents; trem-
pez-les enfuites dans une pâte faite comme celle
des beignets de Brioche, faites-les frire & les
servez glacés à sucre.

Beignets Tourons.

Faites cuire du ris avec du lait ou de l’eau;
assiez épais; quand il fera refroidi, pillez-le, &
ajoutez-y si vous voulez des amandes douces
aussi pilées.

Mettez le tout dans un vaisseau avec moitié
autant de fleur de farine, des œufs, un peu de
sel, du vin blanc ou du lait, ce qu’il en faut;
réduisez tout cela en bouillie ou pâte, qui ne
soit ni trop ferme, ni trop molle. On y peut
ajouter, si l’on veut, du raisin de corynthe, &
de l’écorce de citron rapée.

Versez de cette pâte avec une cuiller dans
Beignets de Betterave.

On coupe les Betteraves de l'épaisseur d'un écu, on les met dans une pâte délayée avec des œufs, du lait & un peu de sel : au reste ces beignets se font comme les beignets aux pommes.

Beignets Bachiques.

Dans le temps que la vigne pouffe les bourgeois, prenez-en les plus tendres que vous accommodez de la longueur que vous voudrez : ayez une pâte de beignets faite à la bière, trempez-les dedans, & les faites frire avec sain-doux, glacez-les & servez.

Beignets de Fraises.

Ayez de grosses fraises épluchées, faites une pâte à beignets de cette façon : mettez de la farine dans une cafférole, délayée avec de la bière ou du vin blanc, un grain de sel, un peu d'huile. Quand on est prêt à servir, fouettez quelques blancs d'œufs bien pris, mettez-les dans cette pâte, jettez les fraises dedans, & les faites frire dans le sain-doux de belle couleur, glacez-les & servez.

Beignets de Nesles.

Videz & netroyez des nesles, emplissez-les de ce que vous voudrez, comme crème, marmelade, faites-les frire avec une pâte à beignets, étant frits de, belle couleur, glacez-les & servez chaud.
Beignets glacés à l'Allemande.

Mettez sur une table nette une demi-livre de farine, un quartier de sucre en poudre, du beurre gros comme une noix. Faites un creux au milieu de la farine, mettez-y du sel autant qu'il en faut pour faire ladite farine, ajoutez un peu de cannelle en poudre, de la râpurre de citron bien menüé, un peu de bifeuit, d'amandes amères, de celui de fleur d'orange, un peu d'iris, le tout bien en poudre; délayez cela avec cinq ou six jaunes d'œufs : maniez bien le tout à force de bras, roulez-la comme un petit rouleau, & la coupez par tranches de l'épaisseur d'un travers de doigt; formez-en plusieurs petites abaisses, auxquelles vous donnerez cinq coups de videlle, pour avoir la facilité de les entrelasser, puis faites-les frir dans de la friture, telle que vous jugerez à propos, selon le jour. Étant frits de belle couleur, tirez-les de la poêle, & les égoutez : poudrez-les de sucre fin, & les glacez avec la pelle rouge ou au four, & servez pour Entremets.

Beignets de Pain à chanter.

Prénez telle quantité que vous jugerez à propos de Pain à chanter, selon la grandeur du plat que vous voulez faire ; coupez-les tous en rond de la grandeur d'un écu : mettez sur chacun gros comme une petite noix de confitures, & les couvrez d'un pareil rond de pain à chanter, appâtez-les un peu. Quand ils sont tous fairs, on les trempe l'un après l'autre dans une pâte faite de la manière suivante. On met une cho- pine de vin blanc dans une casserole, avec gros comme une noix de beurre frais, qu'on fait fondre sur le feu; enfuite dans une autre casserole on délaye deux poignées de farine avec le vin blanc. Quand elle est bien délayée & mé- lée avec le vin, on doit prendre garde qu'elle
ne soit ni trop liquide, ni trop épaisse; il faut y
ajouter trois blancs d'œufs fouettés, bien mélèr
le tout ensemble. Faites chauffer la friture,
trempez les beignets dans la pâte, faites-les frire
de belle couleur, tirez-les de la friture, égou-
tez-les sur un linge blanc; arrangez-les ensuite
sur une feuille de cuivre, poudrez-les de sucre
fin; glacez-les au four ou à la pelle rouge; dressez-les proprement, & servez pour Entremets.

Ces beignets se font avec toutes sortes de
confitures.

Beignets de Savoye.

Prennez un demi-setier de crème, un demi-sa-
tier de lait, un carteron de farine de ris; détremp-
pez cela comme une crème, ajoutez-y du sucre
en poudre; passez-le tout dans une étamine sur une
casserole; mettez-y un peu de sel & un peu
d'eau de fleur d'orange; faites cuire cela à pé-
tit feu sur un fourneau: quand cela est cuit
comme une crème, laissez-le refroidir; cou-
pez-le en morceaux gros comme des noisettes;
détremppez un peu de farine dans du vin de
Champagne, roulez-les dedans; faites des
caisse de papier, rangez-les dedans, autant
qu'il en peut tenir; faites chauffer du beurre
fondu, ou du sain-doux; quand il est bien
chaud, renversez-les dedans. Il faut en mettre
peu à la fois, de crainte qu'ils ne s'attachent.
Quand ils sont bien frits & de belle couleur, ti-
rez-les, & les faire bien égoutter. Mettez-les
dans un plat, poudrez-les de sucre, & les ser-
vez pour Entremets.

Beignets, gros Beignets au fromage, ou
Ramequins frits.

Faites bouillir dans une casserole un bon de-
mi-setier d'eau; mettez-y un bon demi quar-
teron de beurre frais, autant de fromage de

Mij
Brie, un peu de Parmesan, un peu de Gruyère coupé bien mince, peu de sel, à cause du fromage. Quand le tout est bien fondu, jettez-y de la farine peu à peu, autant que cela en peut boire, en remuant toujours sur le fourneau à force de bras, comme les beignets à l’eau ; lorsque cela se détache de la casserole, retirez-la de dessus le feu, laissez un peu refroidir, et y délayez des œufs entiers. Il faut que la pâte ne soit pas trop liquide ; tournez les beignets avec la main ou autrement, de la grosseur d’un œuf, rangez-les sur du papier de sain-doux fondu. Faites chauffer la friture un peu plus que tiède, renversez les beignets qui sont sur le papier dans la friture ; laissez-les frire une demi-heure. Étant cuits & de belle couleur, tirez-les & les égouttez. Dressez-les & les servez sans sucre pour Entrremets.

Beignets à la Quaño.

Cassez six œufs, battez-les bien, délayez-\nun peu de farine, mettez-y du sel, & la ra-
pure d’un citron vert, de l’eau de fleur d’orange & de la cannelle en poudre ; délayez-y peu à peu un demi-feutier de lait. Il faut que la pâte soit un peu épaisse ; délayez ensuite dans une autre casserole de la farine avec un poisson d’eau-de-vie, que cela soit un peu épais ; versez l’autre pâte où sont les œufs peu à peu dedans, en dé-
layant bien le tout ensemble. Faites chauffer du sain-doux ; quand il sera chaud, tremppez le fer à beignets dedans pour qu’il chauffe ; tirez-le, & le trempez aussitôt dans la pâte : remettez-le dans la friture, pour que la pâte se détache du fer, & qu’elle cuise dans la friture. Continuez toujours de même, jusqu’à ce que la poêle à frire soit pleine de beignets. Les beignets étant cuits, de belle couleur, tirez-les & les égouttez. Recommencez, & continuez toujours, jusqu’à
B E I. B E I.

ce qu'il n'y ait plus de pâte. Ensuite rangez les sur une feuille de cuivre, poudrez-les de sucre fin, mettez-les au four pour les glacer, ou vous servez de la pelle rouge. Quand ils sont glaciés, dressez-les dans un plat, & les servez pour En-
tremets.

Beignets d'Anchois.

Otez l'arête de dix anchois, faites-les déf-
faler ; à la place de l'arête, mettez une farce faite avec un peu de volaille cuite à la broche, du lard rapé, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, point de sel. Liez de quelques jaunes d'œufs, trempnez-les dans une pâte, faites-
les frire de belle couleur, & servez à sec sans persil frit.

Beignets d'Animelles.

Otez les peaux de deux paires d'Animelles; coupez-les en quatre, poudrez-les de sel & de farine ; faites-les frire sur le champ avec du lain-doux bien chaud ; ayez une pâte toute prête ; faites avec de la farine, une bonne cuillerée d'huile fine, un peu de sel délayé avec du vin blanc, que vous mettrez dedans les animelles sortant de la poêle ; refaites-les frire de belle couleur, servez garni de persil frit.

Beignets en lacs d'Amour.

Mettez dans une cafférole un demi-litier d'eau, de bon beurre, un demi quartier de sucre, de l'eau de fleur d'orange, du citron verd rapé. Quand tout bout, ajoutez autant de farine que l'eau en peut boire ; tournez sans cesse, jusqu'à ce que la pâte soit bien détachée, & qu'elle quitte la cafférole ; mettez-la ensuite dans un mortier bien propre, mettez-y trois biscuitis d'amandes amères, & un œuf à la fois; pillez la pâte, & continuez de mettre des œufs un à un, jusqu'à ce que la pâte devienne maniable, cependant un peu fêrme ; beurrez.
des morceaux de papier blanc, mettez de cette pâte sur des papiers en figure des lacs d'amour; faites chauffer de la friture, mettez-y vos papiers, peu à la fois, & faites frire ces beignets; ils se détacheront à mesure qu'ils cuiront. Quand ils seront cuits, glacez-les avec du sucre & la pelle rouge; tenez-les chaudement, jusqu'à ce vous les ayiez tous finis, & les servez le plus chaud que vous pourrez.

Beignets à la Jardinière de plusieurs façons.

Prenez de la fleur de sureau, faites-en des petits bouquets, ou si vous voulez prenez du petit pourpier qui soi tendre; faites-en des petits bouquets; vous pouvez encore prendre des petites feuilles de vignes les plus tendres; ôtez en la grosse côte, prenez ce que vous jugerez à propos de ces trois: la façon de les accommoder est la même. Mettez-les dans un plat avec du sucre fin, du citron vert rapé, un peu d'eau de fleurs d'orange, de la cannelle en poudre, un verre d'eau-de-vie: faites-les mariner trois ou quatre heures, retournez les de temps en temps. Mettez dans une cafférole deux poignées de farine, une cuillerée d'huile & vin blanc, deux œufs (soyettez les blancs) du sel fin; délayez bien cette pâte; mettez égoutter ce que vous avez mis mariner à l'eau-de-vie; détempez-les dans de la pâte; faites-les frire de belle couleur, retirez-les de la friture; mettez-les égoutter sur un linge blanc, glacez avec du sucre & la pelle rouge.

Beignets de pommes à la farine Chou.

Pelez sept ou huit pommes de reinettes bien faires & bien faites; laissez-leur un petit bout de queue, coupez le côté de la queue en façon de petit couvercle, pour qu'on puisse le remettre; vuidez-les de ce côté là avec une petite cuiller; prenez garde de percer la
pomme dans aucun endroit ; mettez ces pommes & leur petit couvercle dans une terrine pour les faire mariner quatre ou cinq heures avec un verre d'eau-de-vie, un quartier de sucre, des zestes de citron vert, de la canelle en bâton, de l'eau de fleur d'orange. Quand elles sont bien marinées, mettez-les égoutter, & les remplissez de marmelade d'abricots. Couvrez-les de leurs petits couvercles de façon qu'ils tiennent. On peut pour cela les tremper dans un jaune d'œuf : faites une pâte avec de la farine, deux œufs, un peu de sel, un demi verre d'huile, délayez avec du vin blanc, trempez les pommes dedans, faites-les frire de belle couleur, glacez avec du sucre & la pelle rouge.

**Beignets à la Romaine.**

Détremppez, trois cuillerées à bouche de farine avec cinq œufs jaunes & blancs, une chopine de crème; mettez-y trois biscuits, amandes amères écaillées, de l'eau de fleur d'orange, du citron vert rapé, un morceau de sucre, de la canelle en poudre ; mettez la crème sur le feu, faites-la cuire pendant une demi-heure en la tournant, conférez-la toujours épaisse. Quand elle est bien cuite, laissez-la refroidir, coupez-la en petits morceaux en forme de boutons; délayez deux œufs avec de la crème, trempez dedans les morceaux de beignets, faites-les frire dans du sain-doux ; quand ils sont frits de belle couleur, glacez avec du sucre & la pelle rouge.

**Beignets à la Néelle.**

Dela yez une bonne poignée de farine avec cinq œufs & un demi-litre de crème; mettez-y un peu de sel, du sucre, du citron vert rapé, de l'eau de fleur d'orange ; mêlez le tout ensemble, beurrez une cafférole, mettez-y de la crème : couvrez la cafférole, faites cuire à très-
petit feu dessus & dessous. Quand elle est cuite, coupez-la en petits morceaux longs & carrés ; donnez à chaque bout deux coups de couteau en forme de croix : faites-les frire dans du saindoux. Étant bien cuits & de belle couleur, glacez-les avec du sucre & la pelle rouge.

Beignets de Confitures.

Prenez des confitures qui ne soient pas liquides, comme gelée de groseilles, marmelade de pommes ; trempez légèrement dans l'eau de grands pains à chanter, enveloppez dedans les confitures, & les trempez dans une pâte à frire ; que la pâte soit un peu épaisse, afin qu'elles ne crevent point dans la poêle. Retirez-les quand ils sont frits ; glacez-les avec du sucre & la pelle rouge.

Beignets de Pâte.

Pour faire cette farine, mettez un demi-litre d'eau dans une cafférole sur le feu, avec gros comme une noix de beurre, un petit morceau de sucre, un peu de citron vert rapé. Quand l'eau bout, mettez-y de la farine, autant que l'eau en peut boire ; tournez toujours & la faites bien dessécher. Retirez-la du feu, changez-la de cafférole, délayez-y des œufs, autant que la pâte en peut boire, mais qu'elle ne soit pas trop liquide. Étendez la pâte sur un plat-fond ; faites chauffer la friture, mais qu'elle ne soit pas trop chaude ; couchez-les avec le manche d'une cuiller de cuivre, en les tremplant de temps en temps dans la friture, afin qu'ils se détachent mieux. Remuez toujours la poêle, faites cuire à petit feu ; retirez-les quand ils sont cuits, jettez par dessus du sucre fin ; servez-les le plus promptement que vous pourrez, parce qu'ils se ramollissent.

Beignets de Poulardes.

Prenez une Poularde de Déserte, coupez-la
BELIER, l'âne, le mâle des Brebis qui engendre les Agneaux. Sa chair a une odeur déplaisante, et un goût presque aussi rance que celui du Bouc. On n'en fait point d'usage en cuisine, et il n'est utile à la campagne, que pour la multiplication des Troupeaux.

BEQUEFIGUE, Ficedula, Oiseau ainsi nommé, parce qu'il aime beaucoup les figues. Les Bequefigues habitent plus volontiers dans les endroits où il y a beaucoup de figues et de raisins, comme en Provence et en Italie. Leurs plumes changent de couleur en automne ; elles paraissent aussi changer de figure : apparemment, dit M. Lemery, parce qu'elles muent, et qu'elles sont devenues plus grandes. Elles ont alors le sommet de la tête noir.

Les Bequefigues contiennent beaucoup d'huile et de sel volatil.

Elles font d'un goût délicat et exquis ; elles nourrissent beaucoup, produisent un bon suc, fortifient l'estomac, se digèrent très-facilement, et selon l'observation de Pisanelle, ceux qui en mangent un grand nombre, passent toute la journée avec beaucoup de gaîté ; et véritablement, dit M. Lemery, comme elles sont fort tendres et délicates, qu'elles sont dans un exercice suffisant pour jouir d'une transpiration libre, qu'elles se nourrissent de bons aliments, et qu'elles ont des principes purs et exaltés, il n'est pas étonnant qu'elles produisent de bons effets.

On doit les choisir jeunes, graisses, tendres.
& principalement quand les figues & les raisins sont mûrs.

Quand elles sont devenus vieilles, leur chair est coriace & difficile à digérer.

Elles conviennent à toute sorte d’âge & de tempérament.

Les Beurefigues sont fort grasses dans la façon des figues. Ces oiseaux se mangent rois ; ils ne veulent être que plumés : on en coupe la tête & les pieds ; & en cuisant à la broche, on les poudre de pain rapé & de sel. On les frit avec jus d’orange, sel & poivre.

Bete, Beta ; il y a deux espèces principales de bete ou poiré, l’une blanche, l’autre rouge : la rouge est aussi de deux espèces, la première n’est différente de la poirée blanche que par sa couleur rouge : l’seconde a des feuilles plus rouges & plus petites que la première, & a une racine très-grosse, remplie d’un suc sanguin, ayant une figure approchante de celle d’une rave, d’où lui vient le nom de betterave.

On se sert en aliments des feuilles de la poirée blanche & de la première espèce de poirée rouge. On doit les choisir tendres, charnues, luissantes, pleines de suc & d’un goût nitreux.

Elles contiennent peu d’huile, beaucoup de sel essentiel & de phlegme.

Par la qualité nitreuse de leur suc délayé par une suffisante quantité de parties aqueuses, elles lachent le ventre & purifient le sang ; mais elles le digèrent un peu difficilement & causent des flatulences, parce qu’elles contiennent un suc épais, & grofier qui demeure quelque-temps dans l’estomac, avant que d’être parfaitement atténuées.

Elles conviennent aux jeunes gens d’un tempérament chaud & bilieux ; mais les vieillards, es phlegmatiques, & ceux qui ont l’estomas
foibles doivent en user très-rarement & très-lo
brement.

Les Betes sont beaucoup d’usage en cuisine : on s’en sert pour faire des Farces, & les cardes se mangent à la saucisse blanche. Les Betes se mettent aussi dans les potages, tant gras que maigres.

BETERAVE, Beta Rubra, espèce de bete ou poirée; grosse racine remplie d’un suc rouge comme du sang, & faite en rave qui pousse des feuilles rouges, laïflanches & charnues.

On doit choisir ces racines bien nourries, grosses, tendres, d’un goût doux & agréable.

Elles ont les mêmes propriétés que les betes ou poirées. Elles sont plus nourrissantes que les feuilles ; elles épaississent le sang ; mais comme elles passent assez facilement, on peut en manger de temps en temps, sans craindre d’en être incommodé.

La Beterave pour être une espèce de légume commun ne doit pas être méprisé. On fait cuire cette racine ou dans l’eau, ou dans le four ou sous la cendre, & on en ôte la peau pour les manger, ou frites ou en salade.

Beteraves frites.

Vos betteraves cuites au four, & pelées ; coupez-les en tranches de l’épaisseur d’un bon doigt, mettez-les tremper dans une pâte claire, faite avec des œufs, ou sans œufs, faites les frire dans du beurre affiné, étant frites, servez-les dans un plat particulier pour Entremets, avec du jus de citron. On s’en sert si l’on veut pour garnir d’autres plats en maigre.

Autre façon.

On coupe de la tête à la queue en manière de folies ces betteraves, de l’épaisseur de trois ou quatre écus ; on les met tremper dans une pâte claire faite de vin blanc, fleur de farine, crème douce, jaune & blanc d’œuf crud (plus
de jaune que de blanc) poivre, sel, & clous de girofle; on les tire de cette pâte, & on les poudre de farine, mie de pain & persil haché. On les fait frire ensuite & étant fêches, on les fâr dans un plat particulier pour Entremets.

**Béteraves fricassées.**

Quand les betterdaves ont été cuites dans l'eau, au four, ou tous la cendre, on en ôte la peau, on les coupe par rouelles assez minces, & on les friaste avec beurre, persil, ciboule, hachés, un peu d'ail (pour ceux qui l'aiment) une pincée de farine, du vinaigre suffisamment, sel, & poivre; on fait bouillir le tout un quart d'heure, & on le fâr chaudement.

**Béteraves en Salade.**

Cette salade se fait comme les autres, avec huile, vinaigre, sel, & poivre; elle fâr aussi de garniture aux autres salades, & on la mède avec d'autres salades. Voyez SALADE.

**BEURRE, Butyrum.** Le beurre contient la partie huileuse du lait. Ainsi cet Aliment fournit, sur tout avec le pain & l'eau, une nourriture excellente, convenable à tous les genres de vie & de tempéramens. Il faut seulement remarquer par rapport au beurre, que plus il est nouveau, plus il est gracieux & fain. Il devient défagréable au goût & rance en vieillissant. Son tropgrand usage relâche les fibres de l'estomac, diminué leur tention, & cause des nausées. Le fromage joint au beurre nourrit aussi beau-coup.

Quand le beurre est frais, ses principes huileux & salins sont étroitement unis ensemble; il en est plus agrééble & plus salutaire. Quand il est trop vieux, la fermentation intérieure a défuni ces mêmes principes: il est un peu acre, huileux & dégagréable. Pour empêcher cette fermentation on le sale. Le sel bouche les po-
B E U. B E U. 149

Les du beurre, empêche l'air d'y entrer avec aisez de liberté pour communiquer aux parties insensibles un mouvement intérieur qui détruirait leur arrangement.

Les principes huileux & balsamiques que contient le beurre, sont propres à rétablir les parties solides du corps, en s'y accrochant, & à adoucir, & embausser les humeurs âcres.

Mais si on en use avec excès, ces mêmes principes humectent tellement les fibres de l'estomac qu'ils leur font perdre leur relief, & cette partie surchargée d'une matière graisse fait des efforts pour la rejeter; de là les envies de vomir.

Quelques bonnes qualités qu'ait le beurre, soit en affaissonnement, soit en aliment, il ne convient pas à toutes les constitutions, & les personnes d'un tempérament bilieux, doivent en éviter le fréquent usage parce que les parties huileuses & graisses dont il est chargé, s'enflamment fort aisément & se tourment en bile. Si le beurre éprouve le feu, si on le fait roussir ou frire, d'humeurant & rafraîchissant qu'il étoit, il devient plus propre à perventer les alimens qu'à les affaissonner, en contractant une âcreté dangereuse. Le beurre brulé se tourne tout d'un coup en bile, & excite dans le sang des fermentations vicieuses.

Le beurre est une huile séparée du lait; or tout ce qui est huileux s'enflamme aisément dans nos corps pour peu qu'on l'ait laissé trop exalter sur le feu. de-là les rapports que causent ordinairements les fausses au beurre roux, & les fritures.

Il faut donc, dit M. Andry, que les affaissonnement qui se font avec le beurre, soient préparés de manière, ou que le feu qu'on y emploie soit très doux, ou que le feu, s'il est
violent, soit corrigé par une suffisante quantité d'eau, qui l'empêche d'agir trop immédiatement sur une substance aussi inflammable que le beurre.

Usage du beurre pour la Cuisine.

Comme la bonne qualité du beurre est très-essentielle, pour tout ce qu'on accommode en cuisine, & que les meilleurs mets ne valent rien quand le beurre se fait sentir, il est nécessaire que les Cuisiniers & les Cuisinières s'attachent à le bien connaître, & qu'ils mettent le prix qu'il faut pour l'avoir bon.

Le meilleur est celui qui est jaune naturellement. Le blanc n'est pas à beaucoup près d'un goût si agréable. Il y a des beurreries d'un jaune falsifié, & qui se fait avec le suc d'une plante, appelée barbote. Le jaune est plus foncé que celui qui est naturel au beurre; & se distingue aisément, quand on veut s'y appliquer. Pour cet effet on le porte au nez, & on sent s'il n'a point un goût de rance. Les beurreries de Mai & de Septembre sont les plus estimées par la bonté des herbes que les vaches broutent dans ces temps-là, & qui donnent à leur lait un très-bon goût. C'est dans ces deux saisons que les personnes prévoyantes & ménagères font leurs provisions, soit pour en fondre, ou pour saler.

Manière de fondre le Beurre.

Sur trente livres de beurre qu'on met dans un chaudron bien propre, on met quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, deux oignons; on fait cuire ce beurre pendant trois heures à petit feu, sans l'écumer, jusqu'à ce qu'il soit clair, fin. Vous le retirez auprès du feu, pour le laisser reposer une heure. Vous l'écumez ensuite, & le versez doucement dans des pots de grais. On passe le fond du beurre au travers d'un tamis. Quand les pots sont
pleins on les porte à la cave, & étant froids on les couvre de papier, & d’une ardoise. Ce beurre se garde long-tems sans se gâter.

Façon du Beurre salé.

La façon du beurre salé est très-bon, quand il est bien façonné. Après l’avoir lavé plusieurs fois, pour lui faire sortir son lait, on en prend deux livres à la fois, qu’on met sur une table bien nette. On l’étend avec un rouleau, comme un morceau de pâte, de l’épaisseur d’un doigt, on répand du sel dessus en raisonnable quantité, on plie le beurre en trois ou quatre, on le repétrit de cette façon, jusqu’à ce que le beurre soit bien mêlé avec le sel.

On continué de cette façon deux livres par deux livres. On le met à mesurer dans des pots de grais, bien propres, on le presse bien avec la main, pour qu’il ne reste point de vide. Quand les pots sont pleins, on prend du sel qu’on fait fondre avec un peu d’eau, qu’on met sur la superficie des pots. On le porte à la cave pour le conserver, & on les couvre de la même façon que les pots de beurre fondu.

Beurre frisé & filé.

On prend une serviette pleine, fine & bien forte : On l’attache par les deux bouts à un crampon de fer ; on noué les deux autres, en forte qu’on puisse mettre un bâton entre la serviette, & le nœud : on met une livre, ou une demi-livre de bon beurre frais dans la serviette, & dessous une terrine pleine d’eau fraîche, pour recevoir le beurre fortant de ladite serviette, en la tournant, & en la serrant. Ce-la fait, on rammâche le beurre, & on le dresse sur une assiette, pour le servir, comme on le juge à propos, au commencement du repas avec la soupe dans les jours maigres, ou au dessert.
BICHE, Cervus. C'est la femelle du cerf, elle a à peu près les mêmes qualités mais elle a cela de commun avec la plupart des femelles des autres Animaux, que sa chair est molasse, et n'est pas si bonne à manger, que celle de son mâle. Cependant la chair d'une jeune Biche est assez délicate, et assez agréable au goût; mais quand elle est en chaleur, on ne doit point en user. Voyez à l'article Cerf, ses qualités. On l'accompagne en cuisine, comme le Cerf.

Il faut la faire tremper de même dans une marinade après l'avoir piquée de menu lard. On l'arroser en la faisant rôtir, et étant cuite, on y met des câpres et un bon coulis dans son dégout pour fêvir de sous ladite Entrée, et on la fait mitonner dans sa fausse.

On peut aussi, quand elle est piquée, marinée et rôtie, envelopée dans du papier, y faire une fausse douce, avec du vinaigre, du poivre, du sucre, de la cannelle, et une échalote entière. Voyez Cerf.

BIÈRE, Cerevisia. La bière est une liqueur devenue spiritueuse par la fermentation; les matières qui entrent dans la composition de la bière sont l'orge ou le froment, ou enfin quelqu'autre espèce de blé que l'on a réduite en une farine grossière. On prend une certaine quantité de cette farine, on y jette de l'eau chaude, ou bien on la met bouillir dans l'eau pour que la liqueur s'impregne des principes les plus actifs de la farine; on la coule, on y fait bouillir de nouveau des fleurs de houblon ou un peu d'absinthe, ou d'autres plantes amères. Quand la liqueur a bouilli un temps suffisant, on l'agite à force de bras, la verfiant & la reverfiant dans différents vaisseaux, pendant qu'elle est encore bien chaude. C'est ce qu'on appelle brasser: puis on la coule, & on la laisse fermenter. Pour exciter cette fermen-
ation, on y jette des fécès de bière ou quel-
qu’auriez matière fermentative. Enfin quand ef-
le a été bien dépurée & bien clarifiée, par le
fécours de la fermentation, on la verse dans
des tonneaux & on la garde. Voilà la manière la
plus usitée de préparer la bière; elle le fait néan-
moins de beaucoup d’autres, & l’on peut dire
que chaque Brasséur a la sienne particulière.

Le houblon ou les autres parties amères que
l’on mêle avec la bière, aide à rarefier les par-
ties grossières & visqueuses du froment, & conserve
la bière en empêchant qu’elle ne s’engraisse.

La bière ne se fait pas également bonne dans
toutes les saisons, non plus que dans tous les
pays. La constitution de l’eau varie, suivant
ces circonstances, & rend la bière plus ou moins
bonne. Le tempérament de l’air variant aussi
suivant les saisons & les pays, augmente ou di-
minué beaucoup la fermentation & la dépuration
de la liqueur. Quand il fait grand chaud, la fer-
mentation de la bière ne fait trop fortement, il
se fait une exaltation, & un développement trop
considérable de ses principes qui se diffusent en-
suite fort aisément, parce qu’ils sont peu rete-
nus, donnent bientôt lieu à la liqueur de s’ai-
grer. Ainsi pendant l’été, on est obligé de mé-
er à la bière que l’on fait plus de houblon que
dans le printemps, pour l’empêcher de s’aigrir.

Le printemps, surtout son commencement, est
plus convenable pour faire la bière que l’autom-
ne; aussi estime-t on la bière de Mars pour son
bon goût, & sa durée; sans doute que la constitu-
tion particulière de l’air & de l’eau est plus con-
venable en cette saison au degré de fermentation
nécessaire pour faire de bonne bière; ou que
les matières qui entrent ordinairement dans sa
composition, comme le blé & le houblon sont
meilleures & ont plus de force que dans l’automne.
Il y a plusieurs sortes de bière qui diffèrent par leur circonstance ; car les unes sont chargées, épaisses, troubles ; les autres sont claires & limpides par leur couleur ; les unes sont blanches, les autres jaunes, les autres rouges par leur goût, les unes sont douces & pénétran-
tes, les autres amères & âcres, les autres pi-
quantes. Elles diffèrent encore par leur âge, car la bière nouvelle a un goût fort différent de cel-
le qui a été reposée & gardée. Ces différences procèdent de la manière dont la bière a été pré-
parée, des différents pays où elle a été faite, des eaux dont on s'est servi, du temps auquel on y a travaillé, des ingrédients qu'on y a fait en-
trer & de leur proportion.

La bière est une boisson nourrissante & humectante par les principes huileux & balasiques que le blé lui a fournis en affez grande quantité. Elle est fort apéritive ; prise avec excès, elle en-
vre, parce qu'elle contient beaucoup de parties spiritueuses qui produisent l'ivresse.

La bière trop nouvelle contient beaucoup de parties visqueuses & acides, qui n'ayant pas été suffisamment atténuées par la fermentation, causent des vents, en sé raréchant dans les inte-
frins par la chaleur du Corps. Elle excite aussi des ardeurs d'urine, & quelquefois même des es-
pèces de gonorrhées, en s'arrêtant aux con-
duits de l'urine, & en les picotant fortement. C'est peut-être ce qui fait dire à quelqu'uns que l'u-
fage de la bière étoit péricicieux aux reins & au genre nerveux, quoique l'expérience faisse affez connoître que cette liqueur est salutaire. On re-
médie à ces mouvements en buvant un peu d'eau-
de-vie qui divise & incise ces parties visqueuses & qui les chasse des endroits où elles s'étoient comme cramponnées. Ce sont encore ces par-
ties qui contribuent à rendre l'ivresse de la bière.
plus longue & plus dangereuse que celle de nos vins.

La bière doit être choisie claire, de belle couleur, d'un goût piquant & agréable, sans aigre, mouvant beaucoup quand on la verse, & n'étant ni trop vicile, ni trop nouvelle.

La bière convient en tous tems, à tout âge, & à tout tempérament, moins cependant aux personnes grasses & repletes qu'aux autres.

Elle contient un esprit inflammable, comme celui du vin, du phlegme, de l'huile noire & de l'esprit qui n'est autre chose que du fêl acide résous dans du phlegme.

Les Anglois pour rendre la bière plus agréable, jettent dans les tonneaux, après qu'elle est braisée, du sucre, de la cannelle, & des clous de girofle : Les flamans du miel & des épices.

**Autres Observations sur la Bière.**

La bière doit tenir parmi les boissons le même rang que tient le pain parmi les aliments solides, & comme on ne peut disconvenir que le pain ne soit très-fain à manger, on ne peut disconvenir aussi que la bière, quand elle est faite d'un bon grain, ne soit très-faine à boire. En effet l'un & l'autre font composés des mêmes principes & ne différent, à proprement parler, qu'en ce que l'un est un pain qui se mange, & l'autre un pain qui se boit. Cette conformité de substance fait que ces deux nourritures s'affoient mieux dans l'estomac & qu'elles s'y digèrent par conséquent d'une manière plus parfaite. Les particules de la bière sont homogènes avec celles du pain. Elles pénètrent donc & dissolvent celles-ci plus aisément, puisque les semblables se dissolvent par les semblables, & que, selon cette autre maxime tirée de l'expérience, tel est le lien d'un mixte, tel doit être son dissolvant.

Le pain se digère donc avec plus de facilité
par le moyen de la bière. Or comme il n'y a point de nourriture qui sympathise mieux avec toutes les autres que le pain, il faut conclure que si la bière aide à la digestion du pain, elle ne peut être que favorable à celle des autres aliments.

Dans les pays septentrionaux on ne donne pour bouillie aux enfants que de la mie de pain délayée & cuite dans de la bière, et cette bouillie est tout autrement faîne que celle que nous faisons avec la simple farine & le lait. Car cette farine qui n'a point fermenté, n'étant mêlée non plus avec aucun liquide qui ait fermenté, & qui avec cela lui soit affecte analogue pour en pénétrer les parties les plus insensibles, ne fait qu'une maffe lourde, plus propre à donner des tranchées aux enfants qu'à les nourrir.

Suivant ces observations ceux qui mangent beaucoup de pain doivent trouver dans la bière plus de secours pour la digestion que dans le vin.

Toutes les bieres ne sont pas également bonnes, & la nature du grain, celle du climat, celle de l'eau produisent ici de grandes différences. De toutes les bieres étrangères il n'y en a point de meilleures que celle de Bruxelles & de Harlem. La bière d'Amsterdam est grossière & lourde, parce qu'on la fait avec de l'eau bourbeuse. Celle d'Angleterre est bonne parce qu'elle est faite avec d'excellente eau de fontaine. Pour ce qui est des bieres de Paris, celles qui se brassent au Fauxbourg St. Germain sont fort bonnes à cause que les eaux de puits dont on les fait viennent du courant de la seine. Celles du Fauxbourg St. Antoine sont encore meilleures. Quant aux bieres des Fauxbourg St. Victor & St. Marceau, elles sont faite avec les eaux de la petite rivière de Bievre.
qui n'est pas trop bonne, ou avec des eaux de puits qui sont extrêmement cruës ; mais on em-
plote tant d'art & de soin pour les bien travail-
ler que l'on corrige suffisamment ce que ces eaux
pourroient avoir de moins saluaire.

La biere nouvelle est moins faune, surtout si
elle est trouble, parce qu'alors elle fait des ob-
struclions. Celle qui n'est ni vieille ni récente
est meilleure. La vieille a une pointe d'aigre
qui est ennemie des nerfs. La biere qui n'a pas
affez cuit blesse le cerveau & cause des vents;
celle qui est faite de pur froment est très-nour-
rissante & un peu échauffante ; celle où il n'entre
que de l'orge pour tout grain est plus rafraichis-
fante, pourvu toutefois qu'on n'y mette pas trop
de houblon, car on a coutume d'y en mettre plus
que dans celle de froment. Celle qui est faite
d'orge & de blé tient le milieu. Celle dont le
grain au lieu d'être rôti au four, n'a été que
fêché au soleil, fait beaucoup d'embarras dans
les vaisseaux capillaires & est contraire aux As-
thmatiques. Plus il y a de houblon dans la biere,
plus elle est apéritive. Quand elle est forte de
grains, elle est plus vive, quoique plus douce.
Celle qui se fait aux mois de Mars & d'Avril,
se conforme plus long-tems que les autres. Plus
les vins approchent du midi, & meilleurs ils
sont : Il n'en va pas ainsi de la biere qui est
meilleure dans les pais septentroniaux.

Quand la biere a toutes les conditions réqui-
sés, qu'elle a suffisamment cuit, qu'elle n'est ni
trop récente ni trop vieille, qu'elle est faite de
bonne eau, qu'elle ne contient ni trop, ni trop
peu de houblon, & qu'elle n'est point sophisti-
quée, elle nourrit, engraisse, & rafraichit; el-
le tient le ventre libre, elle pouffe doucement
par les urines, & peut convenir à presque tous
les tempéraments. Il y a plus de Peuples qui
de bière, qu’il n’y en a qui ululent de vin, & ceux qui boivent de la bière sont ordinaire-ment grands, forts, & bien faits.

La bière douce & foncée qui est celle où il y a peu de houblon & beaucoup de grain nourrit davantage & convient particulièrement aux gens maigres. La claire & piquante est diurétique ; l’amère est bonne à la rate & au foie.

Quelques-uns pour lui donner plus de force mélangent de l’abynite, d’autres de la scolopendre, d’autres du romarin, d’autres de la sauge, d’autres des baies de genièvre, ce qui la rend fort désoffusitive & très-propre aux Asthmatiques. L’usage des amers est de diffoudre, & la bière produit cet effet sur les humeurs trop visqueuses, en force qu’elle ne peut qu’aider à la circulation des fuc & contribuer par conséquent à l’embon-point.

Si l’on veut étudier les effets de cette boisson, on verra qu’elle chasse les crudités qui sont dans les premières voies, & qu’elle les chasse tantôt en les fondant, de manière qu’elles se diffèrent en forme de vents, & tantôt en les purgeant par les fèces. On verra qu’elle chasse aussi les crudités qui sont dans le sang ; qu’elle fait fortir les plus grosmières par les urines, sur-tout lorsqu’elle est mêlée de genièvre, ce qui la rend très-propre à prévenir la gravelle, & les autres par les pores de la peau.

Autant que l’usage de la bière est salutaire quand il est modéré, autant il est dangereux quand il est excessif : car alors après avoir réduit les fuc grosliers & hétérogènes qui sont dans la maffe, il est à craindre qu’il ne résolve jusqu’à la substance fibreuse du sang, c’est-à-dire cette substance gluante qui est comme la gelée du sang & qui se convertit en fibre, lorsque le sang en est tiré.
On boit ordinairement la bière pure sans la 
trémper, elle en porte plutôt à la tête & offense 
plus aisément les nerfs; elle seroit plus saine, 
si on y mettoit un peu d'eau.

BISCUIT, *Panis dulciarius*. Pâtisserie friand-
de, assez connue: on en fait de plusieurs ma-
nières.

*Biscuits d'Amandes amères.*

On prend une livre ou deux d'amandes dou-
ces, & un quarton d'amères. On fait bouillir 
de l'eau, on l'ôte du feu, on y met les aman-
des, on les remué avec une écumeoire, on voit 
si elles se pelent bien. Quand elles sont pelées, 
on les met dans l'eau chaude, d'où on les retire 
pour les mettre à gouter; on les pile ensuite, 
& aussi fin que la pâte à faire du pain: on y 
mèle quelques blancs d'œufs pour les empêcher 
d'huietier. Ces amandes étant bien pilées, on y 
mèle aussi pélat de sucre en poudre, avec quel-
quels blancs d'œufs encore. On paitre le tout 
dans un poêlon, avec une cuiller à bouche, ou 
une gache. Cette pâte ainsi aprêtée, on y mê-
le de la farine très-fine, puis du four bien in-
corporé, on fait des biscuits qu'on fait cuire. On 
y mèle de l'eau de fleur d'orange, si l'on veut, ils 
n'en sont que plus agréables. Il faut que le four 
ne soit n'y trop chaud, n'y trop étroit. On en 
peut faire de même avec des avelines, & avec 
des pistaches, mais si on n'en fait qu'avec des 
pistaches il faut mèler des amandes douces.

*Biscuits d'Amandes douces.*

Ils se font comme les biscuits d'amandes amè-
res, excepté qu'il ne faut que des amandes 
douces & une livre & demie de sucre pour une 
livre d'amandes.

*Biscuits à la Bourgogne.*

Prenez un quarton d'amandes douces, trois 
d'amandes amères; échaudez-les toutes, pelez-
Les & les pilez dans un mortier en y mélant de
temps-en temps deux blancs d'œufs; quand le tout
est bien pilé, on y mèle quatre livres de sucre
en poudre, on remué le tout ensemble à force
de bras, jusqu'à ce que la pâte soit maniable.
On prend cette pâte, on la passe au tamis, en
la pressant fort, & de ce qui est passé on en
forme des biscuits qu'on met dans du papier.
Les biscuits ainsi dressés mettez-les sur une
planchè, & le couvercle du four par dehors,
avec du feu, pour leur donner couleur de ce cô-
té; quand ils en ont assez pris, & qu'ils paroî-
sent assez gonflés, ôtez-le feu, détachez les
biscuits le plus adroitement que vous pourrez,
ensuite glacez-les du côté, qu'ils étoient potés.
On peut encore, si l'on veut, faire cuire les
biscuits dans les moules ordinaires, & si la pâte
est trop forte pour la tamiser, versez-y un peu
d'eau de fleur d'orange.

Biscuits à la Chancellière.

Prenez deux œufs frais, ôtez-en les blancs
& les germes, délayez les jaunes, & à mesure
que vous les délayerez mettez-y du sucre fin en
poudre, cuillerée à cuillerée, remuant toujours;
Mettez-y après deux cuillerées de farine, un peu
d'anis battu, un peu de fleur d'orange; mélez
le tout ensemble, continuez d'y mettre du sucre
en poudre, jusqu'à ce qu'il soit fait comme une
pâte, que vous dressez ou séringeriez sur du
papier en telle forme qu'il vous plaira. Faites
cuire vos biscuits, dans un four de cuivre rouge
d'à petit feu dessus & dessous; quand ils seront
cuits, laissez-les refroidir & servez.

Biscuits de Chocolat.

Prenez blancs d'œufs, ce que vous voudrez,
souettez-les jusqu'à ce qu'ils forment une espèce
de neige, répandez dessus du chocolat autant
qu'il
qu'il en faut pour en donner l'odeur & la couleur.

Prenez ensuite du sucre rapé en poudre, un peu de farine, mélez avec les blancs d'œufs, autant qu'il est nécessaire pour faire une pâte maniable qui devient telle à force d'être battue.

Votre pâte faite, formez-en des biscuits sur du papier, de quelle figure vous voudrez, & faites-les cuire au four modérément chaud.

On fait encore de la même façon des biscuits de fleurs d'oranges, de pistaches, de chair d'orange, & de fleur de jasmin, observant à tous ces différents biscuits de faire la pâte comme celle des précédents & de les faire cuire de même.

Biscuits de Citron.

Prenez des blancs d'œufs, à discrétion, rappez-les de la chair de citron, ajoutez-y un peu de marmelade de même fruit, avec du sucre en poudre; incorporez-le bien avec le reste, & en mettez, jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable. Dressez vos biscuits sur du papier blanc, & les faites cuire dans un four modérément chaud.

Biscuits à l'Ecorce de Citron confite.

Faites la pâte, comme la précédente, mettez-y de la pâte de citron confite pilée menu; délayez bien le tout ensemble, formez vos biscuits, comme les autres, & les faites cuire de la même façon. Il faut qu'ils soient fêts & cahsans.

Autres Biscuits de Citron.

Prenez de la râclure de citron préparée comme celle de la conserve; faites de la pâte semblable à celle des biscuits de fleurs d'orange, & en la broyant, mettez-y de la râclure de citron. Le reste à l'ordinaire.

Grands Biscuits de Citron.

Faites cuire du sucre à caillé, ôtez-le de der
fus le feu, mettez-y un peu de raclure de citron, donnez-lui telle couleur qu'il vous plaira, mettez-y deux blancs d'œufs bien fouettés; versez promptement votre glace dans des moules de papier double, plié en longueur ou en largeur, à proportion du sucre que vous y voyez mettre. Quand votre pâte commencera à refroidir, coupez-la de telle façon qu'il vous plaît, & faites cuire à l'ordinaire.

Biscuits Communs.

Cassez huit œufs dans quelque vaisseau, battez-les bien & long-tems avec une spatule de bois, comme pour une omelette; mettez-y un livre de sucre en poudre, autant de farine; mélez & délayez bien le tout pendant demi-heure, jusqu'à ce que votre pâte soit bien blanche; & si vous le jugez à propos, ajoutez-y deux pinces d'anis en poudre; versez ensuite votre pâte dans des moules de fer blanc ou de papier, formez en quarré long, avec des bords relevés pour contenir la pâte; poudrez vos biscuits de sucre, & les mettez au four, ou dans un four de cuiivre rouge avec feu desflus & deflous, mais plus deflus que deflous. Il ne faut pas plus d'un quart d'heure pour les cuire; quand ils sont cuits & de belle couleur, glacez-les avec du sucre mis en poudre, dont vous les poudrez, & les tienez de leurs moules encore chauds.

Biscuits à Dame Barbe.

Prenez une livre d'amandes douces, un quart-ron d'amandes amères bien pelées, battez-les bien dans un mortier, versez-y de temps en temps un blanc d'œuf pour les empêcher de tourner en huile.

Votre pâte bien battue, ôtez-la du mortier, prenez autant pesant de sucre en poudre, & quelques blancs d'œufs, pataifflez & incorporez bien le tout ensemble.
B E S.  B E S.  165

Cela fait, versez vos biscuits, larges d'un écu & moins épais, sur une feuille de papier à quelque distance l'un de l'autre; mettez-les au four, feu dessus d'abord, & lorsque vos biscuits seront bien rebondis, bien colorés, mettez du feu dessous pour les achever de cuire.

Biscuits à la Dauphine.

Prenez trois ou quatre œufs, & quand ils seront bien battus, mélez-y quatre ou cinq pinces de sucre en poudre, autant d'écorce de citron & autant de cuillerées de farine cuite auparavant dans le four.

Le tout bien délayé, versez-le sur des feuilles de papier poudré de sucre, poudrez de même votre pâte par dessus, & faites cuire au four à un feu modéré.

Votre pâte étant cuite vous la retirez, vous coupez en même temps vos biscuits avec le papier par dessous bien proprement, en leur donnant la figure que vous voulez.

Biscuits de Ginier.

Prenez une livre de farine, quatre onces de sucre, de la coriandre & de l'anis, autant que vous le jugerez à propos, ajoutez-y quatre œufs, & mettez le tout dans une quantité suffisante d'eau tiède, Formez-en une pâte dont vous ferez un pain que vous ferez cuire au four; lorsqu'il sera cuit, coupez-le en cinq ou en six tranches que vous ferez recuire au four.

Biscuits de Jasmin.

Ayez des fleurs de jasmin d'Espagne ou commun, épluchez-les bien, mettez-les dans un mortier de marbre bien net, pilez-les bien, mettez-y enfin des blancs d'œufs & du sucre en poudre, & achevez vos biscuits de la même façon que les biscuits de fleur d'orange.

Biscuits de fleurs d'Orange.

Prenez des œufs bien frais, dont vous tirerez:
les blancs, & poudrez à proportion d’un seul blanc pour l’emploi d’une livre de sucre ; mettez-les dans un mortier de marbre bien net, broyez-les petit à petit, en mélant de temps en temps du sucre en poudre, & un peu d’eau de fleur d’orange ; continuez jusqu’à ce que tout devienne épais & maniable. Votre pâte étant formée, dressez-la en petites boules ou en biscuits. Si vous la dressez en petites boules, roulez-les dans les mains avec du sucre en poudre, & les mettez sur du papier éloignés les unes des autres. Si vous la dressez en biscuits, étendez-la sur une table bien nette avec un rouleau, en mettant toujours du sucre en poudre dessus & dessous, & la changeant souvent de place, jusqu’à ce qu’elle soit de l’épaisseur d’un écu. Coupez-la ensuite avec un couteau, faites-en vos biscuits de telle longueur & de telle largeur qu’il vous plaîra ; mettez-les sur un papier blanc, un peu éloignés les uns les autres, de même que les boules.

Votre pâte ainsi dressée, soit en boules, soit en biscuits, mettez cuire dans un four de cuivre rouge, avec un feu médiocre dessus & dessous ; quand ils seront cuits, laissez-les refroidir & les levez froids.

**Biscuits de fleur d’Orange ambrés & musqués.**

Ces fortes de biscuits peuvent faire ambrés & musqués, ce que vous ferez en broyant votre pâte dans un mortier de fonte, avec un pilon de même matière & mélant de l’ambre & du musc avec du sucre en poudre à mesure que vous le broyez.

**Biscuits de fleur d’Orange Glacés.**

Faites votre pâte de la même façon que la précédente, coupez-la de la même façon, mettez ensuite des blancs d’œufs dans un plat, trempez-y vos biscuits, l’un après l’autre, faites-les
Égoutter, mettez-les dans un autre plat avec quantité de sucre en poudre, mettez-en dessus & dessous, arrangez-les sur du papier, & les faites cuire comme les autres.

**Biscuits à la Reine.**

Prenez six jaunes d’œufs, fouettez-les bien d’un côté, & les jaunes de l’autre. Prenez environ une livre de fleur de farine, délayez-la peu à peu dans les jaunes d’œufs, mêlez-y une livre de sucre en poudre, ajoutez-y vos blancs d’œufs, & battez bien le tout ensemble, enfin que votre pâte soit un peu ferme.

Cela fait, dressez vos biscuits sur du papier blanc de telle figure que vous voudrez, & poudrez-les par dessus, & mettez cuire. Il faut que le four soit un peu plus qu’à moitié chaud. Quand ils seront cuits, détachez-les proprement avec un couteau en les glissant entre le papier & le biscuit.

**Autres Biscuits à la Reine.**

Prenez douze onces de farine, une livre de sucre fin, douze œufs dont vous ôterez trois jaunes de peur que la pâte ne jaunisse trop. Ajoutez-y de l’anis & de la coriandre à discrétion ; battez & mélez bien le tout ensemble jusqu’à ce qu’il s’en fasse une pâte assez liquide. Quelques-uns y ajoutent un peu de levain pour rendre cette pâtisserie plus saine. Il faut mettre cette pâte dans des cornets de papier ou de fer blanc, larges de deux doigts, & deux fois plus longs, que vous mettez dans une tourtière dans un four modérément chaud. Mettez-les ensuite sur une feuille de papier pour les faire recuire une chaleur lente.

**Biscuits de Piémont.**

Prenez six œufs, faites la pâte de même que celle des biscuits communs, excepté qu’elle doit être un peu plus ferme. Enrobez votre pâte sus
du papier blanc, de l'épaisseur d'un travers de doigt; coupez vos biscuits larges d'un doigt & longs de même. Poudrez-les de sucre, & les mettez au four où vous les laisserez peu de temps; étant cuits, detachez-les de dessus le papier, & les mettez-en lieu sec.

Autre Façon.

Prenez trois ou quatre jaunes d'œufs ou davantage, si vous avez beaucoup de biscuits à faire, de la farine cuite au four aussi pêlant que les œufs, & autant de sucre en poudre. Prenez les blancs de vos œufs dont vous ferez de la neige à force de les battre; ayez de l'écorce de citron confite rapée & pilée dans un mortier; mélez-y votre farine, le sucre, & enfin les jaunes d'œufs; délayez bien tout.

Cela fait, prenez de cette pâte avec une cuillère à bouche, formez-en vos biscuits; glacez-les proprement avec du sucre en poudre & des blanc d'œufs dont vous les froterez auparavant. Faites les cuire au four modérément chaud; laissez-leur prendre belle couleur, & quand ils seront cuits détachez-les du papier.

Autre Façon.

On peut encore, si l'on veut, prendre moins de blancs d'œufs, fe passer d'écorces, de citron, & le fèvire de farine, sans la faire cuire.

Biscuits de Savoie.

Prenez quatre œufs frais, fouettez bien les blancs à part, dans une terrine, & quand ils seront bien montés, jetez les quatre jaunes dedans, ajoutez demi-livre de sucre en poudre, & battez bien le sucre & les œufs avec une spatule de bois; les œufs & le sucre bien battus, mettez, si vous voulez, un peu de citron, que vous ferez sécher sur une affettete devant le feu ou sur la cendre chaude, ou bien un peu d'anis en poudre, ou de l'écorce d'orange de Portugal
BIS. BIS. 167

bien rapée; vous le remuerez avec la pointe d'un couteau. Lorsqu'il fera bien essoré vous en jeterez une pincée ou deux dans votre biscuit, & quand vous voudrez le dresser, vous y metrez un quartier & demi de bonne farine que vous mêlerez, battez & incorporez avec votre pâte d'œufs & de sucre, puis vous les dresserez en petits ronds, & les poudrez de sucre pour les glacer, pour les empêcher de couler & de s'étendre sur le papier. Faites les cuire dans un four à masse-pain, four à pâtisserie, ou four à cuire du pain, & vous jetterez l'ame d'un fagot dans un des côtés du four pour les réchauffer.

Après l'avoir bien balayé, mettez des feuilles ou demi-feuilles dans le four, avant de les enfourner de l'autre côté du four, vous mettez un petit morceau de bois sec allumé pour donner de la couleur à vos biscuits.

Biscuits au sucre.

Prenez un quartier de sucre, & davantage; si vous voulez; clarifiez-le, & le faites cuire au grand perlé; ensuite mettez-y deux œufs frais; fouettez bien le tout, ajoutez-y un peu d'eau de fleur d'orange; après quoi vous dresserez vos biscuits sur du papier, & les ferez cuire, comme les biscuits à l'écorce de citron confite.

BISCOTINS. Pour faire des biscotins prenez une demi-livre ou une livre de sucre, suivant la quantité que vous en voulez faire, & le faites cuire à la plume. Prenez demi-livre ou trois quartiers de farine, jettez-la dans le sucre cuit, remuez-la promptement pour la mettre en pâte, & ne la mettez plus sur le feu. Dressez-la sur une table ou sur une planche, avec un peu de sucre, pastrifiez-la promptement, puis pillez-la dans un mortier avec un blanc d'œufs, un peu de fleur d'orange, un peu de musc & d'ambre, & vous voulez; pillez & incorporez le tout, & faites
comme une pâte ferme ; mettez-la par petites boules ; ayez ensuite une poêle d’eau bouillante sur le feu, jetez-les dedans, ils vont d’abord au fond ; & quand ils viennent dessus, levez-les avec une écumeoire, mettez les égouter sur des feuilles de fer blanc ou sur du papier, & les mettez dans le four pour les faire cuire & leur faire prendre belle couleur.

S’ils ont de la peine à quitter le papier quand ils feront cuits, mettez le papier sur une serviette mouillée que vous aurez bien prélevée, & ils se détacheront aussitôt.

BISSET, *Palumbus*, Pigeon sauvage plus petit que le Ramier, qui a les pieds & le bec rouges. Ce sont des oiseaux de passage, qui se perchent sur les arbres ; on les voit ordinairement par bandes à la fin de Septembre. C’est un bon mets en cuisine ; on mange les *Bifets rôts*, & pour cela on les vuidé, on les pique de menu lard, & on les fait rôtir à la broche. Ces oiseaux peuvent encore se déguiser comme les Pigeons.

Consultez l’article pour sa qualité, & la manière de les apprêter.


Les *Bifques* en général, quoique très-agréables au goût, sont préjudiciables à la santé, quand on en fait un trop fréquent usage.

BLANC-MANGER, *Cibus albus*, espèce de gelée bienfaisante dans les consomptions & dans les
les maladies où l'on doit se proposer de corriger les humeurs, & d'en tempérer l'âcreté.

Préparation du Blanc-manger, suivant la pharmacopée de Feller.

Prenez quatre pintes de lait, les blancs d'un chapon bouilli, des amandes douces blanchies, deux onces. Battez le tout ensemble, & faites-en une forte expression; faites bouillir l'extrait sur le feu, avec trois onces de farine de ris; lorsque le tout commencera à se coaguler, ajoutez du sucre blanc, huit onces, d'eau de rosès rouges, dix cuillerées : mélez bien le tout ensemble.

Autre Blanc-manger.

Prenez un couple de pieds de veau, ôtez-en les os, joignez-y une volaille qui ne soit pas tout à fait graisse; videz-la & la fendez sur le dos, ôtez-en l'ame: lavez les pieds & la volaille en plusieurs eaux, & les faites blanchir dans de l'eau bouillante; ensuite retirez-les & les mettez dans l'eau fraîche. Empotez la viande dans une marmite ou pot de terre, que vous ferez cuire dans deux pintes & chopine d'eau ou environ. Lorsqu'elle bout, écumez-la, couvrez cette marmite & retirez-la en arrière, pour qu'elle ne bouille qu'à petit feu. Quand le bouillon est réduit presque à la moitié, que les pieds de veau & la volaille sont cuits mettez un peu de ce bouillon sur une affette, & laissez-le geler, pour voir s'il est trop fort ou trop délicat. S'il est trop délicat, faites-le bouillir encore ; s'il est trop fort, mettez-y de l'eau.

Quand il est fait, passez ce bouillon avec une ferviette dans une caffèrole, laissez-le reposer un moment, dégraissez-le. Si vous ne voulez faire qu'un plat de blanc-manger, ne prenez de bouillon que ce qu'il en faut pour remplir le plat.
Ensuite pelez une demi-livre d’amandes douces, & une douzaine d’amère; pour les peler, mettez-les dans l’eau bouillante, & à mesure que vous les pelez, jettez-les dans l’eau fraîche: on les tire de l’eau, & on les essuyez sur un linge blanc, ensuite pillez-les dans un mortier, & les arrosez de temps en temps d’une goutte de lait. Quand elles sont bien pilées, prenez le bouillon qu’il faut pour votre plat, mettez-y du sucre à proportion de ce qu’il faut pour ce plat; ajoutez-y un morceau de canelle en bâton, une couple de clous de girofle, un peu de sel, des zestes de citron vert; faites chauffer le tout sur un fourneau. Quand il est chaud, retirez-le; & y délayez les amandes pilées; faites-le réchauffer tant soit peu sur le fourneau, passez-le dans une étamine ou une serviette sur un plat; quand il est passé, revi- dez le blanc-manger dans l’étamine ou dans la serviette, en y mettant un peu de lait, & le repassez deux ou trois fois de même, afin que l’amande passé mieux, & qu’il soit plus blanc. Quand il est passé, & qu’on a bien pressé les amandes, on prend une feuille de papier blanc, on la passe dessus le blanc-manger pour le dégraissier. On y met une goutte d’eau de fleurs d’orange, & on le dresse dans le plat ou dans la jatte où on veut le servir. On le laisse enfin geler, & on lesert froid pour Entremets, garni de citron si l’on veut.

On peut, si l’on veut, ne le servir que de bouillon de pieds de veau, sans volaille; & si l’on veut en faire plus d’un plat, il n’y a qu’à augmenter les amandes à proportion.

Autre Blanc-manger pour servir d’Entremets.

Pillez dans un mortier de marbe un quarteron pesant d’amandes douces pelées; arrosez-les peu à peu d’un peu d’eau rose, ou plutôt d’eau
commune, lorsqu'elles feront bien pilées, ajoutez-y une chopine ou un peu plus de bouillon bien consommé, soit avec de la volaille, du bœuf, du veau, sans qu'il y ait des herbes, mais seulement deux ou trois clous de girofle, un peu de cannelle, & du sel à discrétion.

Quand on n'a point d'amandes pour en faire du lait, on peut se servir de quelques cuillerées de bon lait de Vache ou de Chevre. Le bouillon doit être dégraissé & chaud; & quand il est mêlé avec des amandes, il le faut verser dans une étamine ou serviette, & y ajouter deux onces ou environ de blanc de chapon, ou d'une autre volaille rôtie ou bouillie, qui aura été hachée ou pilée dans un mortier, après qu'on en aura ôté la peau, les nerfs & les os.

Au lieu de volaille, on peut se servir de veau ou de quelqu'autre viande plus grossière, mais le blanc-manger sera moins délicat. On y peut ajouter gros comme un œuf de mie de pain blanc, pour rendre le blanc-manger plus épais, mais il n'en faut point, si on veut le faire bien délicat. Il y a des personnes qui ne paissent point le blanc de la volaille par l'étamine; elles se contentent de le bien piler, & de le faire diffondre dans le bouillon, quand il est en lait d'amandes; mais quand la viande est broyée, on la met avec les amandes & le bouillon dans l'étamine, qu'on tord pour en avoir la liqueur. Il faut remuer & rafraîchir le marc avec un peu de bouillon, & le presser encore pour en tirer ce qui reste du suc.

On verse le lait dans un poêlon ou écuelle d'argent, en y ajoutant le jus d'un ou de deux citrons, & un quarteron de sucre plus ou moins. On tient ce blanc-manger sur un feu bien allumé, on le remue d'abord pendant quelque temps, afin qu'il s'épaississe, & on le laisse un
peu reposer : ensuite on le remué quelquefois
avec une cuiller. On en met sur une assiette ;
ii est en gelée en se refroidissant, il est cuit,
.1 faut l’ôter du feu.

Blanc-manger de Corne de Cerf pour Entremets.

Prenez environ une livre de Corne de Cerf
rapée plus ou moins, selon la quantité de blanc-
manger que vous voulez faire ; faites cuire raisonnablement cette corne de Cerf rapée ; en-
forte que étant avec les doigts, vous trou-
viez que l’eau en soit devenue comme gluante;
cest un signe qu’elle est affèz cuite, passez dans
une casseroile cette gelée par une étamine bien
fine ; mettez-y du sucre à proportion de ce
qu’il en faut, un peu de sel, des zestes de ci-
tron verd, de la cannelle en bâton, deux ou
trois clous, mettez la gelée sur le fourneau ;
etant chaude, retirez-la, et y délayez les amandes
pilées ; passez le blanc-manger dans une étamine
ou serviette sur un plat. Étant passé, repassez-le en le revuidant dans l’étamine ou ser-
viette deux ou trois fois.

Étant bien passé, et ayant bien pressé les
amandes, passez une feuille de papier blanc par
dessus, pour en ôter l’écum ; mettez-y une
goutte d’eau de fleurs d’orange. Gouttez si le
blanc-manger est de bon goût : dressez-le dans
le plat où la jatte où vous voudrez le servir ;
mettez-le dans un lieu froid, afin qu’il gèle ;
etant gélè, c’est-à-dire pris comme un caillé ;
serviez-le pour Entremets froid.

Si on ne veut faire qu’un plat de blanc-mang-ger de corne de Cerf, il ne faut prendre qu’un
quarteron de corne de Cerf rapée, que vous
mettrez dans une marmite ou pot de terre, avec
cinq demi-séliers d’eau que vous ferez bouillir.
Lors qu’elle bout, couvrez la marmite de son
couvercle ou le pot de terre, & la retirez en arrière, pour qu'elle ne bouille qu'à petit feu.

L'eau étant réduite à la valeur de trois demi-fûtiers, on paille la corne de Cerf dans une étamine ou serviette, & on la presse bien. On affaissonne & on fait le blanc-manger de même qu'il est marqué ci-dessus.

**Autre Blanc-manger.**

Prenez demi-livre d'amandes émondées, faites en une pâte fort battue ; ajoutez-y du lait afin qu'elles se mettent mieux en pâte, & qu'elles ne rendent pas leur huile. Ayez une cuillerée & demie de farine de ris, mélez le tout ensemble, passez-le par le tamis avec une grande écuellée de lait ; faites bouillir le tout doucement en remuant toujours ; ajoutez-y du sucre autant qu'il en faut ; faites le cuire plus épais que de la bouillie. Si l'on veut on y ajoute du blanc de chapon haché ; il faut le pilier avec les amandes & le ris, le passer par le tamis, & faire comme on a dit ci-devant.

**Autre Blanc-manger pour prendre le matin au lieu d'un bouillon.**

Prenez une bonne écuellée d'excellent bouillon dégraissé, fait sans herbes, & fait modérément ; il fera d'un plus haut goût, si on y fait bouillir du vin blanc, comme pour faire de la gelée : faites-le bouillir à petit feu, l'espace d'une heure ou environ, & le remuez souvent avec une cuiller, afin que rien ne brûle. Lorsque le bouillon est diminué environ de moitié, on y ajoute le lait d'un quartier d'amandes douces pelées & pilées dans un mortier, avec deux ou trois cuillerées d'eau rose ou d'eau commune froide, ou du lait ou du bouillon, que l'on y mettra peu à peu en les pilant. On laissera encore sur le feu le blanc-manger près d'une heure, ou jusqu'à ce qu'il soit modéré.
ment épais, en le remuant de fois à autre avec une cuiller. On peut le passer par un linge ou par une étamine, en pressant le linge ; on met dans un poêlon ou dans une écuelle d'argent ce qui est coulé : on y ajoute un quartier plus ou moins de sucre, mis en morceaux, & un brin de canelle ; on y peut mettre du musc ou de l'ambre gris, un peu d'eau de fleurs d'orange, du jus de citron ou d'orange, & on fait bouillir le tout ensemble un bouillon ou deux.

Toutes ces espèces de blanc-manger nourrissent & fortifient beaucoup, réparent les forces perdues ou affaiblies ; on en peut faire un usage modéré en tout temps, sans craindre d'en être incommodé.

BOEUF, Bos, Animal à quatre pieds, assez connu ; il ne diffère du Taureau, qu'en ce qu'ayant été chartré, il devient plus gros & plus gras, mais moins fort & moins féroce.

Toutes les parties du Boeuf contiennent beaucoup d'huile, de sel volatil & de terre.

La chair de Bœuf nourrit beaucoup, & produit un aliment solide, qui ne se disperse pas facilement ; parce qu'elle contient un suc grossier, qui s'étant une fois condensé dans les vésicules des fibres, y demeure si fortement attaché, qu'il ne s'en sépare que très difficilement.

C'est encore ce même suc terrestre qui fait que la chair de bœuf resserre le ventre.

Galién a beaucoup décrié la chair de Bœuf ; elle se digère difficilement, dit-il, elle produit des humeurs grossières, & des affections mélancoliques. Nous ne voyons pourtant point qu'elle produise de pareils effets chez nous, qui en faisons un grand usage ; peut-être aussi que Galién avait raison, par rapport au lieu où il étoit. On fçait que la chair de Bœuf diffère beaucoup en vertu & en goût, suivant les pays.
& les pâturages. Enfin la chair d'un Bœuf vieux,
pourroit produire les effets dont parle Gaïen ;
mais quand il est jeune, il fournit un bon ali-
ment.

La chair de Bœuf convient en tous tems, aux
jeunes gens bilieux, & à tous ceux qui ont un
bon Estomac, & qui font beaucoup d'exercice.

Le Bœuf est bon toute l'année: les meilleurs
sont ceux de Cotentin, de Normandie & d'Au-
vergne. Il faut choisir celui qui a la couleur
foncée de rouge cramois, gras & bien couvert.
Il faut le laisser mortifier quatre ou cinq jours
en hyver, deux ou trois au printemps & au-
tomne, pour l'été un jour ou deux, suivant les
châleurs & l'exposition des vents où l'on met la
viande. Il y a des parties dans le Bœuf qui se
conservent mieux les unes que les autres.

En parlant des principales parties du Bœuf,
nous ne parlerons point de ce qu'on appelle
basse boucherie; cette viande n'est d'usage que
dans le bas peuple. L'accommodation chez eux
est force sel, poivre, vinaigre, ail, échalote,
pour en relever le goût insipide: voici ce qui
est d'usage chez le Bourgeois, & gens qui
tiennent bonne table. La cervelle, la langue,
les rognons, la graisse, le palais, la queue.
Dans la cuisse on a la culotte, la tranche, la
pièce ronde, le gite à la noix, le cimier, la
moelle; après la cuisse font l'aloyau, les char-
bonnées, les flanchets & les entre-côtes, la
poitrine, les tendrons de poitrine, les pal-
lerons & le gros bout. On a déjà vu ce qui re-
garde l'Aloyau. Voici pour d'autres pièces.

Langue de Bœuf, voyez Langues.
Cervelle de Bœuf, voyez Cervelle.
Palais de Bœuf, voyez Palais.
Grasdouble, voyez Grasdouble.
Épaule de Bœuf, voyez Épaule.
Cette pièce de Bœuf mîte au pot fait un très-bon potage : on en peut encore faire un Haricot, voici comment.

**Bout Saigneux en Haricot.**

Il se mange avec des navets, & se fait en le coupant par morceaux, & en le faisant cuire avec de l'eau, du sel, du poivre, des oignons & des clous de girofle. On s'ôte enfin de ce bouillon, & on le passe au roux avec du lard ; après quoi on le met égoutter, puis ayant préparé un coulis avec les navets, on le verse sur cette pièce qu'on a mis dans un plat, & on la sert.

**Tranche de Bœuf,** voyez **Tranche.**

**Poitrine de Bœuf,** voyez **Poitrine.**

**Cimier de Bœuf,** voyez **Cimier.**

**Culote de Bœuf,** voyez **Culotte.**

**Rognons de Bœuf,** voyez **Rognons.**

**Graisse de Bœuf,** voyez **Graisse.**

**Queue de Bœuf,** voyez **Queue.**

**Gîte à la Noix,** voyez **Gîte.**

**Moelle de Bœuf,** voyez **Moelle.**

**Trumeau de Bœuf,** voyez **Trumeau.**

**Charbonnée,** voyez **Charbonnée.**

**Roulade de Bœuf,** voyez **Roulade.**

**Bœuf en Entrée.**

On prend une pièce de Bœuf à demi-salée, on l'empote proprement dans une marmite, avec toutes sortes de fines épiceries & oignons; on emplit la marmite d'eau, on la fait cuire, & on l'écume bien ; on y met du jus de viande pour la bien nourrir. Etant cuite, en la dressant dans un plat, on la dégraïsse, & on y met une fauîte hachée de jambon, garnie de marinade de côteslettes de veau frit piqué, & de concombres farcis, ou bien des culs d'Artichaux.
coupés en deux avec des ris de veau, le tout frit & trempé comme les concombres.

**Bœuf à la Royale.**

On le pique de gros lardons assaisonnés de sel & de poivre; on le met dans une casserole où on le laisse mariner; le Bœuf étant mariné, on l'enveloppe d'un linge, de façon que la graisse n'y puisse pénétrer; on le met dans une marmite suffisamment grande, avec de la panne de porc en morceaux, environ trois livres. On le laisse bien bouillir, après y avoir ajouté du verjus, du vin, quelques tranches de citron, du péril, des ciboules & du laurier. Quand le bouillon est bien consommé, on tire la marmite du feu, on laisse refroidir la pièce de Bœuf dans le bouillon, & on la retire pour la servir par tranches en Entremets.

**Bœuf à la Mode.**

On prend de la cuisse de Bœuf, une pièce grande comme on la souhaite; on la bat, on la pique de gros lardons, on l'assaisonne de sel & de poivre; on la met dans une casserole ou terrine, avec l'assaisonnement ordinaire, laurier & citron vert; on l'étoupe bien, on la met sur un réchaud avec très-peu de feu, on laisse ainsi fumer ce Bœuf à la mode; on a foin de l'entretenir toujours d'un petit feu, jusqu'à ce qu'il ait rendu tout son jus. Alors quand on voit que le Bœuf est presque cuit, on y met un verre de bon vin, on le fait bouillir; quand il est tari on le tire pour le servir avec un jus de citron.

**Autre façon.**

D'autres prennent du jus de Bœuf, assaisonné de sel, poivre, clous de girofle en poudre, & jus de rocamboles, qu'ils mélangent avec un verre de vin; ensuite ils font mariner leur pièce de Bœuf pendant deux heures; ils la lardent après,
como on a dit ; ils la mettent dans une cafferole avec le jus, quelques feuilles de laurier, & un autre verre de vin ; ils laissent cuire le tout à petit feu. Le Bœuf à la mode se fait ordinairement par tranches lorsqu'il est froid, & pour Entremets.

Autre façon.
Le Bœuf étant bien battu, lardé de gros lard, on le passe, si l'on veut à la poêle, avant que de le mettre cuire, avec sel, poivre, laurier, citron vert, demi-douzaine de champignons, un verre de vin blanc, deux verres d'eau. On le peut aussi faire cuire dans son jus à petit feu, & on y met un petit coulis pour lui servir de liaison.

Bœuf au bon Cuisinier.
Prenez de la poitrine, faites-la cuire à moitié dans un pot; ensuite piquez-la de gros lard assaisonné; mettez-la dans une cafferole avec bardes de lard au fond, sel, poivre, fines herbes en bouquet, un verre de vin blanc, laurier & bon bouillon, on l'acheve de cuire ainsi; étant cuite, on la dresse dans un plat, on met par dessus un ragoût de champignons, huitres, capres & olives désoffées; on furt le plat garni de fricandeaux ou marinades de Pigeons, ou de telles autres choses que l'on veut, le tout pour Entrées.

Autre service de Bœuf.
On peut servir du Bœuf pour Hors-d'œuvres, qui est une petite pointe de sel, & garni de persil; si c'est une moyenne Entrée, on la garnit de ce que l'on veut. On en furt aussi au jus coupé fort mince, avec une échalote ou rocambole, persil haché fort menu, & bon jus.

Bœuf à la Vinaigrette.
Prenez une tranche de Bœuf, battez-la, lare
dez-la & la faites cuire avec eau & un verre de vin blanc, assaisonnée de sel, poivre, clous, laurier, un bouquet de fines herbes. Il faut qu'elle soit de haut goût ; on laisse consommer le bouillon ; étant refroidi avec la tranche dans le même pot, on la furt avec tranche de citron, & un filet de vinaigre.

**Bœuf en Pâté.**

La tranche de Bœuf se met en pâté, & se fait comme celui de la rouelle de veau, excepté que le pâté de Bœuf doit cuire plus longtemps, & qu'il ne faut pas surtout oublier de le percer en cuifant, & de le boucher étant cuit. Voyez à Veau, Pâté de rouelle de Veau.

**Filets de Bœuf à la Cendre.**

On les fait de la même manièr que les Chapons à la cendre. Voyez Chapon à la Cendre, au mot Chapon. Voyez aussi l'article Filets.

Voyez sous les noms particuliers des différents apprêts du Bœuf, les effets qu'il peut produire, relativement à la fantaisie.

**Filet de Bœuf à la Villars.**

Lardez le filet d'un aloya d'anchois, jambon, lardon de veau & de lard, le tout assaisonné de sel, poivre, fines herbes hachées, & faites cuire dans une bonne braisé bien nourrie. Quand il est cuit, servez-le avec une sauce au vin de Champagne. Voyez au mot Saussée.

**Filet de Bœuf en Canonière.**

Parez le filet de ses filandre, creusez le milieu comme une canonière, sans ôter la viande, en commençant avec une grosse lardoire, & achevant avec un couteau ; remplissez ce trou de lard rapé, persil, ciboules, champignons, ail, échalotte, sel, gros poivre, le tout manié ensemble. Ficelez les deux bouts, & le faites cuire à la broche enveloppé de lard
BOE. BOE.
& de papier. Quand il est cuit, servez-le avec une sauce piquante.

Bœuf en Saucisson Marbré.

Prenez un flanchet de Bœuf, ouvrez-le en deux, unissez-le en le battant avec un couteau; mettez une étaime sur la table, étendez le flanchet de Bœuf dessus; vous avez ensuite des filets de toutes sortes, comme jambon, lard, jaunes d'œufs durs, le blanc de deux œufs, amandes douces, de tranches de Bœuf, de truffes, de pistaches; faites une rangée de chaque filet sur le flanchet, comme l'on fait à une galantine. Quand tous les filets sont arrangés, affaîonnez le dessus de sel, gros poivre, ail, échalotte, persil, ciboules, le tout haché très-fin; étendez sur tous ces filets deux œufs battus, poudrez-les légèrement de farine; roulez ensuite le flanchet, enveloppez-le bien, ferrez-le avec l'étaime, ficeliez-le, & faites cuire dans une bonne braîte avec bouillon, vin blanc, un bouquet, oignons, racines, fines herbes & épices. Quand il est cuit & refroidi dans sa braîte, servez à sec sur une serviette pour Entremets.

Poutrine de Bœuf glacée de Parmesan.

Prenez une poitrine de Bœuf, ce qu'on appelle le gros bout; désoffez-la, lardez-la de lardons de jambon, & la faites cuire dans une marmite; mettez dans le fond de la marmite des tranches de Bœuf & de veau, & des bardes de lard, la pièce de Bœuf par dessus, des oignons en tranches, carottes, panais, un gros bouquet de toutes sortes de fines herbes, épices, peu de sel; couvrez la marmite & faites suer à petit feu pendant une heure; mouillez de bouillon & de vin blanc, & faites grand feu pour faire bouillir promptement. Quand elle est en train, faites cuire doucement; quand
elle est cuite, mettez dans un plat un peu de
coulis sans sel, du parmesan rapé par dessus,
enfuites la pièce de Bœuf, du même coulis par
dessus avec du parmesan rapé, & faites glacer
au four. Quand elle est de belle couleur, ser-
vez pour grosse Entrée.
On peut aussi laisser refroidir cette pièce de
bœuf dans sa braise, & la servir à sec sur une
serviette pour gros Entremets froid.

Filets de Bœuf à la Piémontoise.

Levez le filet d’un aloyau, parez-le, piquez-
le par dessus avec du petit lard ; mélez enfin
du lard rapé avec toutes sortes de fines herbes ha-
chées, sel, gros poivre : fendez le filet du côté
qui n’est point piqué ; mettez cette farce tout
le long du filet, coulez-le pour que rien ne
fonce, embrochez-le sur une hatelette envelo-
pé de papier, & faites cuire à la broche. Quand
il est cuit, servez dessous une saucisse au vin de
Champagne.

Gateau de Bœuf.

Hachez un morceau de tranche de bœuf ten-
dre avec un morceau de jambon, teinte de
veau ; coupez en dés un bon morceau de lard
& le maniez avec votre viande hachée : assai-
onnez de sel, fines épices, persil, ciboules,
champignons, une pointe d’ail, échalotes, le
tout haché très-fin, thin, laurier, basilic, en
poudre, un demi-verre d’eau-de-vie ; foncez
une poupettonnière de bardes de lard, mettez
votre farce dessus, après l’avoir bien méliée,
couvrez-la de bardes de lard ; mettez le cou-
vercle de la poupettonnière, bouchez le tout avec
une pâte faite avec de la farine & du vinaigre :
faites cuire pendant cinq ou six heures dans le
four à feu doux ; laissez le tout refroidir dans la
braise, & servez froid sur une serviette pour
Entremets.
Hachis de Bœuf à la Minute.

Hachez un morceau de tranche de Bœuf, passez-le avec du beurre & toutes sortes de fines herbes, comme persil, ciboules, ail, échalotes assaisonnées de sel & gros poivre; il ne faut qu'un demi-quart d'heure pour la cuisson. Retirez-le ensuite, mettez dans la même cafférole un peu de beurre & de farine, faites roussir; ajoutez un peu de bouillon, faites cuire un moment la farine; mettez ensuite le hachis dans cette cafférole, faites le faire bouillir, pillez-y un jus de citron & servez.

Cervelle de Bœuf au Citron.

Coupez la cervelle de Bœuf en filets larges de deux doigts; faites-la dégorger dans l'eau tiède pendant une heure. Quand elle est égouttée, faites-la mariner avec le jus de deux ou trois citrons, sel, fines épices, persil en branches, ciboules enêières, deux gouffes d'ail, feuilles de laurier, thın, basilic. Quand elle a pris goût de la marinade, & qu'elle est égouttée, poudrez chaque morceau avec de la farine, faites frire dans du fain-doux, & servez avec persil frit.

Cervelle de Bœuf en Matelote.

Faites-la dégorger dans de l'eau tiède, & blanchir un moment dans de l'eau bouillante; mettez-la cuire ensuite dans une braise blanche avec bardes de lard, bon bouillon, un citron en branches, après en avoir ôté la peau, assaisonnez de sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, deux gouffes d'ail, thın, laurier, basilic, un verre de vin blanc. Faites blanchir de petits oignons blancs, dont vous couperez les deux extrémités, ôtez-en la première peau, faites-les cuire dans du bouillon; mettez-les ensuite dans une cafférole avec deux cuillerées de réduction, une cuillerée de coulis, un demi
Verre de vin de Champagne, sel, gros poivre; après quelques bouillons, la fausse affez réduite, servez ce ragoût avec la cervelle que vous tirez de la braie.

Vous pouvez mettre avec les oignons des racines que vous tournerez, que vous faites blanchir & cuire ensuite avec le ragoût.

Yeux de Bœuf avec une sausse au Réveil-matin.

Parez-les de leur noir, faites-les tremper dans l'eau tiède, & blanchir ensuite à l'eau bouillante; faites-les cuire ensuite avec bouillon, bardes de lard, tranches de citron, la peau ôtée, un bouquet de persil, ciboules, ail, clous de girofle, thin, laurier, basilic, sel, gros poivre. Quand ils sont cuits à petit feu, dressez-les dans un plat, & servez par dessus une fausse au Réveil-matin. (Voyez au mot Sausse, la manière de la faire.)

Pièce de Bœuf au Naturel.

Dans le plat dont vous devez vous servir; faites un grand bord de feuillages coupés en morceaux carrés, placés les uns sur les autres, & les faites tenir avec des œufs battus, & cuire ensuite au four. Coupez le plus beau de la pièce de bœuf, qui doit être de poitrine en tranches; mettez une fausse hachée dans le plat où est le bord de feuilletage, les tranches de Bœuf par dessus; mettez encore de la fausse sur le Bœuf, faites un peu mitonner sur le feu, pour que le Bœuf prenne goût, dégraissez légèrement & servez.

Pièce de Bœuf pannée au Four.

Faites-la cuire dans la marmite à l'ordinaire; & la dresserez dans un plat; délayez quatre jaunes d'œufs avec du bouillon & du coulis, sel, poivre; faites lier la fausse un peu fort, mettez-la sur la pièce de bœuf, pannez-la, faites-
lui prendre couleur au four, & servez garnie
de mie de pain frite trempée dans de l’œuf.

**Pièce de Bœuf à la Saussè hachée.**

Faites cuire la pièce de bœuf à l’ordinaire ;
dressez-la dans un plat ; faites frire de la mie de
pain trempée dans de l’œuf, garnissez-en la
pièce de bœuf tout autour, & mettez sur le
bœuf une saussè hachée. (Voyez au mot Saussè,
la manière de la faire.)

Pour connoître les différents effets que peut
produire la Chair de Bœuf différemment ap-
prêtée, voyez les articles Ragoût, Rôti, Boüilli,
&c. & ce que nous en avons dit au commen-
cement de cet article.

**BOISSON.** Comme le sang & les liqueurs
de notre corps sont dans une agitation con-
tinuelle, il s’en diffuse aussi continuellement des
parties aqueuses & phlegmatiques, soit par la
voie de la transpiration, soit par celle des
urines, ou par quelque autre que ce puisse être.
Il est donc nécessaire de réparer cette perte par
la boisson ; car sans ce secours les principes les
plus volatils & les plus exaltés des humeurs,
n’étant plus suffisamment étendus & séparés les
uns des autres par des particules aqueuses, &
ayant par conséquent trop de force & d’ac-
tivité, causeraient dans les humeurs une raré-
faction excessive, & communiqneraient aux
parties solides une chaleur insupportable.

Pour prévenir ces inconvénients fâcheux qui
détruiront en peu de temps l’économie des
parties solides & fluides de notre corps, la na-
ture nous avertit de temps à autre du besoin in-
dispensable que nous avons de boire par un sen-
timent viv qu’elle excite en nous, & qui fait
naître la soif, ou le désir de la boisson.

La soif augmente beaucoup dans les grandes
évacuations, dans la fièvre & dans les exer-
cices.
cices violens, parce que le corps fait pour-lors une perte excessive des parties aqueuses & phlegmatiques. Les alimens salés & épices, & ceux qui sont trop secs, produisent encore le même effet, parce qu'ils piquent fort la membrane intérieure de l'oesophage & de l'estomac; & qu'en absorbant les humidités, ils la détéchent.

La soif est plus ou moins fréquente dans chaque personne, suivant les différents tempéraments. Par exemple les bilieux dont les liqueurs sont fort acres & fort agitées, ont plus souvent besoin que d'autres, d'une boisson humectante & rafraîchissante, qui calme le mouvement rapide de leurs humeurs. Les personnes au contraire d'un tempérament phlegmatique, se passent plus longtemps de boisson, parce que leurs humeurs sont naturellement assez délayées. C'est aussi par cette raison que les hommes qui font d'un tempérament plus chaud que les femmes, ressentent plus souvent qu'elles, les ardeurs de la soif.

Quelques-uns ont établi comme une maxime, qu'il faut boire le triple de ce qu'on mange; en- forcé que si ce qu'on mange monte par exemple à deux livres, il faut prendre six livres de boisson; mais il est ridicule de vouloir établir quelque chose de fixe sur un cas comme celui-ci, où le tempérament & la manière de vivre, apportent tant de changement. Il y a des personnes d'une complexion froide & piteuse, qui se trouvoient fort incommodées de boire le triple de ce qu'elles mangent, & d'autres à qui ce ne feroit peut-être pas assez de s'en tenir à cette mesure. Les uns transpirent plus, les autres moins; les uns mangent des viandes qui contiennent peu d'humidité; les autres aiment les fruits, les salades & d'autres nour-
ritures semblables qui contribuent beaucoup à détrémper le sang.

Le mot de Boisson pris dans un certain sens, pourroit convenir à toutes sortes d'alimens liquides, tels que sont les bouillons, le lait, &c. Mais on le prend ici dans un sens moins étendu, pour un corps fluide & liquide dont nous nous servons, principalement pour nous désalterer, pour aider à la digestion & à la distribution des alimens solides, & enfin pour réparer la perte qui se fait à chaque instant des parties humides & aqueuses de nos humeurs.

Il y a deux sortes de Boissons en usage parmi nous ; l'une qui est simple, purement aqueuse, & que la nature nous fournit libéralement. Voyez au mot Eau, les avantages de cette boisson ; l'autre qui est faîte & composée comme le Vin, la Bière, le Cidre. Voyez sous les noms particuliers, les qualités de ces différentes Boissons.

Pline en faisan réflexion sur le nombre presque infini de différentes Boissons qui ont été inventées, ne peut s'empêcher de se réciter sur le ridicule des hommes, qui se donnent bien de la peine à préparer toutes ces boissons, tandis que la nature leur en fournit une qui est de toutes la plus salutaire ; mais Pline s'en tint il à celle-la ?

BONNET DE TURQUIE, forte de gâteau. Pour le faire, ayez un moule qui se nomme Bonnet de Turquie, fait en côte de melon. Faites ce gâteau de pâte de gâteau de Savoye, ou de pâte de gâteau d'amande, de manière qu'il est marqué à Amande. On le peut faire aussi de pâte croquante. Voyez Pâte Croquante.

On fait une grande abaisse de cette pâte, dont on fonce le moule, & on marque bien le défèin de ce moule ; puis en le mettant au four,
ayez soin de le bien piquer avec la pointe d'un couteau, afin qu'il ne cloche point. On peut faire la pâte plus fine, & même la foncer de pâte de maffepains blanche, qui font des amandes douces, bien pilées ensemble; mettez-les sur le feu dans une casserole avec une poignée de sucre, remuez-les toujours avec une spatule; étant cuite il faut en faire une abaisse comme pour une croquante foncée dans le moule; on le met cuire d'une belle couleur, ainsi que des autres. Étant cuit l'un comme l'autre, pour les servir avec des confitures de plusieurs fortes de couleurs à part, on fait une côte d'une couleur, & l'autre d'une autre, ce qui fait un fort joli effet. On fera ce gâteau sur un fond garni de confitures, comme un fond de croquante; on l'enjolive le plus qu'il est possible, & on le fera pour Entremets.

Autres Bonnets de Turquie.

Délavez de la farine avec vingt jaunes d'œufs & du sucre, faites-la lier sur le feu. Quand elle est prise & un peu cuite, mettez-y des pistaches échaudées & bien pilées avec une côte de citron confit aussi échaudé & pilé avec les pistaches, du sucre suffisamment, de la fleur d'orange en conserve; écrasez & mélèz bien le tout ensemble avec six ou sept jaunes d'œufs. Le tout bien mêlé, fouettez les blancs en neige, & les mélèz aussi dans la crème. Passiez du beurre fondu clarifié dans un bonnet de Turquie bien net; mettez-y ensuite la crème, & faites cuire au four modérément chaud pendant deux heures, & servez chaudement.

Autre Façon.

Échaudez & pillez une demi-livre de pistaches. Quand elles sont bien pilées, mettez-y trois quarterons de sucre fin, du citron confit aussi pilé, un peu de citron vert haché très-fin.
douze jaunes d'œufs, battez bien le tout ensemble avec deux cuillers de bois. Fouettez les douze blancs en neige, qu'ils soient bien montés, mélez-les avec le reste, mettez-y aussitôt une demi-livre de farine très-fine, mélez bien le tout ensemble avec les verges. Beurrez-le bonnet de Turquie avec du beurre affiné, mettez les biscuits dedans ; faites cuire au four pendant trois heures, & servez froid.

Vous pouvez, si vous voulez, le glacer par bandes de quatre façons, une bande blanche avec une glace blanche, une autre bande de groseilles écrasées avec une cuiller, une troisième avec de la marmelade d'abricots, la quatrième avec du verjus confit, ou de pistaches pilées.

**Bonnet de Turquie en surprise.**

Beurrez le bonnet de Turquie avec du beurre affiné en dedans, & mettez tout à l'entour une pâte d'amandes. (Voyez au mot Amande la manière de faire cette pâte) quand le gâteau est cuit, levez-le & le couvrez de différentes couleurs.

**Bonnet de Turquie à la Tribouillet.**

Mettez une livre de pistaches pilées avec une demi-livre de sucre fin, un peu de citron verdâtre, quinze jaunes d'œufs ; que la pâte ne soit point trop liquide ; battez bien le tout ensemble comme les biscuits ; fouettez les blancs d'œufs en neige & les mélez avec le reste, avec une demi-livre de farine passée au tamis, & remuez le tout légèrement. Beurrez le bonnet de Turquie de beurre affiné, mettez dedans votre biscuit, & le faites cuire au four, à feu doux, saupoudré de sucre; quand il est cuit, glacez une bande blanche avec une glace blanche, & une bande colorée de chair avec de la cochenille.
BOUCONS. Pour faire ce ragoût, prenez de petites tranches de rouelle de veau, un peu longues & minces, appatissez-les sur une table ; rangez l'un après l'autre sur vos tranches un gros lardon de lard cru, & un jambon ; poudrez-les d'un peu de persil & de ciboules, assaisonnez de fines épiceries & de fines herbes. Vos tranches étant ainsi garnies, roulez-les proprement, comme des filets mignons, & les mettez dans un pot pour cuire à la braïse. Quand elles seront cuites, égouttez la graisse, & servez avec un bon coulis & ragoût de champignons, truffes & autres garnitures.

Voyez au mot ragoût, les effets que les boucons peuvent produire.

BOUDIN, Borellus, ou Boitulus, espece de mets. Il y en a de deux fortes, le noir & le blanc, le blanc est plus délicat. Ils se servent tous deux pour Entrée.

Boudin Noir.

Mettez dans une terrine du sang de Cochon qui ne soit point grumeleux ; ajoutez-y un peu de lait & une cuillerée de bon bouillon gras pour rendre le boudin plus délicat, sel, poivre, persil, ciboule bien hachés, toutes fortes de fines herbes, panne de Cochon hachée menu. Bruillez bien le tout ensemb1e, prenez des boyaux de Cochon bien lavés & bien nettoyés, remplissez-les de tous ces ingrédients mélez, & faites cuire vos boudins dans l'eau bouillante, piquez-les pour faire sortir les vents qui pourroient les faire crever. Vous réconnoîtrez qu'ils seront cuits quand il n'en sortira que de la graisse, vous ferez griller le boudin sur le gril, & servez chaudement.

Quelques-uns après avoir coupé la panne de cochon par petits lardons, la font frire avec per-
BOU. BOU.
fil & ciboule hachés & toutes sortes de fines herbes, & versent le tout dans le sang. Ils mettent ensuite une marmite ou un chaudron sur le feu plein d'eau bouillante & y posent la terrine ou caffrelle où est le sang, afin qu'il se conserve chaud. On remue continuellement afin qu'il ne prenne pas au fond, & quand tout a pris goût, on fait les boudins, comme on vient de le dire.

Boudin blanc.

Prenez du blanc de volaille rôtie, à proportion du boudin que vous voulez faire, de la panne de Cochon coupée fort mince, sel, poivre, & un peu de lait. Le tout étant bien haché mélez-y deux ou trois blancs d'œufs fouettés; prenez ensuite des boyaux de Cochon bien échaudés & bien rassis; entonnez-y votre hachis, & vos boudins formés de la longueur que vous vondrez, liez-les par les deux bouts. En les remplissant, piquez-les tant soit peu pour en faire sortir le vent, faites les blanchir dans un peu d'eau, & les ayant tirés sur une serviette, laissez-les refroidir. Il faut les faire griller sur du papier à un feu mediocre, & y mettre un peu de faïn-doux ou autre graisse.

On peut, au lieu de blanc de volaille, le servir de chair de Cochon.

Autre Façon.

Prenez le blanc de volaille rôtie, comme dindon, chapon, haché proprement avec de la panne de Cochon fort mince. Mettez le tout dans une caffrelle avec deux oignons cuits sous la braise un peu pilés, fines herbes & persil, le tout bien assaisonné d'épices ordinaires, ajoutez-y deux ou trois blancs d'œufs fouettés; prenez ensuite une pinte de lait avec une douzaine de jaunes d'œufs, que vous delayez, & que vous faites cuire sur un fourneau comme une crème,
BOU. BOU. 191

prénant garde qu’il ne tourne. Mélez le tout ensemble, & le faite chauffer un peu ; que votre farce ne soit point trop liquide ; formez ensuite vos boudins, comme nous venons de le dire, & les faîtes blanchir dans un peu d’eau, un peu de lait, & quelques tranches d’oignons.

On fait encore du boudin de foies gras & de foies de veau.

Boudin de foies gras.

Coupez bien menu un quarteron de chair de porc ; hachez une livre de foies gras & autant de chair de chapon, assaîonnez le tout de fines herbes, ciboules, sel, poivre, muscade, clous pilés, cannelle, six jaunes d’œufs crus, & deux pintes de crème. Remplissez - en des boyaux de porc, de mouton, ou d’agneau, & faîtes cuire votre boudin dans du lait, avec sel, citron vert & laurier ; faîtes les griller de même que les précédens, & servez avec un jus d’orange.

Boudin de foies de Veau.

Hachez un foie de veau que vous pilerez dans un mortier, avec le tiers autant de panne de porc dont vous en couperez aussi en dés. Assaîonnez le tout comme les autres boudins, & entonnez dans des boyaux de porc ou de veau. Faites cuire vos boudins dans du vin blanc, avec sel, laurier, à petit feu ; laissez-les ensuite refroidir dans leur bouillon, pour les griller & servir comme les autres.

Boudins de Baragan.

Coupez beaucoup d’oignons en filets, mélez-les dans une caffèrole avec de la panne coupée en dés, passez l’oignon avec la panne ; assaîonnez de bon goût, mêlez ensuite l’oignon, la panne & le sang ; entonnez le tout dans les boyaux blanchis à l’ordinaire, & grillés.

Boudins de Bayez.

Prenez une douzaine d’oignons hachés très-
menus, cuits au suin-doux, quatre livres de
panne en lardons. Mettez le tout avec huit ja-
unes d'œufs, demi-selier de crème & le fang.
Assaisonnez de bon goût, entonnez dans des
boyaux blanchis à l'ordinaire, grillez & servez.

Boudins d'Ecrevisses.
Faites blanchir un cent d'écrevisses, piliez-les
bien, n'en gardez que les queuez. Faites suer
une tranche de jambon & une de veau. Quand
elles sont attachées mouillez-les avec bon bouil-
lon, passez ensuite au tamis, & passez ensuite
les écrevisses pilées avec cette eau. Hâchez
& piliez de la panne de cochon, mélez-y trois
oignons cuits sous la cendre, un peu de basilic
haché très-fin, persil haché de même, sel, épi-
ces mêlées, & trois blancs d'œufs fouettés que
vous délayez avec cette farce; ajoutez à tout
cela les queuez d'écrevisses hachées. Quand le
tout est bien mêlé, délayez dix jaunes d'œuf avec
le coulis d'écrevisses, faites lier sur le feu com-
me une liaison, sans bouillir. Mettez ensuite
votre farce dans le mortier, mélez bien le tout
ensemble. Entonnez dans des boyaux de cochon
bien lavés & bien ratissés, piquez-les de temps
en temps avec une épingle pour en faire sortir le
vent. Faites les blanchir & griller comme le
boudin blanc. Il faut faire cuire les queuez d'é-
crevisses dans du bouillon avant de les hacher.

Boudins blancs de Poisson.
Prénez de languille, de la carpe & du brochet,
le tout haché bien menu. Faites tremper de la
mie de pain bien fine dans du lait, & y dé-
layez une demi-livre de bon beurre frais. Ce-
là fait, mettez votre hachis dedans & mélez
bien le tout ensemble, assaisonnez de toutes for-
tes de fines herbes & d'épices ordinaires avec un
peu de coriandre pilée, puis vous mettrez des
œufs
œufs blancs & jaunes & un demi fètter de crème. Que le tuf soit bien mêlé, il faut le mettre sur un fourneau légèrement allumé pour le faire Blanchir. Entonnez ensuite ce mélange, de même que les boudins de viande; faites-les cuire de même. Quand ils sont cuits, mettez-les refroidir entre deux serviettes; piquez-les ensuite avec une lardoire, & les mettez cuire à petit feu entre deux tourtières pour qu'ils prennent belle couleur. Servez chaud pour Entrée. Il ne faut pas trop les remplir; car en blanchissant ils pourroient crever.

Boudinades d'Agneau.

Prenez un quartier d'Agneau de devant, désoissez-le proprement, étendez-le sur une table, remplissez-le de boudins blancs, de saucisses & de boudins noirs, repliez-le proprement, ficeliez-le, & le mettez à la broche, & en cuisant arrosez-le de beurre fondu. Quand il est cuit, dressez-le dans un plat, avec une fausse hachée, ou une fausse à l'Espagnole, passée par l'étamine. (Voyez au mot fausse la manière de les faire.)

Boudinade de Lievre.

Désoissez un lievre par dessus le dos, levé en les filets; faites une farce telle que vous jugez à propos que vous étendrez sur le peau du lievre. Vous aurez des filets de jambon, de poularde, de faisans, de perdrix, des lardons de lard, le tout cru. Faites-les mariner dans du sang de poulet ou autre volaille, avec bonnes épices & fines herbes. Arrangez ensuite un lit de votre farce sur la peau du lievre, & les filets marinés, par compartiment, roulez le tout de la figure d'une grosse andouille, faites cuire dans une demi-braise, & servez avec une essence de jambon légère.
Les Lapins ainsi que plusieurs autres viandes se peuvent faire de même en boudinade.

Tous les Boudins en général sont une affẽ mauvaise nourriture ; ils font difficiles à digérer & causent ordinairement des rapports. Consequemment les Vieillards & ceux qui ont un estomac foible & qui digèrent mal doivent s'en interdire l'usage.

Les Boudins blancs produisent moins de mauvais effets que les noirs, ainsi que les boudins de foies gras & de foies de veau, parce que les foies de poulardes & de chapons qui ont été nourris & engraissés de bons alimens, sont tendres, succulens & d'un bon goût : de même le foie d'un jeune veau bien engraissé de bons alimens, quoique d'une substance un peu compacte, se digère beaucoup mieux que quand cet animal est avancé en âge ; mais la quantité d'affaisonnement qui entrent dans ces boudins peut produire de mauvais effets. Voyez l'article affaisonnement.

BOUILLANS. Frusta farcininis siliagine separatiān inclusa. Pour faire des bouillans, prenez l'estomac de poulets ou chapons rôtis, avec un peu de moelle, gros comme un œuf de Tébène de veau blanchie, autant de lard, & un peu de fines herbes. Le tout bien haché & bien affaisonné, mettez-le sur une affiette.

Faites un morceau de pâte fine, tirez-en deux abaïsses minces comme du papier ; mouillez-en légèrement une avec un peu d'eau; mettez de votre farce deflus par petits tas un peu éloignés les uns des autres. Couvrez-les ensuite avec l'autre abaïsse, & avec le bout de vos doigts ; enfermez chaque morceau entre les deux pâtes. Coupez-les ensuite un à un avec un fer propre à cela, mettez-le deflus dessous, dressez-les proprement, comme de petits pâtés & les faites cui-
fe de même au four ; quand ils seront cuits,
servez chaudement pour Hors-d'œuvres ou pour
garnitures d'Entrées.

Voyez aux mots Ragoûts, & Pâtes, les pro-
priétés des Bouillans.

_Bouillie pour Collation._

Délavez de la farine dans une casserole petit-
à-petit avec du lait & de la crème, un peu de
fel, & un bon morceau de sucre. Faites-la cuire
à petit feu & tournez toujours. Quand elle est
cuite, mettez-en dans le plat où vous devez la
sévir ; mettez le fur le feu pour qu'il se fasse un
gratin ; versez-y le reste de la bouillie, & pal-
fiez ensuite la pelle rouge par deîus pour lui
donner couleur.

_BOUILLON, jus, forbitio._ On fait usage de
bouillon gras & de bouillon de poisson.

_Bouillon gras._

Prenez tranches de bœuf, rosielles de veau,
une éclanche de mouton bien dégraissée cuite à
la broche, autant de toutes ces viandes qu'il en
faudra. Empotez-les à l'eau froide, faites-les cuire
à petit feu, & écumez soigneusement ; ajou-
tez-y ensuite vos volailles, selon le potage que
vous voulez faire.

Si c'est pour vos bisques vous vous servirez
de ce bouillon pour faire cuire vos poulets, vos
cailles, vos pigeons à part, avec des tranches
de lard & de citron pour les tenir bien blancs.
Quand c'est pour des bisques, ajoutez dans vos-
tre corps de bouillon des volailles pour le nour-
rir. Vous l'assaisonnez de fel, racines, oignons,
cloûs, & le laissez cuire à propos.

Ce bouillon sert généralement pour toutes sortes
de potages. Il n'y a que le déguisement des
viandes que l'on met sur les potages, & les gar-
nitures, soit coulis ou légumes qui marquent les
différents potages. On le sert de ce bouillon pour

Rij
mouiller toutes sortes de coulis, & pour mettre cuire toutes sortes de légumes.

Bouillon de poisson.

Prenez les corps de plusieurs poissons dont la chair aura servi pour faire des hachis. Ayez une anguille, coupez-la par morceaux, mettez le tout dans un pot suffisamment grand avec eau, beurre, sel & poivre, bouquet de fines herbes & oignon piqué de clous de girofle. Laissez bien bouillir le tout pendant une heure, passez-le après dans un linge blanc ; faites d’ailleurs frire de la farine, passez-la à l’étamine pour en faire un coulis, dont vous vous servirez pour nourrir votre bouillon quand vous le dressez.

Autre bouillon de poisson.

Faites mitonner des tranches, habiliez anguilles, brochets & carpes dont vous tirerez les ouies, & les coupez par tronçons. Mettez le tout dans une grande marmite avec eau, beurre, sel, bouquet de fines herbes & oignons piqués de clous. Après une heure & demie de cuisson, passez le bouillon dans un linge, & le séparez en trois marmites.

Dans la première, mettez-les épluchures de champignons & les palez ensuite par l’étamine avec coulis, farine frite & un morceau de citron vert.

Cette liaison vous servira pour les potages bruns, pour les Entrées & Entremets.

Dans l’autre, passez amandes pilées & jaunes d’œufs durs, & ce sera pour vos potages blancs, comme profiteroles, éperlans, perches, soles, & autres poissons, au bouillon blanc & quelques ragoûts semblables.

Dans la troisième marmite vous pouvez faire cuire le poisson de tous vos potages tant blancs que bruns, Entrées & Entremets, & même en faire quelque Gelée.
Autre bouillon de poisson.

Prenez oignons, carottes & pannais, coupez-les par tranches, mettez-les dans une cafferole avec un morceau de beurre; faites les cuire comme un jus d'oignons. Quand cela est roux, mettez votre poisson dans la cafferole, faites-lui faire deux ou trois tours; mouillez-le d'une purée claire, mettez-y bouquet de persil, ciboules, fines herbes, clous, & sel, avec quelques champignons. Faites bouillir le tout pendant une heure passez-le au travers d'un tamis dans une moyenne marmite, & vous en servez pour mitonner vos potages de poisson.

Observez que pour les bouillons de poisson, la carpe est la meilleure.

Boisson maigre.

Pour le potage aux herbes.

Mettez toutes sortes de bonnes herbes avec de l'eau dans une marmite, avec deux ou trois croûtes de pain; affaisonnez de sel, beurre, & un bouquet de fines herbes. Apres une heure de cuisson, passez le bouillon par un linge ou étamine.

Il vous servira pour le potage de santé sans herbes, & pour beaucoup d'autres, comme potage de laitié, d'asperges, de chicorée, d'artichaux, de cardes &c.

Boisson de Racines.

Faites cuire deux ou trois litrons de pois verts secs, écrasez-les ensuite & les mettez dans une grande marmite qui tienne un feu d'eau. Mettez votre marmite sur le feu pendant une heure & demie, retirez-la ensuite & la laissez reposer. Passez dans un tamis la purée claire que vous metterez dans une moyenne marmite avec un paquet de carottes, un de panaïs, & un de racines de persil, une douzaine d'oignons; affaisonnez de sel, d'un bouquet de fines herbes,
d'un oignon piqué de clous. Faites bouillir le tout ensemble avec un paquet d'oseille & un paquet de cerfeuil ; mettez-y deux ou trois cuillères de jus d'oignons ; que votre bouillon soit d'un bon goût. Servez-vous-en pour mitonner toutes sortes de potages de légumes.

**Bouillon du matin pour le déjeuner.**

Prenez un morceau de bœuf de cimier, un bout saigneux de mouton, un colet de veau & deux poulets pour faire ce bouillon. Quand les poulets sont cuits prenez-en le blanc ; pillez-les dans un mortier avec un morceau de mie de pain trempée dans du bouillon. Le tout étant de bon goût, passez-le dans l'étainière pour le mettre sur vos croûtes mitonnées du même bouillon que vous aurez fait.

**Bouillon pour consommés.**

Mettez une éclanche de mouton bien dégraissée dans un pot de terre avec un chapon, une rouelle de veau, une tranche de bœuf, une perdrix cuite à la broche, & trois pintes d'eau. Faites bouillir le tout à petit feu jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié, pressez-le bien en le passant dans un linge.

**Bouillon restaurant ou potage sans eau.**

Mettez dans une marmite une rouelle ou tranche de bœuf, de la rouelle de mouton, de la rouelle de veau, un chapon, quatre pigeons, deux perdrix, le tout bien retroussé, & les groffes viandes battues. Arrangez-les dans votre marmite avec quelques tranches d'oignons, quelques racines de panais & persil ; assaisonnez de toutes sortes de fines herbes & peu de sel. Faites une pâte & avec du papier fort, bouchez exactement votre marmite en sorte que l'air ne puisse y entrer ni en sortir. Ayez une grande marmite où celle-ci puisse entrer. Remplissez-
B O U.  B O U.  

La d'eau qui bouille toujours ; mettez-y du foin afin que l'autre marmite ne tourne point dedans. Vous la ferez bouillir ainsi pendant cinq ou six heures ; après cela vous la découvrirez, vous passerez tout le jus que la viande aura rendu & le dégraisserez bien ; hachez ensuite les volailles qui étoient dedans pour farcir un pain avec de bonnes garnitures ; étant farci, faites mitter autant la foute que le pain avec le même jus, & faites un ragoût de toutes fortes de garnitures passées au lard pour mettre par dessus. Garnissez avec des crêtes farcies, ris de veau, ou autre chose semblable. Le tout dresse proprement.

Aure Bouillon gras & maigre.

Comme le bouillon, dit l'élegant Auteur des dons de Comus, est l'ame des fausses il faut commencer par en faire de bon avec toute l'attention nécessaire.

Mettez dans une marmite, selon la quantité dont vous avez besoin, quatre ou six livres de tranches de bœuf, un gros jarret de veau, une poule & une vieille perdrix d'un excellent fumet. Ecumez bien le tout, mettez-y ce qu'il faut de sel, & le tenez bien doux ; au quart de la cuisson de votre bouillon, mettez-y carottes, panais, navets & deux poireaux blancs un bouillon auparavant. Aux trois quarts de la cuisson vous le gouterez & vous y mettez un petit bouquet de celeri avec deux clous de giroflé, la moitié d'une racine de persil, & quatre oignons, le tout blanchi. A la parfaite cuisson de votre bouillon vous le passerez au clair & vous le dégraisserez bien pour vous en servir aux usages suivans.

Quintessence ou Restaurent.

Mettez dans le fond d'une cafférole bien éta- mée quelques tranches d'oignons avec un peu

R iv
de moëlle de boeuf. Garnissez votre casserole de
tranches de rosielle de veau qui soit fait & bien
blanc; mettez sur les tranches de veau quel-
quès zestes de jambon bien salé & bien dégraissé,
& ensuite quelques zestes de panais & de caro-
tes. Ayez une poule bien faîne tuee sur le champ
& bien nettoyée en déhors comme en dedans,
Coupez-la par membres & les conçaflez; mettez-
tous chauds dans votre casserole, & remettez
par dessus quelques bardes de veau & de petits
zestes de jambon. Observez que pour tirer deux
pintes de cette quinteefence, il ne faut que
quatre à cinq livres de veau & quatre onces de
jambon avec la poule, le tout bien arrangé dans
votre casserole; jettez-y un verre de votre bouil-
lon; lutez bien la casserole, mettez-la d'abord
sur un bon feu pour éviter l'inconvénient qui ar-
rive quand on la fait d'abord aller à petit feu,
qu'il est que la viande rend son jus sans être refaite,
& que le jus s'attache & se caillebotte sur la
viande, en sorte que dans la suite ce jus se dur-
cit en cuisant, ce qui l'empêche de tomber
dans le fond de la casserole pour former le re-
staurent.

Lorsque votre viande est refaite, mettez vo-
tre casserole sur un feu modéré l'espace de trois
quarts d'heure, & que cela suæ continuélement.
Prenez garde que rien ne s'attache à la casserole,
& mouillez à blanc avec votre bouillon, dont
la quantité doit être proportionnée de manière
que le restaurant ne soit point acré ni trop fort,
mais doux, onctueux, & enfin de façon à pou-
voir diversifier vos sausses qui ordinairement
sont faites avec plusieurs sortes d'ingrédients
qui portent avec eux leur goût & leur saveur.
Plusieurs Officiers pourroient mettre dans cette
quinteefence plusieurs choses de goût fort comme
l'ail, du clou, du basilic, des champignons, &c.
BOU.  BOU.  201

mais la façon la plus simple est la meilleure pour le goût & pour la santé.

Bouillon maigre.

Comme on n’a pas moins besoin en maigre qu’en gras d’un bon corps de bouillon pour nourrir les Potages, les Entrées & les Entremets, il est à propos d’en marquer la façon.

Mettez dans une marmite la quantité de pois convenable pour le bouillon que vous voulez faire; faites-les cuire aux trois quarts & demi seulement; s’ils étoient cuits tout-à-fait, ils se réduiroient en purée, & rendroient le bouillon trouble. Il faut qu’il soit très-clair, & qu’après l’avoir passé dans un tamis, vous le mettiez dans une autre marmite propre avec un morceau d’excellent beurre, carottes, panais, oignons, navets, celeri, quelques racines de persil, le tout blanchi à propos; ajoutez du sel, un bouquet de persil & de ciboules, clous, macis, coriande, basilic, le tout dans une juste proportion; faites bouillir tout doucement jusqu’à la parfaite cuisson des racines, puis laissez-le reposé.

Ce bouillon sert pour tous les potages, oïls, en lui donnant la couleur convenable.

Mettez ensuite dans une casserole des tranches d’oignons, un morceau de beurre, des zestes de carottes & de panais, des tronçons de carpes bien nettoyés, des tronçons de tanches, de brochets & d’anguilles; remettez par dessus cela quelques tranches d’oignons, de carottes & panais, quelques champignons, un peu de bouillon de pois; couvrez la casserole, faites fuser doucement pendant trois quarts d’heure; ensuite faites attacher légèrement le jus & le mouillez avec du bouillon de racines; après cela remettez dans la marmite devant le feu tout ce qui est dans la casserole, faites-le bouillir une bonne demi-
heure, & vous aurez d’excellent bouillon; pourvu que le poisson ne fende point la bourbe.

BOUTON. Entrée d’un petit Bouton. Formez un godiveau bien affaisonné comme pour le Poupeton. (Voyez Godiveau d’un poupeton à l’article Godiveau.) Faites en comme une abaisse sur de grandes bardes de lard qui puissent envelopper tout votre Bouton; mettez-y un bon ragoût de champignons, ris de veau, culs d’artichaux, crêtes, mousseron & pointes d’asperges passées au blanc; recouvrez-le avec une autre abaisse de godiveau & de bardes, faites-le cuire doucement à la braie ou autrement; servez après avoir dégraissé & garni de roulettes farcies, fricandeaux & marinades entremêlés.

On en peut faire autant en maigre, formant le godiveau de chair de carpes, anguilles, ranches & autres bien hachées & affaisonnées.

BRAISES, maniere de cuiffon qui releve extrémement le goût des viandes. On trouvera la maniere de faire les differentes braise sous les noms particuliers des viandes que l’on accommode ainsi.

BREBIS, Ovis. On ne mange gueres de Brebis, la chair en est insipide, vitiqueuse & sujette à produire des humeurs grossières, & de mauvais fucis.

Quant à ce qu’on appelle proprement Mouton, qui est le mâle de la Brebis, coupé, ç’est une viande fort estimée, parce qu’elle est tendre, qu’elle a un bon goût & fort amoîissante, pleine de parties huileuses, balsamiques & de fels volatils propres à produire de bons effets.

On doit choisir un Mouton qui soit jeune, gras, tendre, qui ait eu de bons paturages, & qui ait vécu dans un air pur & sec; c’est alors une nourriture fort saine & fort aisée à digérer.
Quand il est vieux, sa chair est sèche, dure & plus difficile à digérer. Voyez Mouton.

BRÉME, Breimia, poisson d'eau douce, ressemblant assez à la carpe, excepté qu'il est plus plat, & qu'il a de plus grandes écailles. On le trouve ordinairement dans les eaux dormantes, il se nourrit d'herbes & de boué.

La Brême a la chair molasse, & d'un goût peu relevé; on n'en fait pas grand cas, on l'apprête de la même maniere que la carpe : elle paroit rarement sur les bonnes tables.

Il y a aussi une Brême de Mer (M. Andry dit Brame) autrement appelée Dorade, ou Dorée, Aurata, à caufe de la couleur de ses écailles ; sa tête paroit d'un verd doré, & le reste du corps d'un jaune d'or, mêlé d'azur ; elle a le dos hérissez d'épines, la queue fourchue, deux nageoires au dessous de la tête, autant sous le ventre, & tout le corps plus large que rond. C'est un poisson excellent, & dont les anciens faisaient grand cas ; il a la chair blanche, ferme, un peu plus sèche que celle de la truite & du saumon, mais d'un goût aussi agréable; elle se digère facilement, nourrit bien, & n'est point sujette à se corrompre dans l'estomac.

On mange la Brame ou Dorade rôtie, grillée, ou au court-bouillon ; on la selle aussi pour la garder, mais elle perd alors beaucoup de son goût, & n'est pas si saine.

On l'appelle à Rome Poisson de S. Pierre, parce que le peuple croit que le poisson dans la bouche duquel S. Pierre trouva la pièce de monnoye, avec laquelle il paya le tribut à César, étoit une Dorade.

Brême grillée,

Ecaillez-la & la videz de ses boyaux; ensuite incitez-la, ou la taillez sur les côtés, & la froissez de beurre fondu. On la poudre d'un peu de
fel, & on la met rôtir sur le gril; on l'arrose de
temps en temps de beurre fondu, jusqu'à ce qu'elle
soit cuite; faites après une fausse rougie avec
ciboules hachées, persil, capres, anchois, bon
beurre, sel & poivre. On passe le tout à la cass-
ferole, on le mouille d'un peu de bouillon de
poisson, on le laisse bouillir deux ou trois bouil-
lons; on lie ensuite cette fausse avec de la farine
frite, ou un coulis de poisson: il faut observer
que le tout soit bien assaisonné, & de bon goût;
on ne doit pas mettre l'anchois que dans le temps
qu'on est prêt à servir. Quand ce ragout est
achevé, on le sert pour Entrée, en le garnissant
de laisses de carpes frites, ou de croutons, ou de
persil frit seulement, ou d'andouillettes de
poisson.

Brême rôtie.

On sert aussi la Brême rôtie sur le gril, & on
l'accommode comme le Brochet, ou bien on
fait simplement dessous une fausse avec du beurre
frais, persil, ciboules hachées menu, sel,
poivre, & une pointe de vinaigre; il ne faut pas
que le beurre se tourne en huile. On lie cette
fausse, & l'on sert ce poisson pour Entrée, gar-
ni de quelques marinades de poisson, ou autres
garnitures qu'on voudra. On peut encore servir
la Brême avec une bonne farce d'herbes.

BREZOLE, espèce de ragout. On en fait de
Veau, de Dindon, de Mouton, &c.

Brezoles de Veau à l'Italienne.

Coupez de la rouëelle de Veau par filets bien
minces; foncez une casserole d'une tranche de
jambon avec huile, persil, ciboules, cham-
pignons, une pointe d'ail, le tout haché trè-
fin & méli dans l'huile; mettez-y une couche
de filets de Veau, sel, gros poivre, & remettez
de l'huile avec toutes les fines herbes qui font
dedans, ensuite une couche de filets de Veau,
& de même jusqu'à la fin. Faites cuire à petit feu à la braisse. Quand les brezoles sont cuites, retirez-les une à une avec un couteau, & les mettez dans une cafferole à part ; dégraissez la sauce qu'elles ont rendue, mettez-y du coulis bien dégraissé, & versez sur vos brezoles avec des échalotes hachées, faites chauffer sans bouillir & servez.

**Brezoles de Dindon.**

Choisissez un Dindon bien tendre, ôtez-en la peau, levez-en toute la viande, coupez-la par filets bien mince, faites vos brezoles comme les précédentes.

**Brezoles de Mouton à l'Angloise.**

Levez le filet d'un quartre de Mouton tout d'une pièce, ôtez-en les filandres, faites-en des brezoles comme celles de veau ; foncez une cafferole ronde de persil, ciboules, champignons, ail, échalotes, le tout haché ; mettez-y du lard fondu, enfuite une couche de brezoles, persil, ciboules, ail, échalottes, gros poivre, une feuille de laurier, lard fondu par dessus ; mettez la cafferole sur un grand feu, après un bouillon ; remuez-les en les égouttant de leur graisse. Il ne faut qu'un demi-quart d'heure pour les cuire ; mouillez après d'une bonne effence, faites chauffer sans bouillir, & servez.

**Brezoles de Mouton d'une autre façon.**

Levez les noix d'un gigot, coupez-les en gros dès, aplatissez-les avec le couteau de l'épaisseur d'un doigt ; foncez une cafferole de branches de veau & de jambon, avec persil, ciboules, champignons hachés & passez avec du lard fondu ; arrangez dessus les brezoles, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, une feuille de laurier entière par dessus ; couvrez de bardes de lard, & faites cuire à petit feu à la braisse.
Quand elles sont cuites, retirez-les une à une, & les dressez sur un plat ; mettez du coulis dans la saucie qu'elles ont rendu, faîtes lui faire un bouillon pour la dégraissier, passiez-la au tamis, & servez sur les Brezoles.

BROCHE, Placenta, pâtisserie délicate que l'on fait avec de la farine, du beurre & des œufs. Prenez un boisseau de farine, mettez un tiers de côté, & dans ce tiers un quartéron de levure de bière ; délayez-la avec de l'eau un peu plus que tannée, paitriez-la un peu plus que molle, mouillez-la un peu, & la mettez lever dans une nappe bien enveloppée l'espace d'une demi-heure en hyvér, & point en été. Pendant ce temps là, mettez le reste de la farine sur la table, faites un trou au milieu, mettez-y un quartéron de sel fin, cinquante œufs & cinq livres de beurre bien manié ; jettez le beurre par petits morceaux avec les œufs, un peu d'eau, & mêlez bien le tout ensemble & ensuite la farine. Quand le tout est bien mêlé, paitriez trois fois, & l'étendez ; jettez la pâte du levain par defles bien tendues ; coupez-la plusieurs fois avec les mains pour la mettre en différents tas ; & quand elle est bien mêlée avec le levain, donnez-lui encore trois ou quatre tours avec les mains, mettez-la enfin dans une nappe bien enveloppée, & la laissez revenir sept ou huit heures avant de vous en servir. Prenez un morceau de pâte suivant la grosseur des brioches que vous voulez faire, mouillez-le & appuyez un coupe pâte deflus, dorez-le, & faites cuire au four.

On se fait de la même pâte pour le pain béni.

BROCHET, Lucius. Ce poisson est commun dans les Rivières ; il nourrit médiocrement & produit un assez bon aliment. Quelques-uns prétendent qu'il se digère difficilement, qu'il
pefê toujours sur l'estomac, & qu'il fournit toujours un mauvais suc; apparentem par que ce poisson se nourrit de boué dans les Étangs.

On doit éviter de manger les œufs du Brochet, parce qu'ils excitent des nausées, & qu'ils purgent quelquefois assez violemment : les œufs de Brochet sont fort bons à manger.

Le Brochet doit être choisi gros, gras, bien nourri, d'une chair blanche, ferme & friable, qui ait été pris dans les rivières préférablement à celui qui habite les lieux bourbeux & fangeux.

Il contient beaucoup d'huile & de sel volatile.

Le Brochet, dit M. Lemery, principalement celui de Rivière, est d'un goût si délicieux, qu'on le sert sur les meilleures tables, comme un mets exquis. Quoiqu'en disent quelques Auteurs anciens, il peut passer pour un bon aliment, & il se digère facilement, parce que sa chair est friable, peu compacte, peu resserrée en ses parties, & peu chargée d'humeurs visqueuses & grasses.

Il convient en tout temps, mais particulièrement en hiver, à toute sorte d'âge & de tempérament.

La chair de Brochet, dit M. Andry, n'est pas si facile à digérer que celle de la Truite ou de la Perche. Aufii le Brochet ne convient guère aux infirmes. Nonnus ne veut pas qu'on mette le Brochet au rang des alimens salutaires. Pitaneli dit qu'il doit être déviendu aux malades : les vieux Brochets & ceux qui se nourrissent dans les eaux bourbeuses, sont les moins fains.

Le Brochet s'apprête de plusieurs façons différentes ; il est assez lain soit à la sauffte d'Allemagne, soit au bleu, soit rôti à la broche ; plusieurs le mangent frit, mais il est alors beaucoup plus difficile à digérer, à cause de la mauvaise qualité que le beurre & l'huile ne manquent.
point de contracter par la trop grande action du feu qui les rend toujours âcres & brûlants.

Le Brochet en casseroles ou au beurre roux, est encore illez mal fain, surtout quand il est lardé d’anguille, selon l’usage ordinaire, car l’anguille est déjà fort mal faine de sa nature.

Brochet aux Anchois.

Vuidez le Brochet, faites y quelques incisions, mettez-le mariné avec du vinaigre, du poivre, du sel, du laurier & des ciboules ; quand il est mariné, farinez-le, & le faites frire de belle couleur. Faites ensuite ronder des anchois au beurre roux, paliez-les à l’étamine après y avoir ajouté du jus d’orange, des capres & du poivre blanc, on met le Brochet dans la sauss & l’ayant garni de perfin frit, on le furt.

Brochet à la Sauss Allemande.

On prend un Brochet qu’on habilie proprement, on le coupe en deux, on le fait cuire, mais non tout à fait ; l’ayant tiré, on l’écaillé, on le met dans une casseroles avec vin blanc, capres hachées, anchois, fines herbes, champignons hachés, des truffes & des morilles ; on fait bouillir le tout doucement, de peur qu’il ne se rompe ; on y met un morceau de bon beurre ; il faut qu’il soit bien lié, & un peu de parmesan. Quand on est prêt à servir, on dresse ce plat, & on le garnit de ce qu’on veut.

Brochet à la broche.

Écaillez-le, incisez légèrement, & le lardez de moyens lardons d’anguille, affaîonnez de sel, poivre, muscade, ciboules & fines herbes ; mettez-le à la broche tout de son long, & l’arrosez en cuisant de vin blanc, vinaigre, citron vert. Quand il est cuit, on fait fondre des anchois dans la sauss ; on les passe par l’étamine avec un peu de coulis, on y ajoute des huitres amorties dans la sauss, avec capres, poivre blanc.
B R O. B R O.  209

blanc, & on fèrt. Au défaut de coulis, on le fèrt d’un petit roux de farine.

Autre façon.

Ecailliez, vuidez votre Brochet, faites une farce composée de chair & laitance de carpes, chair d’anguille, de tanches, & fines herbes ; hachez le tout avec des champignons, truffes, pointes d’asperges : si c’est en charnaye, joignez-y quelques jaunes d’œufs durs ; saisissez-le tout de sel, poivre, clous, muscade, & liez cette farce avec un peu de vin blanc, dans lequel vous ferez infuser un oignon blanc ; ajoutez-y de petits morceaux de beurre frais : farciez ensuite le corps du Brochet, & le recourez. Après, embrochez-le, & l’enveloppez d’un papier graissé de bon beurre ; vous l’arroserez de verjus & d’eau. Quand il sera presque cuit, on ôte le papier pour lui faire prendre couleur, & on le fèrt sec, ou bien avec une petite sauste pointue dessous, c’est-à-dire, on prend deux anchois, des capres avec un coulis léger, avec deux jus de citron, du poivre & du sel qu’on fait chauffer ensemble, & qu’on met dans un plat, & le Brochet dessus.

Brochet en casserole.

Ecailliez les Brochets & les lardez d’anguille ; faites-les cuire avec beurre roux, vin blanc, verjus, sel, poivre, muscade, clous, un bouquet de fines herbes, laurier, basilic & citron vert. Quand ils sont cuits, on fait un ragoût de champignons, qu’on passe dans une casseroles avec un peu de bon beurre frais, qu’on mouille avec du bouillon de poisson, & on le lie avec un bon coulis : il faut que le tout soit de bon goût. Quand on est prêt à servir, on retire les Brochets dans un plat, on met le ragoût par dessus, & on fèrt chaudement.
Mettez votre Brochet dans un plat, jettez de
fus du vinaigre & du sel tout bouillant ; faites
ensuite bouillir du vin blanc, verjus, sel,
poivre clous, laurier, oignons & citron vert,
ou orange. Quand ce court-bouillon bouillira à
grand feu, mettez le Brochet plié dans une ser-
viette, avec l'assaisonnement marqué ci-dessus,
comme de fines herbes, oignons, citron, lau-
rier, poivre, sel, clous, un bon gros morceau
de beurre dans le corps ; quand il est cuit, on
le fêle à sec sur une serviette blanche pour un
plat de rôt, garni de persil.
On trouvera à l'article de Court-bouillon la
manière de le faire pour tous les Poissons d'eau
douce.

Grand Brochet en Entrée.
On le coupe en quatre, on met la hure au
court-bouillon, un travers à la saufle blanche,
un en filet ou en ragout, la queue frite avec
une saufle de capres ; on dresse le tout dans un
grand plat : on y peut ajouter un petit ragout de
foie de Brochet & de laitances de carpes.

Brochets en gras pour Entremets.
On le fait blanchir dans l'eau tiède après l'avoir
écaillé & vuidé par le haut du ventre, & on le
pique de menu lard, puis on le met à la broche,
on l'arrose & on le fait cuire comme on a dit
du Brochet à la Broche ; on le garnit de ris de
veau piqués, & de champignons farcis. Il se
peut encore accommoder comme la Truite, où
l'on peut aller voir pour s'en instruire.

Brochet farci.
Fendez le long du dos, levez la peau depuis
la tête jusqu'à la queue ; ôtez la chair & les pe-
tites arêtes ; laissez l'épine du dos pour la ten-
nir plus ferme quand vous l'aurez farci. Cela
fait, il faut prendre moitié de chair de Brochet
moitié de celle de Carpe ou d'Anguille ; ha-
chez le bien menu avec persil, sel & poivre,
tines herbes & champignons ; on en farcit adro-
tement le Brochet le long de l'arête qu'on a
laissée ; on enveloppe ce hachis de la peau du
Brochet, & on la recuit ; après cela on met
le tout cuire dans une cafférole avec beurre
roux, farine frite, bouillon de poisson, ou pu-
trée claire, un filet de verjus. Quand le ragouït
est presque cuit, on y ajoute quelques cham-
pignons coupés en dés, laîtes de Carpes ; si on
veut, on fèrt ce Brochet farci garni de pain ou
persil frit avec des tranches de citron.

Autre façon.

On pile dans un mortier une douzaine de
grain de coriandre avec deux clous, on y met
le hachis de poisson avec la grossure de deux
tiers de bon beurre, on y ajoute gros comme un
œuf de mie de pain qu'on a fait mitonner dans
de la crème de lait fur le fourneau ; on la met
dans la farce avec quatre jaunes d'œufs crus ; on
mêle le tout ensemble dans le mortier, ensuite
on farcit les Brochets. Les ayant coufus, on les
met dans une cafférole de leur grandeur ; on
fait un petit roux mouillé moitié bouillon de
poisson, moitié vin blanc, qu'on met dans ces
Brochets ; on les assaisonne d'oignons, de per-
sil, de sel, de poivre, clous & fines herbes ;
on les fait mitonner à petit feu, de peur qu'ils
ne se caffent, on fait un ragouït avec quelques
champignons, queues d'écrevisses, truffes,
pointes d'asperges dans la saison, ou culs d'ar-
tichaux ; on passe les champignons dans la caff-
ferole avec un peu de beurre frais, on les
mouilli d'un bouillon de poisson, on les lie d'un
bon coulis d'Ecrevisses ou d'autres. Quand ce
ragouït est fini, qu'il est d'un bon goût, & qu'on
est prêt de le servir, on tire ces Brochets de de-
S i j
dans leur jus, & on les met dans un plat pour les laisser égoutter ; après on les met dans le plat qu'on leur a destiné pour être servis, & le ragout par defus : le tout doit être chaudement servi. Il faut observer que quand on sert des pointes d'asperges qui ont été blanchies, on ne les doit mettre dans le ragout qu'un moment avant que de les servir, de peur qu'elles ne cuissent trop.

**Brochets en Haricots aux Naiers.**

On coupe les Brochets par morceaux, petits comme la moitié du doigt, on les fait blanchir ; étant égouttés, on les passe au beurre roux, & les navets à moitié roux aussi ; on les fait cuire doucement ensemble, & on y met une liaison de bon goût.

**Brochets aux Huîtres.**

On habille le Brochet, on le coupe par tronçons, on le met dans une cafférole avec du vin blanc, persil, ciboules, champignons, truffes hachées, sel, poivre & bon beurre. On a des huîtres qu'on fait un peu blanchir à l'eau avec quelques filets de verjus ; étant blanchies, on les jette dans la cafférole avec leur eau, & quand on est prêt à servir, on dresse ce brochet, & on le garnit de ce qu'on a.

**Brochet mariné.**

On l'habille, on l'écaillle, on le met marinier pendant deux heures dans du verjus, sel, poivre, ciboules, laurier & jus de citron ; ensuite on le fait frire l'ayant fariné, ou bien on le met cuire au four dans une tore à mière après l'avoir trempé dans du beurre fondu & poudré de sel, mie & chapelure de pain passé au tamis. Etant cuit & de belle couleur, vous le servez avec une saufte de sauce, composée de beurre roux & anchois fondu & passés à l'étamine, un jus d'orange, capres, sel & poivre ; garnissez de persil frit, ou
de foie de brochet, ou de laitances de carpes frites.

**Brochet en ragout.**

On l'habille proprement, & on le coupe par gros morceaux ; on le met ensuite dans une casseroles avec vin blanc, beurre frais, sel, poivre, bouquet de fines herbes, un peu de citron vert, & clous de girofle. On laisse cuire le tout doucement; pendant qu'il cuit, on fait à part un ragout de champignons passés à la casseroles avec huitres, capres, farine frite, un peu de sauffe où on aura cuit le brochet. Quand le brochet est cuit, & que la sauffe est achevée, on le dresse dans un plat qu'on fera pour Entrée, & qu'on garnit de champignons frits, ou de foie de brochet frit, ou de persil frit simplement.

**Brochet à la sauffe blanche.**

On le met en casseroles avec un peu d'eau & vin, bouquet de fines herbes, sel, poivre ; étant cuit, on le tire au sec, on y fait une sauffe avec du beurre blanc, & une liaison de foie de brochet, & mie de pain pilée qu'on passe à l'éta mine après avoir fait bouillir le tout dans une casseroles, avec un peu de bouillon au poisson, ou purée claire. Quand la sauffe est faite, on met le Brochet dedans, on l'y laisse prendre un bouillon ou deux, puis on fera pour Entrée garnie de persil frit.

**Autre façon.**

On habille le Brochet comme ci-devant, & la sauffe blanche se fait avec de bon beurre, une pincée de farine, deux anchois hachés, une ciboule entière, une tranche de citron, capres, sel, poivre & muscade ; on y met un filet de vinaigre avec un peu d'eau. Quand on est prêt à servir, on tourne la sauffe sur le fourneau, jusqu'à ce qu'elle soit liée, on la jette sur le poisson ; quand on veut dégraisser la sauffe blanche, on
n'a qu'à y mettre une fois du coulis d'Ecrevisses dedans, une autre fois du coulis roux, une autre fois du coulis blanc ; ce mélange est bon & diversifie la sauce fausse. Cette sauce blanche de la manière qu'elle est marquée, sert à toutes sortes de poissons, que l'on frit de cette manière.

Brochets à la sauce Robert.

On écaille & on vide les Brochets, on les fend, on les coupe en quatre, on les cisele, on les met mariner avec sel, poivre, oignons, tranches de citron, basilic, laurier & vinaigre. Au bout d'une heure, on retire les matelats de la marinade, & on les met sur un linge blanc pour les essuyer, on les farine, & on les fait frire ; on fait ensuite une sauce Robert de cette manière.

On met du beurre dans une casserole, on a des oignons coupés en dés, qu'on fait frir dans la casserole, jusqu'à ce qu'ils soient roux ; on les mouille d'un bouillon de Poisson, étant cuits, on les dégraisse bien, on les lie d'un bon coulis ; on met les Brochets dans la sauce mitonner sur les cendres chaudes ; quand on est prêt à servir, on dresse proprement le Brochet dans un plat. Avant de jeter la sauce dessus, on la met un peu sur le feu, on y met un peu de moutarde, & un filet de vinaigre ; on a soin qu'elle soit de bon goût, on la jette sur les brochets, & on frit chaudement.

Ceux qui n'ont pas la commodité de faire des coulis, n'ont qu'à le servir d'un peu de farine, dans le temps que l'oignon est presque roux avant de les mouiller, afin que la farine ait un peu le temps de cuire : la marinade ci-dessus sert pour tous les poissons d'eau douce faits.

Brochet en fricassée de Poulets.

Mettez votre Brochet coupé par tronçons dans une casserole avec du beurre, un bouquet, des champignons ; passez-le sur le feu ; mettez-y
B R O. B R O. 215

cuisinez une pincée de farine, et mouillez de bouillon & de vin blanc, et le faites cuire à grand feu. Quand il sera cuit, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de crème.

Brochet à la Génévoise.

Prenez un brochet bien approprié, ficelez-le de deux doigts en deux doigts ; mettez-le dans une poissonnière de sa grandeur, avec sel, poivre, un oignon piqué de clous, feuilles de laurier, deux croutes de pain, quatre bouteilles de vin, trois de blanc, une de rouge du meilleur, peu de sel ; il faut que le court-bouillon se réduise à chopine de Paris. Mettez-le sur un feu de fagots vifs, que le feu prenne dedans ; quand ce feu a fait son effet, mettez y une demi livre de beurre, laissez cuire doucement ; ajoutez des épices faites d'un gros de macis, un gros de girofle, demi-gros de cannelle, le tout pilé & réduit en poudre, que cela cuise une heure ; quand le court-bouillon est assez réduit jettez-y des morceaux de beurre toujours en remuant la poissonnière, de peur que la sauce ne tourne en huile ; tirez enfin votre sauce dans une cafférole en égouttant bien le poisson ; finissez-la en y mettant du beurre petit à petit jusqu'à deux ou trois livres, toujours en remuant ; dresssez le Brochet dans un plat, votre sauce par dessus & servez chaudement.

Le pain que l'on met dedans fera à ôter l'acréité du vin ; il faut l'ôter avant de mettre le beurre. Sur chaque livre de poisson il faut une chopine de vin, & une chopine de plus pour la première livre.

La Truite à la Génévoise se fait de même, Carpe, Perche, Anguille & autres poissons de même. Comme les gros Boissons ne fè mangent pas tout à la fois, on fait réchauffer le reste.
entre deux plats, la même saufle allongée avec vin & beurre comme ci-devant.

Brochet en gras roulé.

Choisissez un gros Brochet quand il est écaillé ôtez la tête & la queue, fendez-le par le dos d'un bout à l'autre, videz-le par cette ouverture, ôtez-en l'arête, ensuite levez la chair de dessus la peau ; de cette chair frites des lardons, frites-en aussi de jambon & de lard de la même grosseur, & de vos rognures frites une bonne farce bien assaisonnée où il entre un peu d'ancôchois ; coupez en deux la peau du brochet, étendez dessus un petit lit de farce, arrangez-y les lardons du jambon, de brochet & de lard, quelques queues d'écrevisses, quelques capres, une truffe verte hachée ; saupoudrez tout cela ; mettez par dessus un peu de farce pour couvrir, que vous unifiez avec la main trempée dans un œuf battu ; roulez-les proprement & les ficelez, mettez un peu d'œuf battu aux deux bouts, farinez par dessus ; frites-les cuire ensuite à la broche ou au four. Quand ils sont cuits, dressez-les proprement dans un plat, une saufle piquante dessous, & servez pour Entrée.

Autre façon de faire cuire ce Brochet.

Mettez euer dans une casseroles quelques tranches de rouelle de veau battues avec deux tranches de jambon, un oignon par tranches, quelques petits morceaux de lard au fond, frites réduire en caramel ; ajoutez-y ensuite un morceau de beurre frais & une cuillerée de farine. Quand cela aura pris couleur, mouillez de bouillon & d'une demi-bouteille de bon vin blanc; assai-sonnez de sel, poivre, avec un bouquet de fines herbes, & une gouffe d'ail ; mettez-y ensuite cuire vos roulades de brochet. Quand elles sont cuites, vous pouvez les servir avec une saufle à l'Espagnole.
B R O. B R O. 217

Pagnole, quelques capres & une échalote ha-
chée dedans. (Voyez au mot Saitè, la maniere
de faire la saisse à l'Espagnole.)

Brochet glacé à l'Espagnole.

Votre Brochet ecaillé & vuidé, levez-en la
peau d'un côté pour le piquer de petit lard; cou-
pez-le ensuite en tronçons, foncez une casseroile
de tranches de veau & de jambon coupées en dés,
faites-les sauter un quart d'heure, mouillez avec
deux verres de bon vin blanc, une cuillerée de
réduction, bon bouillon; ajoutez un bouquet
de toutes sortes de fines herbes, une gouffe d'ail,
clous de girofle. Faites bouillir cette glace pen-
dant une heure, passez-la au tamis, faites blanc-
chir un moment les tronçons de brochet dans
l'eau bouillante, mettez-les ensuite dans l'eau
fraîche, & les faites cuire dans la glace que vous
avez passé au tamis. Quand ils sont cuits, re-
tirez-les, & faites réduire le bouillon en cara-
mel; faites-y ensuite glacer votre Brochet
comme un fricandeau, mettez dans le fond d'un
plat une saisse à l'Espagnole. (Voyez au mot
Saitè, la maniere de la faire,) les tronçons de
Brochet dessus & servez.

Brochet à la Sultane.

Lardez un gros Brochet moitié jambon, &
moitié lard; faites une farce de volaille cuite à
la broche & froide, hachée avec graisse de bœuf,
lard blanchi, persil, ciboules, champignons,
truffes, une pointe d'ail, une mie de pain passée
sur le feu avec un verre de vin blanc, le tout
pilé ensemble; assaisonnez de sel, poivre, jaunes
d'œufs pour liaison. Remplissez le dedans du
Brochet avec cette farce, coupez-le pour que
rien ne sorte; passez une échalote au travers du
brochet, & le faites cuire à la broche enveloppé
de lard & de papier. Pendant qu'il cuit, met-
tez une chopine de vin blanc dans une casseroile.
avec un morceau de beurre ; quand il a bouilli, servez-vous-en pour arroser le Brochet. Quand il est cuit, dressez-le dans un plat, une sauffe à la Sultane par dessus, & servez.

*Brochet à la Romaine.*

Écailllez & vuidez un gros Brochet, lardez-le de lard, d’anchois & de jambon; faites une farce avec de la volaille cuite à la broche, hachée avec de la terine de veau, lard blanchi, persil, ciboules, champignons, truffes, une pointe d’ail, le tout haché très-fin, une mie de pain pâsée avec de la crème, un peu de sel & poivre, quelques jaunes d’œufs pour liaison; farcissez-en le dedans du Brochet, coupez-le pour que rien ne sorte, foncez une poissonniere avec des tranches de veau & des bardes de lard, le Brochet par dessus; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard, tranches d’oignons, thon, laurier, basilic, gouffes d’ail, persil, ciboules; mouissez de trois demi-fêtiens de vin de Champagne, & faites cuire le Brochet dans le four. Quand il est cuit, arrosez-le avec du beurre pour le panner, faites-lui prendre couleur au four; passez la cuisson au tamis, dégraissez la sauffe, remettez-la sur le feu avec deux cuillerées de coulis, faites-la réduire, pressez-y un jus de citron, & servez avec le Brochet.

*Brochet panaché.*

Votre Brochet écaillé & vuidé, ôtez-en la tête, coupez-le par tronçons; lardez chaque tronçon avec jambon, lard, anchois, truffes. Mettez le Brochet dans une casseroles avec une demi-bouteille de vin Champagne, deux cuillerées de réduction, gros poivre, sans sel, persil, ciboules, champignons, truffes, une pointe d’ail, quelques échalottes, le tout haché très-fin, un demi-verre d’huile, & le faites cuire. Quand il est cuit, la sauffe presque réduite, dressez-le dans
un plat; mettez dans la sausse un morceau de beurre, capres hachées, un anchois haché, deux jaunes d'œufs durs hachés, une pincée de persil blanc haché; faites tier la sausse sans bouillir, & servez avec le Brochet.

Brochet à la Cendre.

Ecailliez & videz deux anciens Brochets; ouvrez-les le long du ventre pour en ôter l'arête; farcicez-le dans le corps d'un salpicon fait avec un ris de veau blanc, deux foies gras blanchis, une tranche de jambon, du lard, le tout coupé en petits dés, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, une gouffe d'ail, le tout haché très-fin, & lard râpé. Coupez les pour que rien ne forte; foncez une caffrole de tranches de veau & de jambon, bardes de lard; arrangez dessus le Brochet sens dessus dessous, couvrez-les de bardes de lard, tranches de veau & de jambon, deux tranches de citron, un bouquet de persil, ciboules, deux gouffes d'ail, trois clous de girofle, thin, laurier, basilic. Faites cuire à très-petit feu. Quand les Brochets sont cuits à moitié, mettez dans la braisse un verre de vin de Champagne bouilli & écume, quand ils sont tout à fait cuits, dressez-les dans un plat. Mettez dans la caffrole où ils ont cuit une cuillerée de coulis; faites bouillir, dégraissez la sausse, passez-la au tamis, & servez avec le Brochet.

Brochet à l'Etuvée.

Coupez le par tronçons; mettez-le dans une caffrole avec trois cuillerées de coulis maigre, un bouquet de persil, ciboules, thin, laurier, basilic, clous de girofle, deux gouffes d'ail, sel, gros poivre, petits oignons blancs cuits à moitié, champignons, un morceau de bon beurre, une demi-bouteille de vin de Champagne, bon bouillon. Faites cuire le brochet à
Grands bouillons. Quand il est cuit, mettez-y un anchois haché, des capres fines entières; servez-le Brochet avec des croûtons passés au beurre.

Brochet en Haricot au Blanc.
Coupez-le par tronçons, mettez-le dans une cafférole avec oignons en tranches, deux goufes d'ail, clous de girofle, un morceau de beurre, persil, ciboules, racines, une chopine de vin blanc, un demi-litier d'eau, sel, poivre; faites-le cuire dans ce court bouillon; tournez des navets en amandes, faites les blanchir jusqu'à ce qu'ils soient cuits à moitié, mettez-les dans une cafférole avec un morceau de beurre, un bouquet, passez-les sur le feu, mettez-y une pinçée de farine, mouillez avec un verre de vin de Champagne & bouillon; assaisonnez de sel & poivre, & faites cuire les navets. Quand ils sont cuits, la sauce tout à fait réduite, liez-les avec trois jaunes d'œufs & de la crème; mettez-y un jus de citron, retirez-le Brochet de son court-bouillon, ôtez-en la peau, déposez-le dans un plat, le ragout de navets par-dessus, & servez chaudement.

Brochet à la broche, à la Conty.
Laissez mortifier un beau Brochet; quand il est écailé & vuidé coupez une Anguille par la moitié, une partie pour faire des lardons & l'autre pour faire une farce. Maniez ces lardons d'anguille avec persil, ciboules, une pointe d'ail. Lavez huit ou dix anchois, fendez-les en deux, coupez chaque moitié en deux parties, lardez le Brochet moitié anchois, moitié anguille. Faites une farce de ce qui vous reste d'anguille avec persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, un morceau de beurre, de la mie de pain passée sur le feu avec un verre de vin de Champagne, sel, poivre, quatre jaunes d'œufs
pour liaison, le tout pilé. Mettez cette farce dans le corps du Brochet, coupez-le pour qu'elle ne for- te pas, passez un haricotte en travers, & l'at- tachez à la broche ; faites cuire votre Brochet en- velopé de papier, & l'arrosez de temps en temps avec un peu de beurre ; quand il est cuit, dres-sez-le dans un plat, une bonne saufle piquante par-dessus & servez.

Brochet à la Flamande.

Après l'avoir écaillé & vuidé coupez-le par morceaux, ou si vous l'aimez mieux laissez-le entier. Mettez-le dans une cafferole avec un de- mi-verre d'huile, une demi-bouteille de vin de Champagne, fèl, gros poivre, un bouquet de per fil, ciboules, ail, clous de girofle, thyn, laurier, basilic, oignons en tranches, racine en zestes, deux tranches de citrons, deux cuille- rées de bouillon, faites cuire à grand feu. Quand le Brochet est cuit, dressez-le dans un plat, passez le court bouillon au tamis, faites-le ré- duire, mettez-y une cuillerée de coulis, un morceau de beurre, un peu de perfil blanchi ha- ché ; faites lier la saufle sur le feu sans qu'elle bouille, & servez défus le Brochet.

Brochet à la Minime.

Coupez-le en trois morceaux, faites le mariner avec fèl, poivre, per fil, ciboules, ail, clous de girofle, thyn, laurier, basilic & vinaigre. Quand il est mariné, farinez-le, faites-le frire dans de l'huile, mettez dans une cafferole deux cuillerées de coulis maigre, deux verres de vin de Champagne, quatre anchois hachés, un de- mi-verre d'huile, mettez dedans le Brochet bien égoutté de la marinade ; faites le cuire à grand bouillon jusqu'à ce que la saufle soit réduite ; mettez-y du gros poivre & servez.

Brochet à la Tartare au coulis d'oignons.

Coupez votre Brochet par la moitié, fendez-
chacque moitié en deux, faites-le mariner avec
huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, une gouffe d'aïl : pannez-le de mie de
pain, faites-le cuire sur le gril, arrosez-le de temps
en temps du reste de la marinade. Mettez dans une
casserole trois gros oignons coupés en petits dés,
passez-les avec du beurre, mettez-y une pincée
de farine, & mouillez avec un verre de vin de
Champagne, du jus maigre affaissonné de sel
& de poivre : quand les oignons sont bien cuits,
passez-les dans une étamine pour en tirer un cou-
lis. Faites-le bouillir dans une casserole ; s'il n'est
point affez coloré, mettez-y un peu de jus maï-
gre, dressez-le dans un plat, le Brochet grillé
par-dessus.

Brochet au gros sel à la Persillade.
Quand il est écaillé & vidé fendez-le en
deux, coupez-le par tronçons, cizelez-le du
côté du dos, mettez-le à plat sur une table,
poudrez-le de gros sel, laissez-le dans le sel pen-
dant une heure. Prenez du persil haché, des ra-
cines de persil coupées en filets, truffes & cham-
pignons hachés ; ôtez le sel de dessus le Brochet.
Mettez-le aussi dans la casserole, mouillez avec
de l'eau bouillante, poussez-le sur le feu jusqu'à
ce qu'il n'y ait presque plus de saufle, mettez-y
un peu de gros poivre & de muscade, un peu
d'aïl & le jus d'un citron. Quand il est cuit, ser-
vez à courte saufle.

Brochet à l'Allemande.
Coupez-le par filets, faites-le mariner dans
du beurre, persil, ciboules, champignons, le
tout haché très-fin, passez-le, & le mouillez de
bouillon & de vin blanc, affaissonnez de sel &
poivre. Quand il est cuit, liez d'une liaison
de jaunes d'œufs & de crème, & servez.

Brochet piqué à la broche, farci à l'Allemande.
Ouvrez-le par le côté, piquez-le de l'autre,
remplissez-le d’une farce faite de poularde, graissée de bœuf,lard blanchi, mie de pain trempée dans la Crème, persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre, une pointe d’ail, jaunes d’œufs pour liaison recoulez le trou, & faites cuire le Brochet à la broche sur une hattelette. Quand il est cuit & de belle couleur servez dessous une fausse à l’allemande. Voyez au mot fausse la maniè re de la faire.

Brochet en beignets.
Quand il est écaillé & vuidé, ôtez l’arête du milieu, & le coupez par filets; faites le marinéer avec sel, poivre, vinaigre, ail, persil, ciboules, cloûs de girofle, un morceau de beurre mariné dans la farine. Laissez-le pendant deux heures dans sa marinade, faites le frire ensuite & servez garni de persil frit.

Brochet en Dauphin.
Choississez un beau Brochet; quand il est écaillé, incisez-le sur le côté en tournant, & de même sur le long du dos; mettez dans les incisions du sel & du poivre, arrofsez d’huile, & laissez mariner; passez ensuite une hattelette de fer dans la tête au travers des yeux & dans le travers du corps; faites lui prendre la figure d’un Dauphin, en le tortillant, que la tête soit d’un côté & la queue de l’autre. Arrofsez le en suite de sa marinade, pannez-le de mie de pain, faites le cuire au four, & servez avec une fausse hachée, ou une autre.

Brochet en filets à la fausse aux Capres.
Ôtez-lui les ouies, sans l’écailler, fendez-le en deux & le coupez par filets. Faites-le cuire ensuite dans un court-boûillon avec du vin blanc, de l’eau, oignons, persil, laurier, thym, basilic, sel, poivre, un morceau de beurre. Quand il est cuit, ôtez les écaill es, rangez-le proprement sur un plat, & servez par dessus une fausse
blanche aux capres, ou telle autre saussie que
vous jugerez à propos.

Brochet frit en ragout.

Quand il est écaillé, ôtez l'arrête, coupez-le par filets, mettez-le mariner, & après l'avoir fariné faites-le frire & servez avec un ragout fait ainsi. Faites Blanchir des laitances de carpes, passez des champignons avec un bouquet & un morceau de beurre, mouillés de coulis, ou de saussie d'étuvée de carpe. Ajoutez quelques cor-nichons blanchis dans le ragout, & servez avec le Brochet.

Brochet à la Hollandaise.

Après l'avoir écaillé, coupez-le par filets, faites-le cuire avec une poignée de persil, vin blanc, un morceau de beurre, racines, oignons, peu de sel. Quand le Brochet est cuit, dressiez-le dans un plat, passez son court-bouillon au tamis, faites-le réduire, & servez dessus le Brochet.

Brochet pour Rôti.

Otez-les oïies, écaillez le côté de la queue jusqu'à moitié ; coupez-le par la moitié, fendez la queue du côté du dos, & la tête du côté du ventre, ciselez la queue & la faites mariner avec sel, poivre, vinaigre & eau ; farinez, la enuette & la faites frire. Pour la tête, faites-la cuire dans un court-bouillon, & servez l'une & l'autre garnie de persil vert.

Brochet roulé à la saussie hachée.

Quand il est écaillé, ôtez en les arêtes; après l'avoir ouvert le plus que vous pourrez, coupez-le en deux, étendez dessus une farce faite avec de la carpe, un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons hachés, quelques jaunes d'œufs pour liaison & bon affaisonnement; roulez enuette vos moitiés de Brochet, fiselez-les, pannez-les côtés, & faites cuire dans une braise.
maigre. Quand le Brochet est cuit, servez-le avec un sauce hachée (voyez au mot sauce la maniere de la faire.)

Brochet à la sauce hachée.

Coupez-le par filets, faites-le cuire comme on l'a dit à l'Article du Brochet à la sauce aux capres, & servez avec une sauce hachée.

Brochet en salade.

Prenez un Brochet de desserte frit, ou cuit au court-bouillon, ôtez les peaux & le coupez par filets. Arrangez-les dans un plat avec persil, ciboules hachées, culs d'Artichaux cuits, si vous en avez ; servez avec huile & vinaigre, sel & gros poivre.

Brochets en Vives, avec une sauce à l'Espagnole.

Coupez-leur la tête comme à des Vives, faites-les mariner avec sel, poivre, huile. Faites-les griller ensuite après les avoir écaillés & ciselés des deux côtés. Servez avec une sauce à l'Espagnole (voyez au mot sauce la maniere de la faire)

Brochet en filets frits.

Habillez votre Brochet & l'écailllez, coupez-le par tronçons & en faites des filets, puis mettez-les mariner, trempez-les ensuite dans une pâte claire, ou les poudrez seulement de farine. Faites les frire au beurre affiné, & les servez garnis de persil frit.

Brochets en filets frits à la sauce blanche.

Vos filets préparés, comme on vient de le dire, vous y pouvez faire une sauce blanche qui est une liaison de Brochet avec une mie de pain pilée que vous passez à l'étamine après l'avoir fait bouillir dans une casseroles deux ou trois tours avec un peu de bouillon, ou coulis de poisson ; faites mitonner vos filets dans cette sauce bien assaisonnée de champignons, sel, poivre, fines herbes en paquet, & servez.
Brochet à la Polonaise.

Une heure avant que de servir votre Brochet, écailllez-le de façon qu’il soit bien blanc, fendez-le en deux, essuyez-le bien, coupez le en fuite en morceaux longs de quatre pouces. Arrangez vos morceaux sur la table, couvrez-les de sel ; mettez de l’eau sur le feu, fecœuez bien le sel de dessus vos morceaux de Brochet, arrangez-les dans votre casseroles avec une pincée de fleurs de muscade, des racines de persil en filets, & des champignons hachés. Mettez votre casserole sur un feu bien allumé, mouillez-la d’eau bouillante, laissez-la sur le feu jusqu’à ce qu’elle soit presque toute diminuée. Alors mettez-y du beurre gros comme le poing en petits morceaux, & lui donnez du goût, s’il n’en a pas assez ; dressez votre Brochet par morceaux dans un plat, les racines par-dessus avec la sauffe, & servez chaudement pour Entrée.

Brochet à la Polonaise, au safran.

Votre Brochet nettoyé, coupé par morceaux, & salé comme on vient de le dire, mettez-le dans une casseroles avec des racines de persil, & des fleurs de muscade. Mettez-le cuire de la même façon avec un morceau de beurre ; coupez par tranches des oignons, faites-les bien cuire avec de l’eau dans une casseroles ; pâtez-les ensuite à l’étamine ; qu’ils soient bien épaisses comme du coulis. Votre Brochet étant diminué suffisamment, mettez-y du coulis d’oignons tant que vous jugerez à propos ; prenez environ le tiers d’une cuiller à café de safran tout pilé, mettez-le dans ce que vous voulez pour le bien détrumper ; mettez ensuite dans votre Brochet, jusqu’à ce qu’il ait belle couleur. Que tout cela soit d’un bon goût, dressez votre Brochet dans un plat & servez chaudement, pour Entrée.
B R O.       B R O.  227

On fait bien entrer le Brochet dans les matelotes. Enfin il se met en Pâtes, en Tourtes, en Terrines, en Potages, & en Ragoûts.

Pâté de Brochet.

Coupez votre Brochet en filets longs comme le doigt, faites-les blanchir, affaîsonnez-les de bon goût, passez-les au beurre avec champignons, truffes, pointes d’asperges, laitances de Carpes.

Faites outre cela, un bon godiveau de chair de Carpes ou d’Anguilles bien affaîsonné, & lié avec mie de pain trempée dans du bouillon ; garnaîlez-en le tour de votre pâté, & une liaison de jus de citron en servant.

Autre façon.


Quand il est cuit, dégraissez-le bien, & jettez dedans un ragoût de queues d’Ecrevisses, de laitances, de champignons, de truffes ; que le coulis soit ample ; recouvrez, & servez chaudemment pour Entrée.

Tourte de Brochet.

Mettez-le par filets avec champignons, morilles & truffes hachés au fond d’une abaisse avec
fé, poivre, persil & morceau de champignons ; ou bien despoissez vos poissons, ôtez les arêtes & les têtes que vous ferez frire pour garnir. Quand votre tourte est cuite, servez.

Autre.

Despoissez vos Brochets par le dos, coupez-les en filets de la longueur du doigt, faites-les blanchir dans de l’eau tiède & un peu de verjus, pâssez-les ensuite à la cafferole avec bon beurre, champignons, truffes, pointes d’asperges, laisses de Carpes & un morceau de citron en cuisant. Assaisonnez le tout de sel, poivre, clous, mufcade, ciboule & fines herbes ; étant cuit, faites un petit godiveau de chair de Carpe ou d’Anguille bien assaisonné, & lié avec de la mie de pain trempé dans du bouillon de poisson, ou purée claire.

Dressez une abaïsse de pâte fine dans une tourtière ; garnissez le fond de votre godiveau, votre ragout de Brochet par-dessus. Couvrez d’une pareille abaïsse, faites cuire à petit feu, & servez chaudement pour Entrée, avec jus de citron.

Tourte de foies de Brochet.

Faites blanchir dans l’eau des foies de Brochet, & quand ils feront bien blanchis, mettez les dans l’eau froide. Prenez champignons, truffes & mousserons ; mettez la grossière de deux noix de beurre dans une cafférole sur un fourneau ; quand il sera fondu, mettez-y une pincée de farine & remuez toujours. Quand il sera roux, mettez-y les champignons, truffes & mousserons, faites faire sept ou huit tours, & assaisonnez de sel, poivre & un bouquet ; étant passés, mouillez-les d’un bon bouillon de poisson, & les laissez monter. Ayez soin de les bien dégraissier & écumer, étant diminuées à propos, mettez-y les foies de Brochet ; laissez les achever de miton-
ner ; achevez de lier avec un coulis d’Ecrevisses ou autres, ou bien avec une liaison d’un jaune d’œuf & crème. Laissez ensuite refroidir votre ragout, foncez une tourtière d’une pâte feuilletée, vidiez-y le ragout de foies de Brochet ; couvrez d’une abaisse de la même pâte, faites une bordure dorée d’un œuf battu ; mettez cuire au four ou sous un couvercle. Votre Tourte étant cuite, dressez-la dans un plat, ôtez-en le couvercle, mettez-y un peu de coulis clair d’Ecrevisses, recouvrez & servez chaudement.

Ragout de foies de Brochets, en maigre.

Prenez des foies de Brochets, ôtez en l’amer, faites les blanchir dans de l’eau, mettez-les ensuite dans l’eau froide ; mettez un peu de beurre dans une cafférole, tant soit peu de farine, faites-le roussir, champignons, truffes coupés par tranches & mousserons ; passez le tout ensemble, mouillez-le d’un peu de bouillon de poisson, mettez-y un bouquet, sel, poivre, & laisser mitonner à petit feu. Mettez-y les foies. Que le ragout, soit d’un bon goût, qu’il ait un peu de pointe ; dressez dans un plat & servez chaudement pour Entrremets.

Terrine de Brochet & d’Anguille en maigre.

Voyez au mot Anguille l’article, Terrine d’Anguille & de Brocher.

Potage de Brochets aux Huîtres.

Vuidez un Brochet, coupez-le par la moitié, faites le griller à petit feu, pelez-le ensuite & le mettez dans une cafférole avec un demi-feuier de vin blanc & un peu de bouillon de poisson ; assaillonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, une tranche de citron verd, un oignon, persil, & ciboules, un morceau de beurre marnié dans la farine. Faites cuire le tout ensemble.

Prenez des Huîtres écaillées la quantité qu’il
en faut, mettez-les dans une casserole, faites-leur faire trois ou quatre tours sur le feu, nettoyez-les ensuite une à une & les mettez sur une assiette. Passiez de petits champignons & quelques tranches de truffes dans une casserole avec un peu de beurre & bouquet de persil, mouillez-les d'un bôuillon de poisson & laissez mitonner à petit feu.

Faites un coulis de cette manière; prenez deux ou trois tronçons d'Anguille que vous passez dans une casserole avec un peu de beurre. Pélez une douzaine d'amandes douces & les pilez dans un mortier, mettez-y l'Anguille qui est rougie avec les coquilles d'une douzaine d'Écrevisses & trois ou quatre jaunes d'œuf, pilez bien le tout ensemble.

Prenez un oignon coupé par tranches, quelques morceaux de carotte & panais, passez-les dans une casserole, avec un peu de beurre. Quand ils feront roux, d'une belle couleur, mouillez les d'un bûillon de poisson & y mettez de petites croûtes de pain avec des champignons coupés par tranches, un peu de persil, & une ciboule entière, quelques clous, & tant soit peu de basilic; faites mitonner le tout ensemble.

Etant cuit, tirez le coulis qui est dans le mortier, délayez-le dans la casserole, & l'ayant passé dans une étamme, vuidé-le dans une terrine.

Le ragoût de champignons étant cuit dégraissez-le bien, mettez-y les huîtres, faites-leur faire trois ou quatre tours sur le fourneau, sans les laisser bouillir. Liez le ragoût avec votre coulis: Mitonnez des croûtes de bûillon de poisson dans le plat où vous voulez servir votre potage. Dressez proprement le Brochet dessus, garnissez le potage d'un cordon d'huîtres, jettez le coulis par-dessus & servez chaudement.
Potage de Brochet aux Choux.

Faites cuire le Brochet, comme on vient de le dire; coupez par la moitié des choux pommes, lavez-les bien, faites-les blanchir dans l'eau bouillante; mettez-les ensuite dans l'eau froide, pressez-les bien, faites en deux ou trois paquets ficelés. Empochez-les dans une marmite avec du bouillon de Poisson, & prenez tout le gras; mettez-y un paquet de carottes ou de pain, un de racines de persil, & une demi-douzaine d'oignons; affaîonnez de sel & d'un oignon piqué, & les mettez cuire. Etant cuit, que votre bouillon soit d'un bon goût, mitonnez-en des croûtes dans le plat où vous voulez servir votre Potage; dressez proprement votre Brochet deflus, garnissez le Potage d'une bordure de choux, & le moullez de même bouillon & servez chaudement.

Potage de Brochets aux navets.

Faites cuire votre Brochet, comme on vient de le dire; coupez des navets en dés ou en long, farinez-les, faites-les roussir dans du beurre raffiné. Étant bien roux, tirez-les, laissez-les égoutter; mettez-les dans une petite marmite avec du bouillon de Poisson, & laissez cuire.

Mitonnez des croûtes dans le plat où vous voulez servir le Potage de bouillon de Poisson; dressez ensuite le Brochet deflus bien proprement, garnissez le potage d'un cordon de navets, que ce bouillon où ont cuit les navets soit d'un bon goût; jetez-le par deflus, & servez chaudement.

Voyez au commencement de cet article, & sous les articles Ragout, Pâté, les effets que peut produire le Brochet différemment déguisé.

BROCHETON, Luciolus, diminutif des Brochets. Il s'apprête comme le Brochet.
BROQUES, chez les Italiens Brocolis. Ce sont des rejettons du chou vert à grandes feuilles, qu'il poussé lorsqu'on l'a dépouillé de ses feuilles. Ils sont plus fins que le chou; on en fait usage principalement pendant le carême, où ils le mangent à la purée & en Entremets, quelquefois aussi tous crus en salade; on en fait aussi des Potages en maigre.

Potage de Brocolis en maigre.

Vos brocolis bien épluchés, jettez-les dans de l'eau fraîche, & les faites Blanchir; empochez-les ensuite dans une petite marmite avec une cuillerée de jus d'oignons, & une cuillerée de bouillon de fanté. Quand ils sont cuits, mitonnez des croûtes d'un bouillon de fanté clair; que ce Potage soit d'un bon goût, ainsi que le bouillon où les brocolis ont cuits; mettez-y une cuillerée de coulis de racines. (Voyez à l'article Racine, la manière de le faire.) Garnissez le potage d'un cordon de brocolis, mettez un petit pain au milieu, & jettez par dessus le bouillon où ont cuits les Brocolis, & servez.

BRUSSOLES. Prenez de la viande en tranches, battez-les un peu avec le dos d'un couteau; mettez-les dans une casseroles avec plusieurs bardes de lard rangées dessous; poudrez-les de persil & ciboules hachés & épices; continuez de faire un lit de feuillets l'affaisonné, & un lit de tranches de viande jusqu'à la fin que vous les couvrez bien de bardes de lard; mettez-les cuire à la braisée, feu dessous & dessus ayant bien couvert la casseroles.

Quand elles sont cuites, faites un coulis de carcaisses de perdrix, le tout bien dégraissé, mettez ces tranches dans un plat, & le coulis par dessus: ce sont des brussoles ou burfoles à la braisée, & qu'on sert pour Entrées.
On peut encore les farcir d'un bon godiveau haché & bien pilé dans un mortier avec fines herbes, jaunes d'œufs, crème & affaisonnement ordinaire, mettant cette farce dans des frican- deaux bien larges, qu'on enveloppe de bardes de lard, & on les fait cuire au four dans une souffrière ; étant cuits, vous y faites un ragoût que vous jetez par dessus, composé de truffes, mousserons, & un coulis de veau pour liaison.

Voyez aux mots Ragoûts & Farces, les effets que peuvent produire les Brusfôles.

C

Affe', Sorrìtio fabagina, vulgò caffèum.
L'arbre qui le produit est un petit arbrisseau fort bas, qui porte des fleurs odorantes. Ses feuilles ont environ cinq pouces de long sur deux de larges dans le milieu, & sont terminées en pointes. Les fleurs naissent des aisselles des feuilles, & sont remplacées par des baies, dont chacune renferme deux semences ovales, enveloppées d'une peau fort mince, arrondie d'un côté, & aplatis de l'autre, avec une petite rai- nure qui les traverse dans leur longueur.

On nous apporte en France du Caffé de l'Ara- bie, sous le nom de caffè du Levant, dont l'espèce est beaucoup plus petite que toutes les autres & de Java par la voie de Hollande, beaucoup plus gros & plus blanchâtre, & que l'on vend sous le nom de Caffè de Java ou d'Orient. On nous en apporte encore de l'Amérique sous le nom de Caffè de Surinam, dont les baies sont de grosseur différente, & de couleur verdâtre. Il nous en vient aussi de l'île de Bourbon en Afrique, sous le nom de Caffè de Bourbon.

Le Caffè de la meilleure qualité doit être choi-
nouveau, véritable, de moyenne grosseur; ne
sentant point le mois, mais le foin, d'un goût
derbe agréable, compacte & quelque peu tran-
parent.

On prépare aujourd'hui dans presque toutes
les parties du monde avec les baies de café rô-
ties & mises en infusion, une liqueur connue
sous le nom de Café.

La manière de préparer cette boisson, est dif-
férente chez différents peuples.

Suivant l'analyse chimique, & les expériences
faites sur les baies de café rôties, on peut ad-
mettre dans l'infusion ou décoction du café,
dont on se sert pour l'ordinaire, un extrait gom-
meux impregné de parties huileuses, fixes &
volutiles, sensible à la vue & au goût, qui se
dégagent des baies que l'on a fait rotir, & qui
se mêlent avec l'eau.

Il s'ensuit donc que le Café tient de la vertu
délavante de l'eau chaude; qu'il possède les
qualités émollientes & modérément nourrissantes
des substances farineuses & huileuses; qu'en
conséquence de son principe volatil, il contient
des parties qui aiguillonnent les fibres, & ré-
veillent les esprits animaux; que son principe
huileux, & son principe salin joints ensemble,
agit en qualité de savon naturel, & que l'eau
qui en est une fois impregnée, se mêle avec la
maffie du sang, & agit par sa qualité résolutive
& détergente.

Les autres vertus du café dépendent des dif-
férentes substances que chaque personne y ajoute
suivant son goût.

On peut donc affirmer que le café donne de
l'activité, & bannit le sommeil, qu'il défait
& appaise la chaleur extraordinaire qui accom-
pagne la fièvre & l'indigestion; & que dans les
maux de têtes qui naissent des congestions du
lang dans cette partie, il contribué à détourné
les humeurs vers les parties inférieures.

Le Caffé est salutaire à ceux qui font d'un temp-
permament mélancolique, qui se nourrissent d'alim-
mens grossiers & vilqueux, & qui ne boivent
point de vin. La manière dont les Turcs vivent
en est une preuve sensible ; car quoiqu'ils vivent
de légumes, de fruits, de lait, de pain mal
duit & sans levain, ils sont rarement affligés de
maladies de stomac, dit M. le Febvre. Cette
liqueur leur est encore nécessaire à cause du
fréquent usage qu'ils font des Opiats & des Nar-
coptiques.

Le Caffé que l'on prend une heure après le di-
nner, est encore bon pour ceux qui sont sujets
aux maux de tête, & qui ont l'estomac affoibli
par de longues méditations. Il est encore très-
bon pour le mal de tête que causer l'ivresse.

L'usage journalier du Caffé paroit convenir
davantage à ceux qui font d'un tempèrement
phlegmatique, qu'aux personnes colériques,
maigres, exténués, & dont le sang circule trop
vite. Si ces dernières ont leur santé à cœur, elles
le prendront foible, coupé avec du lait, &
avec un peu de pain rôti : il est même bon de
boire un verre d'eau froide auparavant.

L'estomac se trouve par là fortifié contre les
qualités affoiblissantes de l'eau chaude ; la di-
gestion des aliments qu'on a pris se fait plus fa-
cilement, & le ventre conserve sa liberté.

L'usage immodéré du Caffé est extrêmement
préjudiciable, surtout aux personnes foibles,
on qui ont le système nerveux trop prompt à
s'émoûvoir ; mais l'abus que l'on fait d'une
chose, ne doit point en détruire l'usage.

M. Andry dans son traité des Alimens de ca-
rème, enseigne la manière de préparer un Caffé
préférable à celui que l'on prend ordinairement.
Il est d'un goût & d'une odeur plus agréable ; il est ami de la tête & de l'estomac, il dissipe les crudités, il corrige l'acrimonie des humeurs, & guérit la toux, la plus obstinée, la voici.

Prenez du Caffé cru dépouillé de sa coque; une dragme; faites-le bouillir dans huit onces d'eau commune pendant un demi quart d'heure, vous aurez une liqueur couleur de citron. Laissez-la reposer, & buvez-la avec un peu de sucre.

On ne sera point sâché de trouver ici les réflexions de M. Andry, sur la nature & les propriétés du Caffé. La préparation qu'on donne au Caffé par la force du feu, en change, dit-il, considérablement la nature. Ce fruit contient des principes volatils, & des principes fixes intimément unis ensemble, par le moyen d'un phlegme grossier & visqueux qui les lie; mais le feu réduit & consume ce phlegme : en sorte que les principes volatils, dégagés de leurs liens, sont plus en état de se développer dans l'estomac & de communiquer ensuite au fangleur activité; ce qui est cause que le Caffé chasse le sommeil, remède aux affections soporeuses, facilite la respiration, & provoque les urines.

De plus les fêls âcres & adufles qu'il contient quand il est ainsi préparé, & qui s'y trouvent alors en très-grande quantité, font autant de particules irritantes, qui étant toutes dans un grand mouvement, agacent les organes, & ouvrant par ce moyen les conduits du cerveau, procurent aux esprits animaux un cours libre & aisé, qui fait qu'on peut le passer plus long-temps de dormir.

Ces mêmes corpuscules s'insinuant dans les branches des poumons, les délivrent des matières grossières, dont elles se trouvent quelquefois embarrassées, ce qui facilite la respiration.

Enfin comme le propre des amers est de ré-
foudre, il arrive qu'une partie du sang se tourne en sérotine ; & qu'après s'être filtré dans les reins, elle tombe dans la veine, ce qui fait qu'on urine plus abondamment, & qu'on se guérit ou se garantit par-là de quantité d'obstructions.

Mais si l'on considère la cause de tous ces bons effets, on verra que le Caffé n'est pas une boisson dont on puisse faire excès impunément, puisqu'il est impossible, lorsqu'on en prend trop, qu'il ne dilaye les esprits à force de les agiter, qu'il n'épaississe le sang à force d'en séparer la partie sèche, & enfin qu'il ne relâche ou engourdisse les organes, à force de les agacer.

D'ailleurs le Caffé devenu extrêmement poreux & alcalin par l'action violente & immédiate du feu, qui en a, pour ainsi dire, criblé toutes les paries, est capable d'absorber à la longue, les sels & les soufres les plus intimes du sang, & de les entrainer ainsi par les urines. Le moindre de ces accidens est capable de ruiner le tempérament le plus robuste ; aussi remarquerez-on que ceux qui font excès de Caffé, jouissent rarement d'une santé parfaite.

Les effets salutaires que le Caffé modérément pris, a coutume de produire par ses parties actives, sont voir qu'il doit principalement convenir en carême, à cause de la qualité des nourritures dont on use alors, qui pour la plupart sont froides & aqueuses. Aussi remarquerez-vous qu'il fait beaucoup de bien après qu'on a mangé du poisson, pourvu toutefois que ce poisson ne soit point trop affaissonné, & qu'on ne boive point le vin trop pur ; car alors le Caffé ne peut faire que du tort, en se joignant à des fucis déjà trop vifs, dont l'action demanderait plutôt d'être ralentie qu'excitée.
Crème de Caffé.

Prenez ce qu'il en faut pour quatre bonnes tailles; faites-le bouillir dans une caffetière avec de l'eau. Rerofé, tirez-le au clair; mettez-le ensuite avec une chopine de crème & un quarteron de sucre; faites-le bouillir & réduire à moitié, délayez-y quatre jaunes d'œufs & plein une cuiller à café de farine; pillez votre crème au tamis, & la faites cuire au bain-marie.
Cette crème est aussi fade qu'agréable.

Autre façon.

Prenez une pinte de crème, mettez-la dans une casseroles avec un morceau de sucre & deux cuillérées à bouche de Caffé en poudre; faites bouillir le tout, & l'otez ensuite de dessus le feu.
Prenez ensuite deux ou trois gisiers de voilaille, ouvrez-les, prenez & hachez la peau; mettez-la ensuite dans un gobelet avec un verre de votre crème à Caffé, après du feu ou fur la cendre chaude; étant pris, mettez-le dans votre crème de Caffé, & pillez-le promptement par l'etamine; mettez votre plat fur de la cendre chaude, couvrez votre crème d'un autre plat avec du feu dessus. Quand elle est prise, mettez-la dans un lieu frais, & la servez pour Entremets quand vous voudrez.

Vous pouvez aussi la servir à la glace.

CAILLE, Coturnix. C'est un petit oiseau un peu plus gros qu'une Grive; elle a un affect beau plumage, & un ramage peu agréable; elle vit ordinairement de millet, de blé & d'autres grains.

Quelques Auteurs ont regardé la caille comme un fort mauvais aliment; elle n'est cependant pas aussi pénible que qu'ils nous le veulent faire croire, & on la fera sur les meilleures tables. Elle est quelquefois un peu difficile à digérer, & cela parce qu'étant fort graisse, les parties
graisseuses se figent & pèsent sur l'estomac ; mais quand on en uè avec modération, on ne s'ap-
perçoit gueres de ce petit inconvénient.

Elle doit être choisie jeune, tendre, graisse &
bién nourrie.

Elle convient en tout tems, à toute forte
d'âge & de tempérament, pourvî qu'on en uè
avec modération.

On apprête les cailles de bien des façons :
voici les plus ordinaires.

Cailles à la broche.

Vuidez & faites refaire vos Cailles sur de la
braise, envalopez-les de feuilles de vigne bar-
dées de lard ; faites-les rôtir, & servez avec
un jus d'orange si vous voulez.

Cailles à la braise.

Vos Cailles bien vuidees & retroussées propre-
ment, mettez dans leur corps une bonne farce
faite avec blanc de chapon, moelle de bœuf assai-
sonnée de sel, muscade, poivre & jaunes d'œufs
crus ; garnissez le fond d'une marmite de bardes
de lard & de tranches de bœuf battus ; arran-
gez-y vos cailles farcies, & y mettez un mor-
ceau de jambon cru & haché, assaisonné de
sel, poivre, & un bouquet de fines herbes ;
couvrez de même vos Cailles de bardes de lard
& de tranches de bœuf, couvrez bien votre
marmite, & faites cuire feu dessus & dessous.

Faites un ragoût de ris d'Agneau ou de ris de
Veau passé au blanc, avec champignons, truffes
& crêtes ; mettez-y vos Cailles, un peu avant
de les servir ; liez avec un bon coulis blanc,
où bien avec de la crème & quelques jaunes
d'œufs, & servez.

Si vous voulez les servir au roux, vous
mouillez le ragoût de jus, & le liez d'un bon
couis de veau & de jambon, si vous n'en avez
point de perdrix. Vous retirez vos Cailles de
votre ragoût, vous les rangez dans un plat; jetez votre ragoût par dessus, & servez chau-
dement.

Cailles en ragoût.

Fendez vos Cailles en deux sans les séparer; passez-les à la caisseroile avec lard, sel, poivre, fines herbes en bouquet, trois ou quatre champignons, un peu de bouillon gras & farine frite; laissez cuire le tout doucement, étant cuit, & avant que de le servir, nourrissez ce ragoût d’un bon jus de Mouton en servant pour Entrée.

Autre façon de Caille en fricassée.

Passez vos Cailles dans la caisseroile avec un peu de lard fondu & leur garniture, savoir, champignons, truffes, morilles, moufferon, avec une tranche de jambon battue dedans; ajoutez de sel, poivre, clous & bouquet de fines herbes; si vous n’aviez point de coulis, vous mettriez un peu de farine, vous lui feriez faire deux ou trois tours, & les mouilleriez d’un bon jus, & y ajouteriez un verre de vin de Champagne, & les feriez mitonner à petit feu. Ayez loin de les bien dégraisser.

Lorsqu’elles sont presque cuites, vous les liez d’un bon coulis quand vous êtes prêt à les ser-
vir; si vous n’en avez point, vous les liez d’une liaison faite avec deux ou trois jaunes d’œufs dé-
layés avec un peu de jus ou de verjus, & les ser-
vez chaudement.

Cailles aux choux ou au coulis de lentilles.

On fait aussi les Cailles aux choux garnies de petit lard, ou au coulis de lentilles comme les Perdrix. Voyez à l’article Perdrix.

Cailles à la poêle.

Fendez vos Cailles un peu sur le dos, faites une farce avec du lard râité & un peu de jam-
bon, une truffe, quelques foies gras, un jaune d’œuf.
D'œuf cru, le tout haché ensemble, pilé & assaisonné de sel, poivre, muscade & fines herbes ; farcissez-en vos cailles, mettez au fond d'une casseroles des bardes de lard, rangez vos cailles deffus, l'estomac en dessous avec sel, poivre & fines herbes deffus & defous ; couvrez-les de tranches de veau, & de jambon, & de bardes de lard ; fermez ensuite votre casseroles avec une alliètte, en sorte qu'elle touche la viande ; mettez un linge autour de l'assiette, & une autre couverture par deffus. Faites fuier sur des cendres chaudes votre casseroles pendant deux heures, & un moment avant de servir ôtez les tranches de veau, de jambon & de lard. Finissez vos cailles sur le fourneau, & quand elles ont pris belle couleur, & que le jus est attaché à la casseroles, tirez les cailles, arrangez-les sur un plat, ôtez la graisse qui est dans la casseroles, mouillez ce qui est attaché de bouillon & de jus, autant de l'un que de l'autre pour le détacher ; mettez-y un peu de poivre concassé & un jus de citron ; passez ce jus au tamis, jettez-le sur vos cailles, & servez chaudement.

Les Pigeons, les Poulets & les Perdreaux, se font de la même manière.

Cailles à la cendre aux Ecrevisses.

Flambez vos Cailles, vuidez-les, laissez-leur les pares, & ôtez les ergots, vuidez-les par la poche, & les refaites légèrement ; foncez une casseroles de tranches de veau & de jambon, passez des truffes & des champignons hachés dans du lard fondu, mettez-les sur le veau, & arrangez les cailles deffus, l'estomac en deffous; mettez-y autant d'écrevisses que de cailles, après les avoir passés dans du lard fondu, & les arrangez entre les cailles ; couvrez de bardes de lard, & faites cuire à la braisé. Une heure après, ôtez les écrevisses, & laissez les cailles.
Quand elles sont cuites, vous les dégraisserez & les finissez, comme les Pigeons à la poêle; quand elles sont dégraissées, vous remettez chauffer les écrevisses dans la sausse, après leur avoir ôté les petites pates, puis vous servez avec un jus de citron.

_Cailles au gratin,_

Prenez six ou huit Cailles, après les avoir plumées & vuidées, faites-les refaire dans de la graisse; foncez une caffero de tranches de veau & de jambon, mettez vos cailles dessus avec persil, ciboules, champignons, le tout haché, passez dans du lard fondu; couvrez de bardes de lard, & faites cuire sur la cendre chaude. Quand elles sont cuites, retirez-les & dégraisssez ce qui reste dans la caffero où elles ont cuit, & mouillez d'un coulis clair; faites faire un bouillon pour mieux dégraiffer, & passez au tapis. Dressez les cailles sur le plat où vous aurez fait le gratin, & servez dessus la sausse où elles ont cuit avec un jus de citron.

Le gratin se fait en prenant deux fois de volailles que vous hachez avec persil, ciboules, champignons, sel, poivre, lard râpé, & deux jaunes d'œufs pour liaison. Vous étendez cette farce sur le plat que vous devez servir, & les faites attacher sur un très-petit feu; vous égouttez bien la graisse, & servez dessus les cailles.

_Cailles au laurier._

Prenez huit Cailles, flambez-les, vuidlez-les, farcissez-les d'une farce faite avec leurs foies, lard râpé, persil, ciboules, champignons hachés, affaillonnez de sel, poivre, & liez de deux jaunes d'œufs; coupez vos cailles quand elles seront farcies, faites les refaire dans de la graisse, & les faites cuire à la broche enveloppées de bardes de lard & de feuilles de papier.

Prenez ensuite huit feuilles de laurier, faites-
Les blanchir ; mettez-les dans une essence, faites un bouillon, & servez dessus les cailles.

Cailleteaux au salpicon.

Prenez six cailleteaux, flambez-les, refaites-les sur un fourneau, laissez-leur les pates entier ; foncez une cafférole de tranches deveau & de jambon avec leger assaisonnement, mettez-y du lard fondu ; arrangez ensuite vos cailleteaux dessus, l’estomac en dessus, couvrez de bardes de lard, & faites cuire à la braise à très-petit feu. Quand ils sont cuits, dressez-les sur un plat, après les avoir bien estoufes de leur graisse, & servez en salpicon par dessus.

Pour faire le salpicon, prenez des champignons, des ris de veau blanchis que vous coupez en petits dés & un bouquet ; vous passez le tout avec un morceau de beurre, une tranche de jambon ; mouillez-les de bon bouillon, faites-les cuire & les dégraissiez. Quand le salpicon est presque cuit, ajoutez-y du coulis, quelques morceaux d’artichaux cuits, de petits œufs blanchis, coupez en dés les artichaux.

Quand tout est cuit, & de bon goût, vous servez dessus les cailleteaux.

Cailles en compote.

Habillez cinq cailles, trouvez les pates dans le corps, passez une brochette pour les tenir en état, faites-les revenir un peu dans une cafférole avec du beurre ; retirez-les ensuite & les passez sur le feu avec un ris de veau blanchi coupé en quatre, des truffes, champignons, une tranche de jambon, un morceau de beurre, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, mettez-y une pinçée de farine mouillée avec du bouillon, un peu de réduction, un verre de vin de Champagne ; faites cuire le tout ensemé à petit feu, dégraissiez le ragoué. Quand les cailles sont cuites, mettez-y un peu de coulis, ôtez le jam-
bon & le bouquet ; pressez un jus de citron dans la saucisse, dressez les cailles dans le milieu & la garniture autour.

**Poupeton de Cailles.**

Prenez de la cuisse de Veau, moelle de Bœuf, lard blanci, le tout bien haché avec champignons, ciboules, persil, mie de pain trempée dans du jus, & deux œufs crus. Cela fait, formez votre poupeton, c'est-à-dire, prenez une tourtière, garnissez le fond de bardes de lard, & par dessus mettez votre hachis, puis vos cailles passées au roux auparavant ; couvrez-les ensuite du reste de votre hachis, couvrez votre tourtière, mettez feu dessus & deflis & les laisser cuire. Votre poupeton étant cuit, vous le retirez adroitement sans le crever, le renversant dans un plat fons deflus deflous.

**Autre façon.**

Faites un godiveau, de Veau, de graisse de Bœuf, de lard, avec un peu de ciboules, persil, un peu de jambon, champignons, sel, poivre, clous ménagé, fines herbes, quelques grains de coriandre battus, le tout bien haché ensemble ; ajoutez-y un peu de mie de pain trempée dans la crème, quatre ou cinq jaunes d’œufs crus, le tout bien pilé dans un mortier ; garnissez une poupetonnier de bardes de lard, & ensuite de farce bien arrangée, mettez dedans vos cailles en ragout, comme on vient de le dire dans l’article précédent ; couvrez-les de la même farce, de peur que la saucisse du ragout ne sorte, & la frottez par deflus d’un œuf battu ; mettez des bardes de lard par deflus, & faites cuire feu deflus & deflous.

Quand votre poupeton est cuit, renversez-le dans un plat, au dessus faites un trou où vous mettez un petit coulis de ce que vous voulez, & servez chaudement.
Cailles en Surtout.

Les Cailles en surtout se font de la même façon que les Beccassines en surtout. Voyez au mot Beccassine, l'article Beccassines en Surtout.

Cailles au Basilic.

Echaudez vos cailles & les faites blanchir; faites-leur sur le dos une petite fente pour y pouvoir mettre la farce suivante.

Prenez du lard cru, basilic, persil, sel & poivre, hachez bien le tout ensemble, farcissez-en vos cailles; faites les cuire ensuite dans un pot avec de bon bouillon & affinonnemens. Quand ils seront cuits, retirez-les, dorez-les avec des œufs battus, poudrez-les de mie de pain; ensuite faites-les frise dans du lain-doux, jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur, & les servez chaudement pour Entrée.

On fera aussi les Pigeons de la même façon.

Bifques de Cailles.

Vos Cailles troussées proprement, passez-les au roux comme des Poulets, empotez-les dans un petit pot avec bon bouillon, bardes de lard, un bouquet de fines herbes, clous & autres affinonnemens, avec un morceau de tranche de Bœuf battu, un autre de lard maigre & du citron vert, & faites cuire à petit feu. Garnissez votre bifique, comme la bifique de Poularde, (voyez Poularde) de ris de veau, culs d'artichaux, champignons, truffes, fricandeaux, crétes, dont vous faites un cordon avec les plus belles; mettez un petit coulis de veau clair par dessus, & servez.

Potage de Cailles.

Faites cuire vos Cailles blanchies & bien trôssées dans de bon bouillon gras, avec fines herbes, quelques bardes de lard dans la marmite; faites un coulis de blanc de volaille rôtie, mettez X iij
rez-le dans une petite marmite bien couverte; trempez-en votre potage qui doit être de croûtes de pain mitonnées avec de bon bouillon clair; rangez ensuite vos caillés dessus, arrosez les de bon jus, & avant de servir, pressez un jus de citron dans le coulis, & le mettez par dessus; puis servez ce potage garni de crêtes de Coq farcies de ris de veau piqués & rôtis.

Le Potage de Perdrix se fait de la même façon que le Potage de Cailles.

**Potage de Cailles aux racines.**

Faites de bon bouillon, passez-le dans une marmite, empotez-y vos caillés avec des racines de perlé, panais, & petites ciboules entières. Le tout étant cuit ensemble, mitonnez votre Potage, mettez vos caillés dessus, garnissez de panais & de petites ciboules, arrosez avec de bon jus de veau, & servez.

On fait de la même manière des Potages de Chapon, Poularde & autres aux racines.

**Potage de Cailles en manière d'Oîl.**

Faites blanchir à l'eau vos caillés, & les empotez avec de bon jus; mettez-y un paquet de porceaux coupés par morceaux, quelques ciboules, & bouquet de fines herbes, un de céleri, un autre de navets, un paquet d'autres racines.

Le tout étant cuit, faites mitonner votre Potage du même bouillon, rangez vos caillés dessus, faites un cordon de vos racines, jettez un bon jus par dessus, & servez.

On sert de même toute sorte de volaille.

**Potage de Cailles farcies.**

Faites une farce de blanc de Chapon, moelle de Bœuf, jaunes d'œufs crus, assaisonnée de sel, muscade, & un peu de poivre blanc; farciez-en vos caillés, faites-les cuire dans un
pot avec bon bouillon & bouquet de fines herbes. Quand elles sont cuites, entretenez-les chaudement sur la cendre chaude, puis faites un coulis.

Prenez deux livres de veau, un morceau de jambon ; coupez-les par tranches, garnissez en le fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches, carottes & panais, & le laitiez fumer. Quand il fera attaché comme un jus de veau, moutillez-le de bouquet & de jus, moitié l'un, moitié l'autre ; mettez-y que des croûtes de pain, champignons, truffes bâchées, un peu de persil, de ciboules & de basilic, deux ou trois clous, faites cuire le tout ensemble.

Pilez dans le mortier deux ou trois cailles cuites à la broche, ou bien un Perdreaux ; le coulis étant cuit, ôtez les tranches de veau de la casserole, délayez dedans les cailles qui sont pilées, passez-les à l'étamine ; viduez votre coulis dans une marmite que vous siendrez chaudement sur des cendres ; mitonnez vos croûtes d'un bon bouillon, dressez vos cailles sur le Potage tout autour, mettez au milieu un petit pain farci, jetez votre coulis par dessus, & servez chaudement.

Les Potages de Perdreaux, de Faisanteaux, & de gros Pigeons, se font de même.

Potage au roux de Cailles sans les farcir.

Faites-les cuire, comme on vient de le dire, faites un ragoût de truffes ou de petits champignons. (Voyez à l'article Truffes & Cham-

pignons, la manière de le faire.) Mitonnez des croûtes de bon bouillon, dressez les cailles sur votre Potage, mettez ce ragoût tout autour, jetez par dessus le coulis de caille, comme on l'a dit dans l'article précédent, & le servez chaudement.

L'on fait en potage de croûtes attachées avec XIV
un coulis de cailles par dessus & servez chaudement.

Potage de Cailles en profitrolle.
Faites cuire des cailles à la braisé, passez crêtes, ris de veau, culs d'artichaux, champignons & truffes dans une casserole avec un peu de lard fondu ; mouillez-le d'un jus de veau, & le dégraisssez bien ; liez-le d'un coulis de Perdrix : (voyez à l'article Perdrix, la manière de le faire.) Tirez les cailles cuites à la braisé, laissez-les égouter, & les mettez dans le ragout. Vuidez vos petits pains, mettez dans chacun une caille avec un peu de ragout ; faites les mitonner enfinise tant soit peu dans un jus de veau ; mitonnez des croûtes dans un plat, moitié jus de veau, & moitié bouillon ; dressez le gros pain dans le milieu, & les petits autour, avec les culs d'artichaux entre deux. Garnissez le tour de votre Potage de crêtes & de ris de veau, ou bien d'une bordure de petits champignons farcis. Que le ragout & le coulis foient d'un bon goût, jettez-le par dessus, & le servez chaudement.

Les profitrolles de Perdreaux, de Tourterelles & de petits Pigeons se font de la même manière.

Pâté chaud de Cailles.
Vuidez & retrouillez proprement vos cailles, gardez-en les foies, battez-les sur l'estomac avec un rouleau ; piquez-les de gros lard & jambon, affaîonnez de poivre, fèl, fines herbes & fines épices ; fendez vos cailles par le dos, faites une farce avec les foies de vos cailles, du lard rapé, champignons truffes, ciboules & persil, fèl, poivre, fines herbes, fines épices, le tout ha-ché bien menu & pilé, farçissez-en le corps de vos cailles.
Hachez encore & piliez du lard, faites une pâte composée d'un œuf, de bon beurre & fa-
C A I.  C A I.  249

fine & un peu de sel, formez-en deux abaisses; menez-en une sur du papier beurré, prenez du lard pilé dans le mortier, étendez-le proprement sur l'abaisse, assaisonnez vos cailles & les rangez proprement sur votre lard après leur avoir cuit les os.

Ajoutez champignons, truffes, feuilles de laurier, le tout bien couvert de bardes de lard; couvrez de votre seconde abaisse, fermez les bords tout autour, dorez votre pâté & le mettez au four.

Quand il sera cuit, ôtez le papier de dessous, ôtez le couvercle du pâté, levez toutes les bardes de lard, dégraissez le bien; ayez un bon coulis de Perdrix, quelques ris de veau, champignons & truffes; jettez ce ragouet dedans avec un jus de citron, couvrez votre pâté & servez chaudement pour Entrée.

Les Pâtes chauds de Perdrix, de Poulets, d'Alouettes, de Pigeons, de Grives & autres semblables, se font de la même manière.

Touffe de Cailles.

Ayant bien nettoyé & troussé vos cailles, dressez-les sur une abaisse de pâte fine, assaisonnées de sel & poivre, paquet de fines herbes; ajoutez-y ris de veau, champignons & truffes par morceaux, lard pilé ou fondu au deffus de vos Cailles & moëlle de Bœuf; couvrez votre touffe & la faites cuire, & servez chaudement.

Autre Touffe de Cailles.

Pressez les foies de vos cailles, ôtez-en l'amertume, mettez-les sur une table avec des champignons, un peu de jambon & de lard, de la ciboule & du persil haché, assaisonnés de poivre, de sel & fines herbes; hachez bien le tout ensemble, & les piliez dans le mortier avec deux jaunes d'œufs. Le tout bien pilé, farcissez-en vos cailles, farinez une tourtière, faites une abaisse.
de pâte brisée, qui ne soit ni trop épaisse ni trop mince ; faites un petit lit de lard râifié, affaisonnez de sel, poivre, un peu de muscade ; arrangez les cailles avec quelques ris de veau, crêtes, petits champignons & mousserons ; affaisonnez-les dessus comme dehors, mettez un bouquet dans le milieu ; couvrez-les de tranches de veau, de bardes de lard, couvrez d'une abaïsse de même pâte, frappez votre tourte d'un œuf battu, & la mettez au four. Etant cuite, dressez-la dans un plat, découvrez-la, ôtez-en les tranches de veau & les bardes de lard, dégraissez-la bien ; jettez dedans une essence de jambon, recouvrez & servez chaudement.

Pour connoître les différents effets que peuvent produire les Cailles diversément déguisées, voyez les articles, Saucé, Ragout, Epices, Affaisonnemens, Tourte & Pâté.

CAILLETTEAU, Cournicis Pullus, c'est le petit de la Caille. On fêt les cailleteaux rôtis de la même façon que les cailles ; on les fêt aussi en salpicon. Voyez ci-devant l'article Cailletteaux au salpicon.

Caille de filets de viande mêlées.

Faites une farce fine avec du blanc de volaille cuite que vous hachez avec du lard & de la graisse de Bœuf blanchie, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, sel, poivre, & que vous liez de six jaunes d'œufs. Vous mettez de cette farce au fond de la caille avec les filets de viande cuite que vous aurez, & qui ont déjà été servis. Couvrez-les avec de la même farce, que vous unirez avec de l'œuf battu ; poudrez de mie de pain, & faites cuire au four, en mettant du papier dessus. Quand votre caille est cuite, dégraissez-la, & mettez dessus une bonne essence claire avec un jus de citron.
CAI. CAM.

CAISSE d’ANGUILLLES, voyez au mot ANGUILLLE.

CAISSE de FILETS de MAQUEREAUX, voyez MAQUEREAUX.

CAISSE de MERLANs, voyez MERLAN.

CAISSE de SAUMON au coulis d’ECREVISSE, voyez au mot ECREVISSE.

CAMPINE. Pour ses propriétés & ses qualités, voyez au mot Poularde

Campine en canneton aux Crêtes.

Prenez une Poularde, flambez-la & la désoflez; coupez-en ensuite en quatre, mettez dessus une farce fine, roulez-la & l’enveloppez d’un linge; faites-la cuire dans une bonne braise. Après l’avoir effuyée & dégraissée, servez-la avec un ragoût de crêtes. (Voyez au mot Crête, la manière de la faire.)

Campine roulée aux Cornichons.

Flambez votre Campine, & la fendez par la moitié, désoflez-la & mettez dessus une farce faite de Poularde cuite, graisse de Bœuf & lard blanchi, persil, ciboules, champignons hachés, liés de jaunes d’œufs; roulez-la ensuite, unissez les deux bouts avec un couteau trempé dans de l’œuf battu, & passez de mie de pain; enveloppez chaque morceau dans un linge, ficelez-le, & le faites cuire dans une bonne braise; vous ôtez ensuite le linge & la graisse, & servez dessus un ragoût aux cornichons: vous faites blanchir des cornichons, & les mettez dans une bonne ebullence quand vous êtes prêt à servir.

Campine à l’Écossaise dans son jus.

Faites refaire votre Campine, & la coupez par moitié; fondez une cafférole de veau & d’un peu de jambon; mettez-y votre Poularde coupée en deux, & par dessus persil, ciboules, champignons hachés & passés dans du lard fondu;
couvrez ensuite de bardes de lard & faites cuire sur de la cendre chaude. Quand elle est cuite, ôtez-la Poularde, dégraissiez la saucisse, mouillez-la de bon coulis ; faites faire un bouillon sur le fourneau pour la mieux dégraisser, passez-la au tamis, & servez dessus la Poularde avec un jus de citron.

Campine aux foies gras.
Flambez votre Campine, videz-la, farcissez-la d’une farce faite avec son foie, lard rapé, persil, ciboules, champignons hachés, liés de deux jaunes d’œufs, sel, poivre ; coupez-la par les deux bouts pour empêcher la farce de s’échapper ; refaites-la dans la graisse, & la mettez à la broche enveloppée de bardes de lard & de papier. Quand elle est cuite, servez autour un ragoût de foie gras. (Voyez au mot Foie, la manière de le faire.)

Campine aux petits oignons.
Faites cuire à la broche votre campine, comme celle dont on vient de parler, & la servez avec un ragoût de petits oignons. (Voyez au mot Oignon, la manière de faire ce ragoût.)
Campine coupée en quarte à la faime Menehoude.
Prénez une Campine, trouvez les pates dans le corps, passez votre couteau entre l’estomac & les cuisses, vous faites ainsi quatre morceaux égaux ; faites-les cuire dans une bonne braise avec du lait & de la coriandre.
Quand elle est cuite vous la tirez & la laissez refroidir ; trempez-la dans un œuf battu ; pannerez-la, & la trempez dans de la graisse ; repannez-la encore & la faites griller de belle couleur, & servez avec une remoulade dans une faucièr.
Voyez aux articles Saucisse & Ragoût.
Canapé.
Faites griller des tranches de pain & les cou
pez après par filets ; foncez le plat que vous devez servir avec du Parmesan ; mettez de plus les filets de pain roulés dans le fromage, laissant un petit vide entre.

Lavez deux douzaines d’anchois, & les faites dessaler dans du lait ; arrangez-les ensuite en travers sur les filets de pain, arrosez par de plus avec de l’huile, & couvrez de fromage de Parmesan rapé ; mettez ensuite votre canapé cuire au four, qu’il soit de belle couleur & servez.

Le grand nombre d’anchois qui entrent dans le canapé, pourrait rendre cet aliment mal fain, si l’on en faisait un fréquent usage. (Voyez au mot Anchois.) Le fromage de Parmesan ne peut avoir que rendre ce mets très-indigeste. (Voyez au mot Fromage.)

CANARD, Anas ; espèce d’Animal amphibie, car il vit sur la terre & dans l’eau. Il y en a de deux espèces, le domestique & le sauvage.

Le premier est vulgairement surnommé Barboteux, parce qu’il le plait dans les lieux bourbeux, l’autre connu sous le nom d’Oiseau de Rivière, est appelé sauvage parce qu’il va chercher sa nourriture dans les Bois.

Le Canard domestique contient beaucoup d’huile, de sel volatile & de phlegme.

Le Canard sauvage contient plus de sel volatile que l’autre & moins de phlegme.

Ils nourrissent beaucoup, ils produisent un aliment assez solide & durable ; mais ils se dîgent difficilement, & produisent des humeurs lentes & grossières, sur tout le canard domestique. Car comme ce dernier se donne peu de mouvement, il abonde en humeurs lentes & visqueuses. De plus, il ne vit que dans la fange, & il ne se nourrit que d’aliments sales & pourris ; le sauvage au contraire mange des aliments beaucoup meilleurs qu’il va chercher par-tout, &
l'exercice qu'il se donne contribue à atténuer les humeurs grossières qu'il pourroit contenir & à exalter de plus en plus les principes de ses liqueurs. C'est pour cela qu'il abonde davantage en sels volatil que le domestique, qu'il a un goût plus agréable, & qu'il est plus salutaire.

On doit choisir l'un & l'autre, jeunes, tendres, gras, qui aient été nourris de bons aliments, & élevés dans un air pur & serein.

Ils conviennent en tout temps aux jeunes gens robustes, qui vont beaucoup d'exercice, & qui ont un ton étonnant. Ils sont sous deux meilleurs en hiver qu'en toute autre saison, la femelle est préférée au mâle.

On apprête & l'on sort les Canards de plusieurs façons, voici les principales.

Canards à la broche.
Après les avoir vuidés & flambés, on les fait rotir à la broche, sans être piqués ni bardés, & on les mange avec du sel & du poivre blanc.

Canard au jus d'Orange.
Votre Canard étant à moitié cuit à la broche, mettez-le dans un plat, coupez-le en filets qui tiennent au Canard ; mettez du sel, & du poivre concassé avec deux jus d'orange ; vous le reversonz, & avec une assiette, vous le pressez, vous le préferez un peu sur le fourneau, vous le retournez, & le servez chaudement dans son jus.

Canard à la sauce aux Anchois.
Vous pouvez encore mettre ces filets à une sauce aux Anchois & aux capres.

Canard en Salmi.
On met encore les Canards en salmi comme les Alouettes. Voyez Salmi d'Alouettes.

Canard à la braisée & aux navets.
Prenez un Canard sauvage ou domestique ;
Lardez le de gros lard assaisonné. Garnissez une
marmite de bardes de lard & de tranches de
bœuf, oignons, carottes, persil, tranches de
citron, fines herbes, poivre, sel, clous. Met-
tez votre Canard dedans ; mettez dessus même
chose que dessous, & le faites cuire feu dessus &
dessous. C'est une Entrée qu'on sert de plusieurs
manières.

Quand on veut les mettre aux navets, coupez
des navets en dés, ou bien tournés en olives ;
passez-les dans un peu de sain-doux ; quand ils
ont pris une belle couleur, faites-les égoutter,
faites-les mitonner ensuite dans une casserole
avec un bon jus, & les liez avec un coulis ; reti-
rez le Canard de votre marmite que vous met-
tez égoutter, dressez-le dans un plat, jetez le
ragoût de navets par-dessus & servez.

Si vous voulez éviter la dépense de la braise,
votre Canard étant piqué & fariné, vous lui fai-
tes prendre couleur dans du lard fondu : vous
le mettez dans une marmite, vous faites un
petit roux avec du lard fondu, ou bien du beurre,
avec de la farine ; lorsque cela est roux,
vous le mouillez de bouillon, & de deux ver-
res de vin blanc, avec sel, poivre, clous, oignons,
tranches de citron, persil & fines herbes,
& les mettez cuire.

Vous les servez ensuite avec toutes sortes de
ragoûts comme ceux qui font à la braise.

Canards en ragoût.

Mettez vos Canards cuire à demi à la broche,
& achevez de les faire cuire dans un ragoût de
ris de veau, culs d'artichaux, truffes, champi-
gnons, une pointe de rocambole, fines herbes
& autres assaisonnements. Lorsqu'ils sont cuits à
propos, servez-les garnis de fricandeaux ou au-
tres garnitures.
Canard à la braiè avec un ragoût par-dessus.

Votre Canard cuit à la braiè, comme on l’a dit, faites un ragoût avec des ris de Veau, ou d’Agneau, des foies gras, des crêtes, champignons, truffes, culs d’artichaux, pointés d’asperges. Passez sur le fourneau votre ragoût avec un peu de lard fondu dans une casserole; mouillez-le d’un bon jus, liez-le d’un bon coulis de veau & de jambon. Mettez votre Canard dans un plat, jettez votre ragoût par-dessus, & servez chaudement.

Canards aux Huîtres.

Faites un ragoût dans une casserole avec des huîtres, des truffes, des ris de Veau, des ciboules hachées, sel, & poivre, avec bon beurre frais; farciez-en vos Canards, fichez-les bien de crainte que la farce ne tombe, faites-les rôtir à la broche; & quand ils seront cuits servez les avec le même ragoût par-dessus, & un coulis de champignons, pour Entrée.

Canard à la braiè aux Huîtres.

Votre Canard cuit à la braiè, passez deux ou trois champignons, autant de truffes, avec un peu de lard fondu, & les mouillez de jus, & quand ils sont cuits, liez-les d’un bon coulis de veau & de jambon. Un moment avant de servir, vous mettez des huîtres ouvertes, dans un plat dans leur eau, vous les mettez sur un fourneau faire deux ou trois tours. Vous les retirez sur le champ, vous les nettoyez l’une après l’autre, & les jetez dans votre ragoût, vous le remettez un peu sur le feu. Votre Canard dressé sur un plat, vous jете votre ragoût par-dessus & servez chaudement.

Observez qu’il ne faut point faire bouillir l’huître, parce qu’en bouillant elle se racornit.

Canards à l’Italienne.

Trouillez-les en poules, faites-les blanchir, faites-les
tes-les cuire dans une bonne braise, & les servez avec une saucisse à l'italienne. (Voyez au mot Saucisse, la manière de la faire.)

Canard en Globe.

Prenez un Canard que vous flambiez & que vous épluchez ; fendez-le ensuite par le dos & le dressez entièrement. Prenez garde sur-tout de Percer la peau ; tirez-en toute la viande par filets & la coupez en dés.

Prenez ensuite du Jambon, du lard, des champignons, le tout coupé en dés ; maniez avec du lard rapé, persil, ciboules, champignons, ail, échalote, le tout haché, thin, basilic, laurier en poudre, sel, gros poivre.

Quand le tout est manié ensemble, étendez la peau du Canard sur la table, mettez dessus ce galpion, enveloppez-le avec la peau, & l'arrondissez comme un globe ; coupez-le, & l'enveloppez de bardes de lard & d'un morceau d'Étamine. Faites-le cuire dans une bonne braise avec du bouillon, vin blanc, un bouquet, oignons, carottes, panais, fines herbes. Quand il est cuit à propos & affaissonné de bon goût, ôtez-le de l'étamine & des bardes de lard ; prenez garde de le rompre en le découpant, servez avec une saucisse au vin de Champagne.

Canard en globe d'une autre façon.

Prenez un Canard, ou plusieurs, si vous voulez ; fendez-le par le dos après l'avoir flambé & épluché, désoffez-le, sans séparer la viande de la peau, & la lardez de lard & jambon sans percer la peau.

Prenez ensuite des filets de volaille ou de perdrix, il n'importe, coupez-les en dés avec des ris de veau blanchis, champignons & truffes que vous coupez de même, & maniez avec du lard rapé & toutes sortes de fines herbes hachées, sel, gros poivre. Mettez le tout dans le Canard,
Coutez le en l'arondissant comme un globe, en
veloppez-le de bardes de lard & d'un morceau
d'étamine. Faites cuire dans une bonne braie &
servez avec une sauffe à la Sultane.

Faites suer dans une cafférole des tranches de
Veau & de Jambon : mouillez les avec un verre
de vin de Champagne, deux cuillérées de ré-
duction, un peu de bouillon, mettez-y la moi-
sié d'un citron en tranches, persil, ciboules,
shin, laurier, basilic, ail, trois clous de giro-
file. Faites bouillir le tout ensemble pendant une
heure à petit feu. Passez la sauffe au tamis Met-
tez-y du persil blanchi haché, un jaune d'œuf
dur haché, sel, gros poivre; servez sur vo-
tre Canard.

Canard à la Bruxelle.

Épluchez & flambez un Canard, désoffez-le
par la poche. Quand il est entièrement désoffé,
yant seulement laissé les pates, emplissez-le
d'une bonne farce fine bien affaisonnée, com-
posée de ris de veau blanchis, de jambon, cham-
pignons, le tout coupé en gros dés. Coupez
le Canard & lui laissiez la figure ordinaire.

Foncez une cafférole de tranches de veau & de
jambon, mettiez le Canard defus, l'estomac en
defsous, couvrez-le de bardes de lard, & le
mouillez avec un peu de Bouillon de la rédu-
cation & un verre de vin de Champagne. Mettez-y
un bouquet, un oignon, une carotte, & faites
cuire à petit feu à la braie. Quand il est cuit,
retirez-le, ôtez la ficelle, passez la sauffe au
tamis & la dégraissée; ajoutez-y un peu de cou-
lis, & la laisse réduire, si elle ne l'est point af-
fez; servez defus le Canard.

Canard à la purée verte.

Choisissez un beau Canard, l'ayant propre-
ment habillé, trouvez les pates dans le corps
& le faites cuire dans une bonne braie bien nour
rié. Faites cuire des pois dans du bouillon : pillez-les quand ils sont cuits & les passez à l'éta-
mine avec une essence de jambon.

Si votre coulis n'est point assez verd, prenez un peu d'épinards bien blanchis & pilés, mê-
lez-les dans votre purée, & lui donnez tel verd que vous voulez.

Votre Canard étant cuit, servez-le sur la purée.

Canards aux Concombres.

Vos Canards étant à demi-cuits à la broche, coupez-les en filets, & les mettez avec des con-
combres en ragout, que vous servirez si vous voulez pour Hors-d'œuvres. (Voyez au mot concombre, l'article ragout de concombres.)

Canard à la braie aux concombres.

Votre Canard cuit à la braie, faites un ragout de concombres, & le jettez par-dessus.

Canard aux Petits pois.

Faites un ragout de petits pois que vous paf-
sez avec un peu de beurre, une pincée de fa-
rine, un bouquet de poivre, sel; mouillez-les 
un bon jus, faites une liaison d'un jaune d'œuf 
avec un peu de crème pour lier vos pois; met-
tez votre Canard cuit à la braie sur un plat, 
Votre ragout de pois par-dessus, & servez cha-
dement.

Les poitrines de veau à la braie, qui se font 
comme la braie de Canard, les terrines de 
tendrons de Veau cuites de même à la braie, 
les Oisins & les Pigeons que l'on fait cuire de 
même que le Canard, se servent avec le même 
ragout de petits pois.

Canard à la braie aux cardons d'Espagne.

Mettez un morceau de beurre, une pincée de farine, du sel, & de l'eau dans une mar-
mite; faites bouillir cette eau blanchie ; met-
tez dedans vos cardons épluchés ; à demi-cuits,
retirez-les & les faites égoutter; mettez les ensuites dans une caffèrole avec un petit coulis clair de veau & de jambon, où vous achèverez de les faire cuire. Prêt à servir, jettez-dedans gros comme une noix de beurre manié avec de la farine; mettez-les sur le fourneau, & ayez soin de les remuer toujours; ajoutez-y un petit filet de vinaigre, mettez votre Canard cuit à la braïse dans un plat, votre ragout de cardes par-dessus, & servez chaudement.

Canard au céleri.

On accommode le céleri de la même façon que les cardes, le reste de même.

Canard à la chicorée.

Faites blanchir votre chicorée dans l’eau; prélevez-la ensuite; donnez-lui deux ou trois coups de couteau, mettez-la dans une caffèrole, mouillez-la d’un bon jus, faites monter à petit feu, liez-la d’un bon coulis de veau & de jambon; mettez votre Canard cuit à la braïse à l’ordinaire dans un plat, votre ragout de chicorée par-dessus, & servez.

Canard farci.

Prenez un Canard bien épluché, détachez la peau de la chair, ôtez-en l’estomac, farçillez-le d’une farce de blanc de Chapon ou de Poulet, faites-le cuire à la braïse; & quand il sera cuit, servez-le avec tel ragout que vous voulez de tous ceux dont on vient de parler.

Canard aux olives.

On peut servir les Canards à la braïse ou à la broche, le ragout seul les déguise; passez deux ou trois petits champignons dans une caffèrole, mouillez-les d’un bon jus, liez-les d’un petit coulis clair de veau & de jambon; prenez des olives dont vous ôterez proprement le noyau en les tournant; jettez-les dans l’eau bouillante; retirez-les, laissez-les égoutter un moment,
tez-les dans le ragoût qui est préparé, faites-leur faire un bouillon, mettez votre Canard dans un plat, votre ragoût par dessus & servez chaudement.

Les Sarcelles, les Poulardes, les Poulets, les Chapons, les Perdrix, se font de la même manière aux olives

Canards aux Anchois & aux Capres.

Vos Canards cuits, comme on vient de le dire, au lieu d'olives, vous y pouvez mettre des anchois ou des capres, & les servir à l'ordinaire.

Coulis de Canard.

Prenez un Canard roi, pilze-le bien dans un mortier, faîtes risoller du jambon dans un plat d'argent, & le mettez dans un pot avec une poignée de lentille pour faire cuire le tout ensemble; mettez y deux ou trois clous de girofle, une gousse d'ail, farriette & ciboule. Quand le tout sera cuit, pilze-le avec la viande du Canard, passez-le dans une casseroles avec du lard fondu, enfin mouillez-le de jus de veau, & le passez à l'étamine.

Sauce pour des Canards.

Prenez du jus de veau, affaisonnez de poivre & de sel, mettez-y deux jus d'orange; servez-vous-en pour les Canards & Sarcelles.

Potage de Canards aux navets.

Ratissez bien vos navets, coupez-les en dés ou en long, passez-les à la poêle avec du lard fondu & un peu de farine; faîtes cuire à demi vos Canards piqués de gros lard à la broche; empochez les entières avec vos navets & bon bouillon gras, faîtes cuire le tout. Quand il sera cuit, dressiez votre Potage, votre Canard au milieu, puis vos navets, & garnissez les bords du plat d'andouillettes ou de pain frit avec bon jus de Bœuf par-dessus.
On fait ainsi un Potage d'Oies, d'Oissons, qu'il faut piquer de gros lard, ainsi que les Canards avant de les faire rôtir. Les jarrets de Cerf & de Sanglier le peuvent servir en pareil Potage, ainsi que l'épaule de Mouton qu'on larde de gros lard.

**Autre Potage de Canards aux navets.**

Votre Canard bien vidé & retrouillé proprement, piquez-le de gros lard assaisonné ; mettez-le cuire à demi à la broche ; empochez-le ensuite dans une petite marmite avec trois ou quatre oignons, deux carottes, autant de panais, & le mouillez de bon bouillon.

Coupez ensuite en dès ou en long des navets bien ratissés, farinez-les un peu, faites-les frire dans un peu de sain-doux. Quand ils seront d'une belle couleur, égouttez-les, mettez-les dans une petite marmite, mouillez-les de bon bouillon, & laissez cuire.

Mitonnez vos croûtes de bon bouillon ; servez-vous du bouillon où a cuit le Canard, ayant eu soin de le bien dégraisser. Le Potage étant mitonné, dressez le Canard dessus, garnissez le bord de votre Potage de navets, jettez le jus des navets par-dessus avec un jus de veau, servez chaudement.

Quand on veut servir le Potage de navets liés, il faut lier le bouillon de navets d'un coulis clair de veau & de jambon.

Les Oissons, les Sarcelles, les jarrets de Cerf & de Sanglier peuvent le servir en pareil Potage. On peut aussi servir un Potage aux navets d'une épaule de mouton, que vous lardez de gros lard étant bien mortifée, & que vous faites rôtir à demi, austral bien qu'une éclanche farcie que vous faites cuire à la brûle, & que vous mettez dessus.
Potage de Canards aux lentilles.

Piquez votre Canard de quelques rangées de lard, faites-le rôôir à demi; empoîtez-le ensuite avec bon bouillon, bouquet de fines herbes & autres assaisonnements, & faites cuire.

Prenez des lentilles qui soient cuites, pillez-les avec oignons, carottes, racines de persil, & les passez à l'étamine pour en faire un coulis; passez d'autres lentilles à la cafférole avec un peu de persil, ciboules hachées; mettez-y du bouillon où a cuit votre Canard & le coulis avec, & empoîtez le tout jusqu'à ce que vous satisfaîsez mignonner votre Potage. Votre Potage dressé, servez-le.

On fait un Potage de même maniere aux Peres dix, Pigeons & autres volailles.

Autre Potage de Canards aux lentilles.

Vos Canards refaits, piquez-les de gros lard assaisonné, faites-les cuire à demi à la broche; empoîtez-les dans une marmite avec du petit lard que vous coupez par tranches; mettez-y des lentilles avec du bouillon, & les faites cuire.

Coupez par tranches deux livres de veau & un morceau de jambon; garnissez-en le fond d'une cafférole avec oignons, panais & carottes, & les mettez sur sur un fourneau; mouillez de bouillon, laissez mijoter à petit feu, mettez-y trois ou quatre clous, une ciboule entière & persil, quelques champignons, deux racamboles, & une croûte de pain.

Le Veau étant cuit, ôtez-le de la cafférole, mettez les lentilles qui sont cuites dans ce jus-là, laissez-les mijoter un moment, & les passez à l'étamine.

Mijottez des croûtes d'un bon bouillon, garnissez le bord du plat de votre Potage du petit salé qui a cuit avec les lentilles, & dressez les Canards
sur le Potage, en fendant dessus quelques lentilles ;
jettez votre coulis sur le Potage & servez chauf- 
dement.

L'on fait des Potages de Perdrix, Sarcelles ; 
Ramcreaux, bouts-feigneux de Mouton aux 
lentilles, de même que celui de Canards.

Potage de Canards aux choux.

Voyez Potage gras aux choux, à l'article 
Choux.

Potage de Canards à la purée.

Voyez Potage gras à la purée, à l'article 

Purée.

Terrine de Canards à la purée verte.

Faites cuire vos Canards à la braiè avec du 
petit lard ; prenez une livre de veau avec un 
morceau de jambon, coupez-les par tranches & 
les mettez au fond d'une cafferoile avec un oï- 
gnon coupé par tranches, quelques carottes & pa- 
nais ; couvrez la cafferoile & la mettez sur un four- 
neau euf. Étant attachés, mouillez-les de bouillon 
mettez-y quelques champignons, deux ciboules 
entières, un peu de persil & de basilic, trois ou 
quatre clous, laissez mitonner le tout ensemble.

Mettez des pois verdes dans une cafferoile avec 
un peu de lard fondu, un peu de ciboules & de 
persil ; couvrez la cafferoile, & la mettez sur 
un fourneau à petit feu, ayez soin de remuer de 
temps en temps. Lorsqu'ils ont jeté leur eau, 
mettez les pois dans un mortier & les pilez ; 
etant pilez, retirez-les, ôtez les tranches de veau 
de la cafferoile, délayez-y les pois pilés ; ensuite 
passez la purée à l'étamine, qu'elle soit bien verte.

Tirez vos Canards & le petit lard, & le met- 
tez égoutter ; dressez les dans la terrine avec du 
petit lard, jettez la purée par-dessus, & servez 
chaudement.

La Terrine d'Aileçons à la purée verte, se fait 
de la même manière que la précédente ; celle 

de tendrons de veau, de poulets, de pigeons, se fait aussi de la même manière.

**Terrine de Canards aux lentilles.**

Plumez, tuissez, troussiez & refaites vos canards, piquez-les de gros lard & de jambon affiionnés, & les mettez cuire à la braise ; prenez une livre & demie de veau, un peu de jambon ; coupez le tout par tranches, garnissez-en le fond d’une casserole avec un oignon coupé par tranches, quelques morceaux de carottes & de panais ; faites suer la casserole sur un fourneau. Étant attachés, mouillez-les moitié bouillon, & moitié jus, mettez-y quelques champignons, deux ciboules, un peu de persil, deux ou trois clous, quelques croûtes de pain ; laissez mitionner le tout ensemble ; étant bien mitonné, tirez les tranches de veau, mettez-y un peu de lentilles cuites à part.

Prenez un canard que vous avez fait cuire à la broche, ôtez-en les les filets, pilez-en la car-casle ; étant bien pilée, délayez-la dans le coulis ou font les lentilles ; passez le coulis à l’étamine, vuidez-le dans une casserole, & le tenez chaud.

Les canards étant cuits, tirez-les de leur braise ; mettez-les égoutter, enfuie dressez-les dans la terrine, que le coulis soit d’un bon goût ; jettez-le sur les canards, & servez chaudement.

Les terrines de perdrix & de farceaux aux lentilles, se font de la même manière que la terrine de canards aux lentilles.

**Pâté de Canards, chaud.**

Piquez deux canards bien habillés de gros lard & de jambon ; affaîonnez de sel & de poivre, de fines herbes, fines épices, ciboules & persil hachés ; faites une abaïffe de l’épaisseur d’un pouce, mettez au fond du lard pilé & affai-onnez de sel, poivre, fines herbes, & fines
épices; mettez-y ensuite vos canards, garnis
féz le tout de filets de mouton piqués de gros
lard & de jambon; affaîsonnez dessus comme
deossus, couvrez-le de tranches de veau & de
bardes de lard, & d'un morceau de beurre frais;
recouvrez d'une abaïsse, & mettez au four pen-
dant quatre ou cinq heures.

Faites un ragout de ris de veau, foie gras,
crêtes, champignons, truffes; pâlez le tout
dans une cafferoie avec un peu de lard fondu
& le mouillez de jus; laiz-ze mitoner pen-
dant une demi-heure à petit feu, ensuite dé-
graîssez-le bien, liez-ze d'un coulis de veau &
de jambon.

Le pâte étant cuit, ôtez la feuille de papier
de dessous, dressez-le dans un plat, découvrez-
les, ôtez les bardes de lard & les tranches de
veau, & le dégraissez bien; jettez votre ragout
dans le pâte, & servez chaudement pour En-
trée.

Pâte de Canards, froid.

Piquez vos canards de gros lard, affaîsonnez de
fel, poivre, fines herbes, fines épices; faites
une pâte commune (voyez à l'article Pâte, la
manière de la faire.) Votre pâte faite, dressez
une abaîsse de l'épaisseur d'un pouce, froitez une
grande feuille de papier de beurre, farinez une
petite table, mettez la feuille de papier dessus,
& l'abaîsse sur le papier; ayez du lard haché
avec du persil, de la ciboule, & pilez dans le
mortier; remplissez-en le corps des canards;
faites un lit de lard pilé sur l'abaîsse de la gran-
deur des canards; affaîsonnez de fel, poivre,
fines épices & fines herbes; arrangez les canards
sur ce lit, & dans les intervalles mettez du
lard pilé, & une feuille de laurier; couvrez-le
bien de bardes de lard par-tout, & le recouvrez
d'une abaîsse de la même pâte; dorez-le d'un œuf
& mettez au four. Lorsqu'il a pris couleur, per-

cpez-le pour lui donner de l'air, & le couvrez
d'une feuille de papier; quand il fera cuit au bout
de quatre ou cinq heures, bouchez le trou que
vous aviez fait, & quand il est à demi froid, ren-

versez-le sens dessus dessous, & laissez-le refroi-
dir. Quand il est froid, découvrez-le, dressez-le
sur un plat avec une serviette blanche dessous,
& le servez pour Entremets.

On a vu au commencement de cet article;
les vertus & les propriétés du canard, considéré
comme un aliment simple (Voyez aux articles
Sauve, Ragout, Potage, Tourte, Pâté; les dif-
férens effets qu'il peut produire déguisé de dif-
férentes manières.)

CANELAS. Prenez deux bâtons de canne
qui ne soient pas trop longs, coupez les de la
longueur du doigt, faites une pâte avec une
poignée de sucre en poudre & deux de farine,
que vous mettez sur un tour, un peu de rapure
de citron vert, deux jaunes d'œufs frais & un
blanc; mettez un demi verre d'eau dans une
casserole, du beurre frais de la grosseur d'un
œuf, & faites chauffer tant soit peu; faites un
trou au milieu de votre farine mêlée avec le
sucre sur le tour, videz-y l'eau & le beurre;
maniez le tout ensemble comme une autre pâte,
& la rendez maniable; faites-en une abaisse sur
le tour bien mince, & la coupez en petits mor-
ceaux de la grandeur qu'il faut pour envelopper
les bouts de la canne, & les enveloppez en mê-
me temps; prenant garde que les deux bouts de
la canne ne soient point fermés de pâte.

Faites chauffer une friture de fain-doux, com-
me pour des beignets, mettez-y les canelas;
quand ils ont pris belle couleur, mettez les
egouter, ôtez les bouts de canne de chaque
canelas, remplissez-les de plusieurs sortes de

Z ij
marmelades, rapez du sucre dessus, passez-y la pelle rouge, dressez-les sur un plat, & servez pour Entremets ou pour Garniture.

CANNELLE, Cinnamomum ou Canella. Seconde écorce des branches d'un arbre qui croît principalement en l'Isle de Céilan; c'est une écorce aromatique d'une couleur rougeâtre, ligneuse, friable, sous la forme de tuyaux, d'une odeur agréable, d'un goût aromatique un peu acre.

Elle contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel essentiel. Comme les parties qu'elle renferme font extrêmement fines & déliées, elle ne fait pas sur la langue une si forte impression de chaîne que plusieurs autres aromats.

Cet affaisonnement bien ménagé fortifie l'estomac, le cœur & le cerveau; mais si on le prodigue il enflamme les humeurs par une huile extrêmement volatile, qui venant à s'exalter, cause une effervescence générale dans la masse du sang.

Elle convient en temps froid aux vieillards, aux phlegmatiques, aux mélancoliques, à ceux qui ont un estomac foible, & qui ne digèrent pas bien; mais elle ne convient point aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux.

Eau de Cannelle.

Faites bouillir une pinte d'eau, & l'ôtez de dessus le feu; mettez dedans environ un quart d'once de cannelle rompu par morceaux, avec un quarteron de sucre, & laissez refroidir; passez-la ensuite dans un linge blanc, & en buvez quand il vous plaira.

Ceux qui aiment un goût plus fort de cannelle, font bouillir cette eau jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié; ils la passent ensuite, la font rafraîchir, & la prennent ainsi.

Cette eau chargée des esprits de la cannelle,
bué à propos, ne peut produire que de bons effets. (Voyez les propriétés de la cannelle.)

Canettes aux pointes d'Asperges.

Prenez des canettes, trouvez-les en poulets, flambez-les & les faites Blanchir; il faut les ficeler, & les faire cuire dans une bonne braise. On prend des asperges dont on coupe les pointes, on les fait blanchir & achever de faire cuire dans du bouillon; on les retire, & on les met dans une bonne essence de bon goût pour les servir dessus les canettes.

Canettes aux Pois.

Les canettes se flambent, se trouvent en poulets, se blanchissent & se font cuire dans la braise comme ci-devant. On passle des pois avec un morceau de beurre; il faut les flamber légèrement, & les mouiller moitié jus, & moitié bouillon; on les lie d'un coulis, & on les fît sur les canettes.

On peut encore, si on veut, mettre cuire les canettes avec les pois; elles en sont meilleures; mais elles n'ont pas si bonne mine.

Caneton en Bâtons.

On prend un caneton, on le flambe, on le fendant en deux; on en defosse chaque moitié, on étend sur chacune une farce faite avec de la volaille cuite, graisse de bœuf, lard blanchi, persil, ciboules, champignons, une pointe; liez de quatre jaunes d'oeufs, sel & poivre. On roule chaque morceau, & on les enveloppe de morceaux d'étamines, on les ficelle par les deux bouts, & on les fait cuire dans une bonne braise; on les retire ensuite, on les essuye, & on les fêt avec une essence.

Caneton au Chausson.

Deposez-le sans le fendre, en commençant du côté de la poche, & le renversez à mesure que vous ôtez les os. Quand il est bien déposé

Z iij
& point coulé, on le remet comme il étoit, on le remplit d'une bonne farce de volaille, on le coud, & on le fait cuire dans une bonne braise. Quand il est cuit & bien effuyé de la graisse, servez-le avec une bonne essence par-dessus.

Caneton aux fines herbes.

Prenez un caneton, blanchissez-le, & l'aplatissez sur l'estomac ; refaites-le ensuite dans de la graisse, foncez une casserole de veau, de jambon, persil, champignons hachés ; passez avec du lard fondu ; mettez le caneton dessus, l'estomac en dessous ; couvrez-le de bardes de lard, & les faites cuire à la braise. Quand il est cuit, retirez-le, dégraissez-en la fausse, & y ajoutez du coulis ; on passe la fausse au tamis, on l'affaîsonne de bon goût, & on la serve dessus le caneton avec un jus d'orange.

Caneton aux Popiètes.

On prend des cannerons qu'on flambe, qu'on coupe en quatre chacun, chaque morceau doit être aplati avec le couperet ; sur chaque morceau on étend de la farce faite avec de la pou- larde, mie de pain desséchée & trempée dans la crème, graisse de bœuf & lard blanchi, persil, ciboules hachées, une pointe d'ail, le tout lié de cinq jaunes d'œufs, sel & poivre ; on roule ensuite chaque morceau, on les enveloppe de bardes de lard, on unit les deux bouts avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, & on le panne de mie de pain ; on les embroche dans un hatiet, envelopés de bardes de lard & de papier, on les fait cuire à la broche ; on les retire ensuite chacun de leurs bardes, étant bien effuyés de leur graisse, & on les serve dessus une bonne essence.

Caneton de Rouen au jus d'orange.

Choisissez les plus gras & les plus blancs, faites-les refaire & enfin cuire à la broche sans
bardes ni papier; il ne faut pas qu’ils soient trop cuits; on les retire de la broche, on donne quelques coups de couteau sur le filet, & dans les ouvertures qu’on a faites, on y met sel, gros poivre, & le jus de deux oranges.

Canneton de Rouen à l’échalote.

On prend un canneton le plus blanc qu’on peut, on le fait cuire à la broche à petit feu, envelopé de papier; on a des échalotes qu’on hache très-fines, on les met dans une bonne essence servie sur le canneton avec un jus d’orange.

Canneton de Rouen glacé.

On prend un canneton qu’on flambe, qu’on vide, qu’on pique de petit lard; on le blanchit, & on le fait cuire avec du bouillon, un bouquet, une tranche de jambon. Quand il est cuit, on le glace comme un fricandeau, on le finit de même, voyez Fricandeau, & on le sert avec un jus d’orange.

CAPILOTADE, JUS QUO CONDIUNTUR ALITUUM RELIQUIAE. Sauze qu’on fait à des restes de volailles & de pièces de rôti dépecées.

Mettez du beurre dans une poêle avec de la viande cuite qui soit coupée par morceaux, ajoutez-y du sel, de l’écorce d’orange, du poivre ou d’autre épice, de la ciboule hachée menu, des croûtons de pain avec un peu de persil, un peu d’eau ou de bouillon du pot & des capres, si vous en voulez; faites cuire le tout ensemble jusqu’à ce que la sauce soit faite, y ajoutant sur la fin une pointe de vinaigre ou de verjus, puis vous raperez par-dessus de la mufcade & de la croûte de pain. Quelquefois on met une mufcade blanche dans la capilotade avant de la dresser, & dans ce cas on ne met ni vinaigre, ni verjus en faisant cuire la viande.

Z iv
Préparez un poulet ou quelqu'autre viande cuite, & l'ayant coupée par morceaux, mettez-la dans un plat avec du bouillon du pot ou de l'eau ; on y met quelquefois du vin, mais il en faut peu, parce qu'il durcit la viande ; ajoutez-y du sel & de la chapelure de pain avec un peu d'écorce d'orange ou de clous de girofle, & faites cuire le tout jusqu'à ce que la sauce soit faite ; on y peut ajouter du verjus ou jus d'orange ou de citron.

CAPRES, Capapes. Boutons ou fleurs qui viennent aux sommités de quelques pièces particulières du caprier. Quand ces boutons ont acquis une certaine grosseur, on les cueille & on les confit avec de l'eau & du sel ; si on attendait plus long-temps, ils s'épanouiroient, & ne pourroient plus être confits. On cultive le caprier en Provence, principalement vers Toulon.

Les capres doivent être choisies vertes, tendres, bien confites & d'un bon goût ; elles sont appétitives, donnent de l'appétit, & fortifient l'estomac.

Elles contiennent beaucoup de sel essentiel & un peu d'huile ; elles conviennent dans un temps froid, aux Vieillards & aux personnes d'un tempérament phlegmatique & mélancolique.

Les capres prises en quantité médiocre, ne font point de mal, mais quand on en use avec excès, elles échauffent & raresent un peu trop les humeurs.

Les capres bien confites servent beaucoup dans les ragouts, plutôt pour exciter l'appétit, qu'en qualité d'aliment ; on les confit pour deux raisons, pour leur faire perdre un certain goût désagréable qu'elles ont, & pour les conserver plus long-temps.

La saumure excite une petite fermentation dans les capres, par le secours de laquelle leurs
C A P. C A R. 273

Fils se dégagent un peu des parties terrestres qui les retiennent, & picotent ensuite avec plus de légèreté & de délicatesse les fibrilles nerveuses de la langue.

Outre cela la saumure bouche par ses pointes salines les pores de ces fruits, & empêche que l'air n'y entre avec trop de liberté, & n'y excite une fermentation considérable qui les détruirait & les ferait pourrir.

Les fleurs encore vertes du genévrier d'Espagne étant confites comme celles du caprier, ont à peu près le même goût, & produisent les mêmes effets.

Saucisse aux Capres.

Prénez de l'essence de jambon, mettez-la dans une casserole avec des capres auxquels vous donnez trois ou quatre coups de couteau, & affaisonnez de poivre & de sel, que votre saucisse soit d'un bon goût, & la servez chaudement.

CARBONADE ou GRILLADE. Caro super carbones tosta. Pièce de viande rôtie sur le gril.

Prénez un pigeonneau ou un autre oiseau, fendez-le tout le long de l'estomac; l'ayant ouvert poudrez-le par dedans avec de la mie de pain, du sel & du poivre mêlé ensemble, & mettez-le cuire sur le gril, puis faites une saucise avec du vinaigre; on y peut aussi ajouter de l'oignon.

On peut faire cuire de la même façon des tranches de viandes crus, assez minces & barbues, afin de les attendrir. Quand elles sont modérément cuites d'un côté, tournez-les de l'autre & les retirez avant qu'elles soient fêchues. On peut piquer sur les tranches quelques clous de girofle & un peu de laurier avant de les faire cuire; on peut servir ce ragoût avec une saucisse douce.
Passez-les à la casserole avec lard fondu après les avoir bien poudrés de sel menu, poivre & mie de pain ; laissez-les-y bien rissoler, tirez-les ensuite & mettez frîre de la farine dans votre roux ; dressez vos carbonades dans un plat avec jus de champignons dessous lié avec un peu de votre roux, & les servez avec pain frît pour garniture ou persil frît.

Vous pouvez aussi servir vos carbonades dans leur sauté liée avec farine frîte, champignons pour garniture.

CARDE, il y en a de deux sortes, les cardes de poirée ou de bete, & les cardes d'artichaux.

Les cardes de poirée ne sont autre chose que les côtes de la poirée dont on a ôté les extrémités qui sont plus minces.

Les cardes d'artichaux sont aussi les côtes qui sont au milieu des feuilles dont on ôte les extrémités.

Les cardes les plus blanches & les plus épaisse sont les meilleures.

Manière d'apprêter les cardes de poirée.

Choisissez les cardes les plus blanches & les plus épaisse, & après les avoir bien épluchées & coupées en morceaux d'une certaine grandeur, lavez-les pour les faire blanchir à l'eau, puis mettez-les dans une casserole avec quelque bon jus, de la moëte de boeuf, & un peu de parmesan rapé ; assaillonnez bien le tout & les fai-tes mitonner. Quand vos cardes sont cuites, versez-y un filet de vinaigre, & après les avoir bien dégraissées, servez-les chaudement.

On les apprête encore comme les cardons.

Voyez Cardons.

Manière d'apprêter les cardes d'artichaux.

Quand vous aurez bien ôté tous les filets de
les cardes, faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent molasses. Faites ensuite une sauffe au beurre roux avec du jus de bœuf, du sel & du poivre; vous la lierez avec de la farine frite. Quand les cardes sont cuites, comme on vient de le dire; arrangez-les sur un plat, faites-leur prendre belle couleur avec la pelle rouge.

Quelques uns au lieu de jus rapent du fromage dans la sauffe.

On peut encore manger les cardes de poirée de la même manière.

CARDON D'ESPAGNE, cardus Sativus, plante potagère assez connue, qui se multiplie de graine.

Manière d'apprêter les Cardons.

Prenez les plus blancs, épluchez-les bien de leurs filets, coupez-les par morceaux, & les ayant bien lavés faites-les blanchir à l'eau. Ayez de bon jus, mettez-le dans une cafférole avec vos cardons, moëlle de Bœuf, un peu de parmesan rapé: faites mitonner le tout ensemble, bien affaisonné. Etant cuits, mettez-y un filet de vinaigre, après les avoir bien dégraissés, servez chaudement pour Entremets.

Qu'il bien, vos cardons épluchés, faites-les blanchir à l'eau, avec un peu de sel, tranches de citron, graisse de bœuf, & bardes de lard. (Les jours maigres on y met du beurre lié avec un peu de farine; ) étant blanchis, mettez de bon jus dans une cafférole, égouttez vos cardons, & les mettez dedans avec un bouquet de fines herbes, de la moëlle de bœuf bâchés, un peu de parmesan rapé, & après les avoir affaisonnés faites-les cuire de la forre. Avant de servir, mettez-y un filet de vinaigre ou de verjus; dégraisssez-les bien, & servez chaudement, après leur avoir donné couleur avec la pelle rouge.

On fait aussi des cardes cuites au bouillon &
au jus avec une liaison rouffe ; rangez-les sur un plat, une croûte de pain au-dessous pour faire le dôme ; poudrez-les de fromage râpé & pain à canelle, & leur faites prendre couleur.

Autre manière.

Après avoir épluché & coupé par morceaux vos cardes, faites-les blanchir à l'eau au morceau de pain. Blanchis comme il faut, égouttez-les, passez-les à la cafférole avec un jus de bœuf, moëlle de bœuf hachée, assaisonnée de sel, poivre, bouquet de fines herbes. Laissez mitonner le tout ensemble ; étant cuits à propos, dégrailllez-les, & servez pour Entremets avec jus de citron ou filet de verjus.

Cardons à Dame Claude.

Les cardons apprêtés, comme on l'a dit, faites-les cuire avec bouillon gras & jus de bœuf, sel, poivre, & bouquet de fines herbes ; étant cuits vous les servez chaudement pour Entremets. On les fèrt à la fauille blanche avec bon beurre frais, sel, poivre & un filet de vinaigre, & deux jaunes d'œufs délayés, si on les veut en maigre.

Cardons pour Entremets.

C'est la meilleure manière de les accommo-
der, on les fèrt pour toutes sortes d'Entrées, soit sous des filets de bœuf, filets de mouton, éclanche de mouton, sous des fricandeaux, sous des poulardes, & généralement sous toutes sortes de viandes pour Entrée.

On se fèrt du ragout de cardes. Voyez la ma-
nière de le faire au mot Canard, à l'article, Car-

nards à la brais, aux cardons d'Espagne.

Le ragout de montrons de cardes se fait de la

même manière que le ragout de cardes.

Ragoût de cardes en maigre.

Épluchez vos cardes, mettez-les cuire dans
une eau blanche, quand elles sont cuites, faites y une sauffé.

Prenez un morceau de bon beurre frais que vous mettez dans une casserole avec une pincée de farine, du sel, du poivre, un peu de muscade, mouillez le tout de tant soif de vinaigre & d'un peu d'eau; mettez-y une demi-cuillerée à pot de coulis d'écrevisses, ou autre coulis maigre, tirez les cardes de la marmite, étant égouttées, mettez-les dans la casserole, où est la sauffé sur le fourneau, remuez de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient bien liées, dressiez-les dans un plat, et servez chaudement.

Les montans de cardes, & ceux de laituès romaines, les choux fleurs & le celeri s'apprézissent & se servent de la même manière.

Tous ces cardons sont assez sains, mais ils produisent une nourriture peu solide. L'excès de sel des assaisonnements peut les rendre nuisibles à la santé. Voyez Assaisonnement, & Epices.

CAROTE, *Parsifaca sativa*, ou carota. Raîces fort en usage dans les Cuisines à cause de leur goût qui est assez agréable, elles sont sudorifiques & apéritives; elles purifient la mense du sang.

On doit les choisir longues, grosses, charnues, jaunes ou d'un blanc pâle, tendres, se rompant aisément & d'un goût tirant sur le doux.

Elles sont assez saines & ne produisent d'incommodité que par leur usage immodéré. Elles contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Elles conviennent en tout temps, à tout âge & à toute sorte de tempérament.

On les fère ordinairement de carotes pour mettre dans toutes sortes de potages, pour les braises, pour les coulis. On fère aussi des En-
trées de viandes en terrine que l'on appelle hauchepot. L'on garnit de petites Entrées avec les ragoûts de racines.

Ragoûts de Carottes.

Coupez-les de la longueur de deux doigts & les tournez en rond ; faites-les cuire un quart d'heure dans l'eau, & les mettez après dans une cafferole avec bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, un peu de sel.

Quand elles sont cuites, ajoutez-y un peu de coulis pour lier la sauce, & servez avec ce que vous jugez à propos.

Potage aux Carottes.

Mettez dans un pot assez d'eau pour faire un grand plat de potage ; & quand elle sera bouillante, ajoutez-y une demi-livre de bon beurre frais & du sel, puis un demi-litron de pois fèves, trois ou quatre carottes bien nettes coupées par morceaux; faites-les cuire, & une heure avant que de dresser, mettez des herbes douces dans le pot, comme de l'oielette, du cerfeuil, de la chicorée blanche, un peu de racine de persil, ciboule, ou un oignon, une pincée de fariette, deux ou trois clous de girofle. Faites cuire le tout ensemble, & le dressiez, quand il sera fait, & de bon goût.

CARPE, Carpio, Carpo, Cyprinus, Carpa. C'est un poisson d'eau douce trop connu pour en faire ici la description.

La carpe doit être choisie grosse, bien nourrie; un peu vieille & d'une couleur jaunâtre. On fait plus de cas de la carpe mâle que de la femelle, la chair en est plus ferme, & d'un meilleur goût; celle des rivières est préférable à celle des étangs. Les carpes de Seine sont surtout estimées ; on fait encore plus de cas de celles de la Loire par-
ce qu'elles sont dans une eau plus claire & plus rapide.

Le temps de l'année où il est préférable de consommer des carpes est dans les mois de Mars, de Mai & de Juin.

La carpe est facile à digérer; elle nourrit peu; c'est cependant un aliment assez bon, il est rare qu'elle produise de mauvais effets, elle convient à toute sorte d'âge & de tempérament.

La tête de la carpe est la meilleure de toutes ses parties, à cause du palais, qu'on appelle vulgairement, langue de carpe qui est d'un goût très-delicat.

On trouve dans les laitances de ce poisson un manger délicat, qui peut même tenir lieu de viande à plusieurs infirmes. On a vu des éthiques guéris par l'usage de ces laitances. M. Andry.

Les œufs de carpe sont encore fort bons, mais il s'en faut beaucoup qu'ils soient aussi agréables au goût & aussi convenables à la santé que les laitances.

La carpe pour être bonne ne doit être ni trop jéune, ni trop vieille; trop jeune, elle est encore trop chargée d'humidités phlegmatiques; trop vieille, elle est dure & coriace; dans un âge moyen, la chair est médiocrement ferme, & les humidités trop abondantes sont suffisamment dissipées par la fermentation de ses humeurs.

La mauvaise qualité de la carpe, qui est d'avoir la chair molasse & fade, se corrige par la manière dont on l'apprête ordinairement, en la faisant cuire au court-bouillon, ou au demi court-bouillon, ou à l'étuvée, avec le sang même, ou sur le gril, ou en friture.

Comme la carpe abonde aussi en filets visqueux, elle est assez bonne frite, quoiqu'en général la friture ne soit pas seine.

Les hachis de carpes sont fort fains, pourvu
qu'on n'y prodigue point l'affaîonnement. On apprête les carpes de plusieurs manières. Voici les principales.

Carpe frite.

Votre carpe bien habillée, ouvrez-la par le dos, mettez-la dans la friture bouillante, quand elle sera cuite & qu'elle aura belle couleur, retirez-la, faites-la égoutter, & la servez poudrée de sel.

Carpe aux champignons.

Prenez une belle carpe, faites la cuire avec de l'eau, un peu de vin, sel & poivre. Quand elle est cuite à propos, dressez-la dans un plat à sec, & avant de la servir, jetez par-dessus un ragout de champignons, laitances, culs d'artichaux, bon beurre, le tout bien assaisonné de sel, poivre, fines herbes en paquet, & servez le tout garni de croûtons frits.

Entrée d'une Carpe.

Votre carpe écaillée, vuidée & ciselée, frottez-la de beurre fondu & la poudrez de sel menu, ensuite faites-la griller, faites-y un ragout de champignons ou moufferon, laitances & culs d'artichaux; faites frire des croûtons de pain que vous mettrez dans la sauce en cuisant, avec oignons & capres. Étant prêt à servir votre carpe, jetez votre ragout par-dessus, & garnissez de pain frit.

Carpe à la daube.

Faites une farce de la chair de deux soles & d'un brochet désossés; hachant bien cette chair avec un peu de ciboule & fines épices, sel, poivre, muscade, beurre frais, & un peu de mie de pain trempé dans de la crème. Liez votre farce avec des jaunes d'œufs : emplissez une belle carpe de cette farce, & la faites cuire avec du vin blanc, à petit feu, assaisonnée de sel, poivre.
C A R. C A R. 281

vte, clous, citron vert, un bouquet de fines herbes & bon beurre frais.

Faites un ragoût de champignons, morilles, truffes, mousseron, culs d'artichaux, laitances de carpes, queue d'écrevisses, le tout passé au-paravant à la caffrole, avec beurre frais, & aîaisonné de bon goût. Mettez dedans un bon coulis d'écrevisses.

Votre carpe cuite, dressiez-la sur un plat ovale, votre ragoût par-dessus, & servez.

Autre Entrée de Carpe.

On peut encore si l'on veut farcir la carpe, sur l'arête, & d'une farce qui soit à la crème. Alors on fait cuire cette carpe au four, ou sur une tourtière feu de plus & dessous, & on la sist garnie de pain & persil frit, ou de marinade.

Pour faire la farce, désolez vos carpes que vous hachez avec un peu de ciboule, persil, champignons, sel, poivre & muscade. Vous pilez une douzaine de graines de coriandre, avec deux clous, vous mélez ensemble le tout dans une mortier & vous le pilez bien ; vous y ajoutez un morceau de mie de pain cuit dans du lait ou dans la crème sur le fourneau, avec de bon beurre frais & quatre jaunes d'œufs crus. Quand le tout est bien pilé, vous mettez vos arêtes de carpes dans une tourtière beurrée, la farce par-dessus bien proprement, en la dresser avec un couteau trempé dans un œuf. Vous les arrosez ensuite de beurre fondu, & les poncez d'une mie de pain bien fine & bien blanche, & vous les mettez au four ; qu'elle soit de belle couleur, & servez chaudement. Toutes sortes de farces maigres le font de même.

Carpes en ragout.

Lardez votre carpe de gros lardons d'Anguille, passez-la à la caffrole avec beurre roux, un peu de farine frise, champignons, sel, poivre, fines
herbes en paquet, muscade, citron vert, & un verre de vin blanc. Quand elle sera cuite, mettez-y des hoîtres fraîches & des capres ; laissez-la mitonner un moment, & servez chaudement garnies de persil frit.

Carpe farcie.

Fendez votre carpe le long de l'épine du dos, séparez la peau d'avec la chair, y laissant la tête & la queue ; faites une farce de la même chair & de celle d'Anguille, affinissante de sel, poivre, bon beurre frais, fines herbes & champignons, clous, muscade, thin, le tout haché bien menu ; joignez-y si vous pouvez des laitaines de carpes.

Cela fait, farcissez vos peaux, & les coufèze ou liez ensemble. Mettez ensuite cuire votre carpe au four avec beurre roux, vin blanc, purée claire, étendant par-dessus du beurre bien manié avec farine frie & persil haché menu. Quand elle est cuite, vous la servez garnie de laitances frites ou de champignons frits.

Quand votre carpe est farcie, au lieu de la mettre au four, vous pouvez la mettre dans une casserole avec bon beurre, bouillon de poisson, ou purée claire, bon assaisonnement & farine frie pour liaison ; & quand elle est cuite la servir dans un plat, la fausse dessus, avec telle garniture qu'il vous plaîra.

Hachis de carpes.

Ecailllez, vuidez & écorchez vos carpes, prenez-en la chair, que vous hacherez avec sel, poivre, fines herbes, champignons, laitances, & culs d'artichaux.

Votre hachis fait, passez-le en casserole, au blanc ; ajoutez un peu de bouillon de poisson, ou de la purée claire ; laissez-le bien mitonner ; tirez-le & servez pour Entrée avec un jus
de citron, garni de champignons frits, ou capres, ou andouillettes de poisson.

_Autre façon de carpes en hachis._

Levez proprement les peaux de vos carpes, tirez-en toute la chair, en les dessinant bien, c'est-à-dire en levant par tranches avec un couteau toute la chair; hachez-la bien menu avec de la chair d'anguille, champignons, truffes, sel, poivre, fines herbes, le tout bien haché, passez-le au blanc dans la casseroles, avec beurre frais, un peu de bouillon de poisson, ou purée claire. Le tout étant cuit servez pour Entrée avec un jus de citron.

_Autre maniere._

La chair de votre carpe étant bien hachée, comme on vient de le dire, mettez-la dans une casseroles sur le feu, remuez avec une cuiller pour la faire un peu dessécher. Vuidez-la ensuite sur une table, mettez-y un morceau de beurre frais, un peu de persil & de ciboule avec un champignon, hachez bien le tout ensemble; faites ensuite dans une casseroles un petit roux, avec un morceau de beurre & une pincée de farine; mettez-y votre hachis avec sel, poivre, une tranche de citron, remuez toujours avec une cuiller de peur qu'il ne s'attache, & mouillez d'un peu de bouillon de poisson, & servez chaudement. Si vous avez du coulis, vous y en metrez trois ou quatre cuillerées.

L'on fait de la même manière tous les hachis de poisson.

_Carpe en filets._

Coupez votre carpe par tronçons, faites-en des filets, mettez-les mariner; après cela vous les trempez dans une pâte claire, ou les poudrez seulement de farine, ensuite faites-les frir au beurre affiné, & les servez garnis de persil frit.
Carpes en filets à la saufle blanche.

Vous pouvez manger ces filets à la saufle blanche qui est une liaison de carpe avec une mie de pain pilée, que vous passerez à l'étamine après l'avoir fait bouillir deux ou trois tours dans une cafferoile avec un peu de coulis ou de bouillon de poisson. Faites mitonner vos filets dans cette saufle bien assaisonnée de champignons, sel, poivre, & fines herbes en paquet, & servez.

Carpes en filets aux concombres.

Faites frire vos carpes pour les couper ensuite en filets, coupez des concombres & les faites mariner : passez-les ensuite dans la cafferoile avec bon beurre, & les mouillez de bouillon de poisson ou purée claire, un bouquet de fines herbes & bon assaisonnement. Le tout cuit, liez vos concombres avec un bon coulis, faites-y mitonner un peu vos filets de carpes, & servez chaudement pour Entrée.

Carpe au court-boïillon.

Vuidez votre carpe, ôtez-en les osiès, mettez-la au bleu, comme le brochet. (Voyez Brochet au court-boïillon,) faites-la cuire ensuite au vin blanc, verjus, vinaigre, oignons, laurier, clous, poivre. Etant cuite, servez-la sur une serviette, avec perlé vert pour garniture.

Carpe au demi court-boïillon.

Laissez votre carpe avec ses écaill es, coupez-la en quatre, mettez-la cuire avec vin blanc ou rouge, un peu de verjus, & de vinaigre, sel, poivre, muscade, clous, ciboules, laurier, beurre roux, une écorce d'orange. Faites confectionner presque tout le bouillon, & mettez des capres en dressant.

Carpe à la Hussarde.

Prenez une belle carpe, ouvrez-la le moins que vous pourrez pour la vider ; mettez
dans le corps du beurre manié avec de fines herbes hachées & affaisonnées de bon goû ï, faites ensuite mariner la carpe avec de fines herbes hachées, huile fine, feuilles de laurier, thè, basilic; faites-la griller, quand elle a bien pris le goût de sa marinade, & servez avec une remoulade. (Voyez au mot Remoulade, la manière de la faire)

On peut accomoder de cette façon le Brochet, la Truite, la Perche & la Tanche.

Carpe en Poupeton.

Prenez une carpe & une anguille, dépoùillez-les & gardez les peaux, hachez-en la chair, & mettez celle de la carpe avec de la mie de pain passée sur le feu, avec de la crème; mettez-y un morceau de beurre, persil, ciboules, sel, poivre, & liez de six jaunes d'œufs.

Prenez ensuite l'anguille que vous coupez par filets, & la passez au beurre, champignons, truffes, un bouquet; mettez-y une pincée de farine, un peu de jus maigre, uu demi verre de vin de Champagne; faites cuire le ragout à petit feu avec bons affaisonnements. Quand il est cuit & la sauce bien réduite, mettez-le refroidir.

Prenez ensuite une poupetonnière, mettez dans le fond une feuille de papier beurré, la peau de la carpe dessus & de l'anguille entremêlées ensemble, le côté de l'écaillé en dessous; que le fond suffis-bien que le tour de la poupetonnière soit garni; mettez ensuite de la farce partout sur les peaux de l'épaisseur d'un doigt, & le ragout froid d'anguille dans le milieu; recouvrez-le avec de la farce & des peaux de carpes, mettez dessus une feuille de papier, & mettez cuire au four. Quand le poupeton est cuit, dressez-le dans un plat, ôtez le papier & la graisse du poupeton, & servez par-dessus une sauce hachée avec un jus de citron.
Carpe à la Leichlinstein.

Choisissez une belle carpe que vous videz & que vous écailllez ; lavez le dedans avec un verre de vin de Champagne que vous aurez soin de faire tomber dans une casserole, & faites cuire la carpe dans un court-bouillon ordinaire.

Faites bouillir deux bouillons au vin de Champagne qui vous a servi à laver le dedans de la carpe avec deux anchois hachés ; passez cette fausse au tamis, & la remettez dans une casserole ; ajoutez-y un bon morceau de beurre, une pincée de farine, un jus de citron, sel, gros poivre, & liez la fausse sur le feu.

Retirez la carpe de son court-bouillon, dressez-la dans un plat ; la fausse par-dessus, croûtons frits coupés en long pour garniture & servez.

Carpe à la Piémontoise.

Prenez une belle carpe, videz-la & en ôtez les ovaires ; ciselez-la des deux côtés, & la faites mariner avec de l'huile, sel, poivre, persil, ciboules entières, tranches d'oignons, ail, échalotes en tranches, thè, basilic, laurier en feuille ; laissiez-la dans la marinade pendant deux heures.

Faites-la griller ensuite en l'arrochant de temps en temps de la marinade, passez des truffes & des champignons avec un morceau de beurre, un bouquet, une pincée de farine, & mouillez avec de bon jus, ajoutez-y des culs d'arrachaux blanchis à moitié cuits, de petits oignons blancs blanchis, cuits de même à moitié, & un demi verre de vin de Champagne.

Quand votre ragout est cuit, la fausse réduite, mettez trois jaunes d'œufs & de la crème pour liaison ; pressez-y un jus de citron, dressez votre carpe dans un plat, le ragout autour.

Carpe à la Flamande.

Habillez proprement votre carpe, coupez une
anguille en lardons bien assaisonnés de fines herbes hachées, sel, fines épices ; lardez la
carpe avec ces lardons, passez dans une cafferaole champignons, truffes, petits oignons
blancs blanchis avec un morceau de beurre, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, une
pincée de farine ; mouillez votre ragout avec du jus maigre & une demi bouteille de vin de
Champagne. Quand il est cuit à moitié, mettez-y la carpe, quand la carpe & le ragout sont
cuits, si la saffre n’est pas encore allée réduite, poussez-la à grand feu, mettez-y des capres, &
servez la carpe au milieu, le ragout autour.

Carpe à la Moscovite.

Coupez votre carpe en trois morceaux après l’avoir proprement habillée ; mettez-la dans
une cafferaole avec une bouteille de bonne bière, un verre d’eau-de-vie, un morceau de
beurre fin mangé avec un peu de farine, un bouquet de persil, ciboules, ail, clous de girolle,
thin, laurier, basilic, oignons coupés en filets, sel, gros poivre ; faites cuire à grand feu ; quand
elle est cuite & la saffre réduite, ôtez le bouquet & servez.

Carpe à la Bourgogne.

Habillez une belle carpe, lavez-le dedans avec un peu de vin de Bourgogne que vous faites tomber dans
la cafferaole où vous avez mis le sang ; mettez ensuite la carpe dans un plat & la piquez par-
tout pour y faire entrer du sel fin. Laissez-la deux heures dans son sel ; mettez-la ensuite
dans une cafferaole avec quelques tranches d’oignons dans le fond, un bouquet de toutes sortes
de fines herbes, une bouteille de vin de Bourgogne, deux verres d’eau, & faites cuire à petit
feu.

Quand elle est cuite à propos, passez tout
son court-bouillon dans un tamis, & le melez dans la casserole où est le sang de carpe; ajoutez-y un bon morceau de beurre manié de farine; faites bouillir cette saufse à grand bouillon, juf- qu'à ce qu'elle soit bien réduite, ajoutez en- core un anchois haché, muscade rapée, & capres entières.

Tirez votre carpe de la poissonnière, mette- la dans un plat, votre saufse par dessus, & servez chaudement.

Carpe à la Chambor, garnie de six Poulets, de quatre Perdreaux, de douze Pigeons naiffans, & de huit belles truffes.

Choisissez une belle carpe, écailllez-la, ôtez les ouïes, & prenez garde d'ôter la langue; ouvrez-la sur le côté, tâchez d'en ôter l'amert pour avoir plus de facilité d'ôter ce qu'elle a dans le corps; Ôtez la peau le plus légèrement que vous puissiez du côté où elle n'est point ouverte; piquez-la ensuite de lard le plus dru que vous puissiez, piquée, remplissez-la d'un ragout de ris de veau, foies gras, truffes; liez d'une bonne essence. Pour empêcher le ragout de s'échapper, coupez-la bien, & laissez passer un bout de ficelle par la tête.

Foncez une grande poissonnière de tranches de veau & de jambon; affaîsonnez de sel, poivre, clous, fines herbes en bouquet, racines & oignons; mettez la carpe sur une feuille, & la couvrez de bardes de lard, faites sur la braie. Quand elle a sué, mouillez-la d'une bouteille de vin de Champagne, un peu de bouillon & faites cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures.

Quand elle est cuite, si vous n'avez point de vaisseau propre à la faire glacer, glacez-la avec le dos une cuiller de bois que vous trempez de temps en temps dans la glace, & en mettez ainsi partout.
Quand elle est bien glacée & égouttée, dresserez-la sur un très-grand plat.

Garnissez-la alors de six petits poulets glacés, de quatre perdreaus farcis de leurs foies, & cuits à la broche, de douze pigeons nains cuits dans un blanc, & achevez de cuire dans une bonne essence, où l'on a aussi cuit huit belles truffes entières; entremêlez les poulets, les pigeons les perdreaux & les truffes; versez par-dessus une grande essence de bon goût, avec le jus de deux oranges & servez.

Carpes à l'Étuvee.

Prenez une ou plusieurs carpes, écaillez-les & les videz proprement; coupez-les ensuite en deux ou trois tronçons, ayant soin de ne point perdre le sang qui fera à lier la saucelle; mettez-les ensuite dans un chaudron avec du vin affaissonné de sel, poivre, clous de girofle, peau d'orange & oignon. Vos carpes ainsi préparées, mettez-les sur le feu où vous le ferez bouillir, jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment taries, après quoi vous les servirez avec un filet de vinaigre.

Carpes à l'Étuvee au Blanc.

Coupez votre carpe par tronçons, & la faites mariner avec une chopine de vin blanc, sel & poivre; passez des champignons coupés en gros dès avec une douzaine d'oignons blancs blancs, un bouquet, un morceau de beurre, & mouillez de bouillon. Quand les champignons & les oignons sont à moitié cuits, mettez-y la carpe avec le vin blanc; quand elle est cuite, liez-la avec de la crème & des jaunes d'œufs.

Carpe à l'Étuvee à l'Italienne.

Coupez une carpe par tronçons, mettez-la dans une casserole avec persil, ciboules, champignons hachés, de l'huile, une chopine de vin blanc, sel & poivre; faites-la cuire à grand feu, & servez à courte saucelle.
Prenez une carpe d'une moyenne grosseur; après l'avoir vidée et écaillée, ciselez-la sur les côtés et la faites mariner avec du beurre fondu, sel, poivre, et faites griller; faites un ragoût d'osseille; épluchez, lavez et hachez osseille, laitue, cerfeuil, et les faites cuire avec un morceau de beurre et bon bouillon. Quand tout est cuit et assaisonné de sel et poivre, et qu'il n'y a plus de fausse, mettez des jaunes d'œufs et de la crème pour liaison, et servez la carpe.

Carpe piquée aux Crêtes.

Prenez une carpe d'une bonne grosseur, piquez-la comme la suivante & la glacez de même, et servez autour un ragoût de crêtes. Vous prenez des crêtes ce que vous jugez à propos; vous les passez & les faites cuire à moitié dans un blanc qui se fait en prenant une cuiller à bouche de farine, que vous délayez avec du bouillon; mettez-y la moitié d'un citron en tranches, un peu de sel; retirez les quand elles sont à moitié cuites, achevez de les cuire dans une bonne effence, et servez après avec un jus de citron.

Carpe piquée entière, glacée, garnie de truffes dans une effence.

Prenez une grosse carpe, écailllez-la, viduez-la par le côté, faites-la piquer de l'autre, et la faites cuire dans un bon bouillon, un demi-fichier de vin blanc, un bouquet, et glacez-la comme un fricandeau; ou si vous craignez de la rompre, glacez-la avec le dos d'une cuiller de bois en la tremplant de temps en temps dans la glace. Quand elle est bien glacée, vous la dresserez et servez tout autour un ragoût de truffes.

Vous prenez des truffes que vous coupez par tranches; faites-les cuire dans de bon bouillon.
avec un bouquet. Quand elles sont cuites, vous
y ajoutez du coulis, que la fausse soit d’un bon
gout, & servez avec un jus de citron.

Carpe à petit Bourg.

Ecaillez & videz une grosse carpe, prenez
des lardons de jambon avec toutes sortes de fines
herbes hachées; lardez votre carpe des deux côtés
en travers, faites-la cuire dans une bonne braie
avec tranches de veau & de jambon; mouillez-
la d’une bouteille de vin de Champagne, avec
sé, poivre, oignons en tranches, un gros
bouquet de persil, ciboules, ail, échalotes,
thin, laurier, baflie, clous, couvrez-la de
bardes de lard, & faites cuire à petit feu.

Prenez des ris de veau blanchis, des truffes
entières les plus belles, champignons que vous
passez avec un morceau de beurre, une tranche
de jambon, un bouquet; mettez-y une pincée
de farine, mouillez avec deux verres de vin
de Champagne, du bouillon, un peu de ré-
duction, faites cuire à petit feu. Quand le ra-
gout est à moitié cuit, mettez-y des foies gras
blanchis, deux cuillerées de coulis, & dégraiffez
le ragout. Quand il est presque cuit, mettez-y
de petits œufs blanchis & parés de leur peau;
achevez de cuire le ragout. Quand votre carpe
est cuite, dressez-la dans le plat, le ragout par-
dessus & autour.

Carpe grillée.

Ecaillez & videz votre carpe, incisez-la sur
le dos, frotez-la de beurre fondu & de tel me-
u, & la faites cuire sur le gril. Quand elle est
cuite faites-y une fausse avec beurre roux,
capres, anchois, citron vert & vinaigre; assai-
sonnez de fè, poivre & muscade.

Vous pouvez aussi y faire une fausse blanche
ordonnair.

Ou bien une fausse faire avec beurre frais;
C A R.  C A R.

sel, poivre, persil, ciboule hachée menu, & un peu de bouillon de poisson ou purée claire; passez le tout à la casseroles, mettez-y votre carpe, & la servez avec un jus d'orange.

Carpe rôtie à la broche.

Choisissez une belle carpe laitière, habillez-la à l'ordinaire; faites une farce avec la laitance, chair d'anguille, anchois, champignons, marrons, chapelure de pain, oignons, oseille, persil & thin, poivre, clous battu & bon beurre frais; farcez-en votre carpe, recouvez l'ouverture, piquez-la de clous de girofle & de feuilles de laurier, & l'enveloppez de papier beurré; embrochez-la, & en cuisant arrosez-la de beurre délaié avec verjus, ou mieux encore avec du lait chaud ou du vin blanc. Quand elle est cuite servez-la, & jettez par-dessus un ragout de champignons, de laitances, truffes, morilles & autres choses semblables, le tout assaisonné de bon goût.

Carpe en fricassée de poulet.

Coupez votre carpe par tronçons, mettez-la dans une casseroles avec beurre, persil, ciboules, champignons, le tout haché, une chopine ou environ de vin blanc, sel & poivre. Quand elle est cuite, servez-la de bon goût à courte fausse.

Carpes en Matelote.

On met aussi les carpes en matelote, mais le plus souvent avec d'autres poissons, comme an- guilles, brochets barbeaux. Voyez Matelote.

Casseroles de Carpes.

Ayez un hachis préparé comme celui dont nous avons parlé pour le hachis de carpes; remplissez-en une belle carpe proprement habillée, mettez-la dans une casseroles cuire avec du vin blanc, sel, poivre, clous, citron verd & paquet de fines herbes.

Quand elle est cuite, dressez-la au sec dans
un plat, mettez par-dessus un ragoût fait avec champignons, truffes, morilles, culs d'artichaux, laitances, le tout passé à la casserole avec beurre frais & bien affaisonné, & servez votre carpe pour grande Entrée avec laitances frites ou morceau d'anguille marinée, & tranches de citron.

Carpe accompagnée.

Choisissez une grosse carpe & deux petites; prenez-en toute la chair dont vous ferez une farce, dans laquelle vous mettrez une mie de pain trempée dans de la crème; ensuite vous la défechez au feu, en y ajoutant six œufs, une tétine de veau, du lard blanc, toutes sortes de fines herbes, un peu de champignons hachés bien menu, persil, ciboules, le tout bien mêlé. Quand votre farce fera à peu près froide, ajoutez-y une livre de beurre, six jaunes d'œufs crus que vous mêlerez bien ensemble; votre farce faite, mettez-en une partie dans le fond d'un plat, à laquelle vous donnerez la figure de carpe, en y ajoutant la tête & la queue, laissant pourtant le corps de la carpe vide, pour y mettre une douzaine de petits pigeons de volière, crêtes de coq, foies gras & champignons, le tout cuit & lié d'un bon coulis de perdrix. Il faut que votre ragoût soit froid avant de le mettre dans la carpe; votre ragoût placé, formez la carpe du reste de votre farce; passez la main trempée dans des œufs battus sur votre carpe pour la rendre bien unie; pannez-la ensuite, & lui faites des écailles avec la pointe d'un couteau.

Du reste de votre farce formez deux petites carpes, une de chaque côté, sans y mettre de ragoût; mettez y les têtes & les queue, le tout bien passé; mettez-les cuire au four, au bout
d'une heure & demie, retirez-les du four de belle couleur, & servez chaudement.

Autre Carpe accompagnée.

Prenez la plus belle carpe que vous pourrez trouver, viduez-la, piquez-la de gros lard affaissonné de sel, poivre, persil, moutarde, fines herbes & deux lardons de jambon; remplissez-la d'une farce comme ci-dessus, & d'un ragoût de petits pigeons, comme à l'article précédent; fermez après cela votre carpe avec un peu de farce & la coupez; pillez-la enfin dans une serviette & la ficeliez, & la mettez dans une casserole ovale. Prenez deux ou trois livres de veau que vous coupez par tranches, que vous mettez au fond de votre casserole avec des tranches de lard, oignons & carottes; faites cuire sur un fourneau comme un jus de veau, & lorsque vous le voyez attaché & de belle couleur, vous y jettez un morceau de beurre, une bonne poignée de farine que vous faites roussir ensemble, & le mouillez d'un bon bouillon & de jus, & détachez bien ce qui tient à la casserole; ajoutez-y deux petites carpes coupées à morceaux dedans, avec une bouteille de vin de Champagne ou de vin blanc, & affaissonnez de sel, poivre, laurier, fines herbes & fines épices, oignons & persil; viduez ce jus sur votre carpe, qu'il y ait assez de sauffe pour qu'elle passe par-dessus, & la faites cuire à petit feu.

Faites un ragoût d'autres petits pigeons; crêpes, foies gras, ris de veau, queuees d'écrevisses, champignons, mousserons, petits culs d'artichauts; passez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu, & le mouillez d'un bon jus; étant cuit liez-le d'un bon coulis de perdrix & d'essence de jambon.

Lorsque vous êtes prêt à servir, tirez votre carpe de son jus, dépliez-la, dressiez-la dans un
plat, jettez le ragout par dessus, & servez chaudement; que le ragout soit assez long pour qu'il garnisse bien le plat.

On peut si l'on veut la garnir de petits pigeons au basilic, ou d'une marinade de poulets gras.

On fait des Truites en gras, de même des Saumons, des Brochets, des Turbots, des Barbuës, des grandes Soles; on les fait cuire dans un même jus, & l'on met toutes fortes de ragouts par-dessus, tels qu'on veut.

Potage de Carpes farcies.

Prenez deux carpes de moyenne grosseur; ôtez-en la peau & les désossiez; hachez-en la chair avec persil, ciboules, quelques champignons, beurre frais, sel, poivre, fines herbes & fines épices; méllez-y trois ou quatre jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crème; pillez bien le tout dans le mortier, videz les carcases des carpes, coupez-en les bouts de la queue; arrangez les deux arêtes de carpes sur une tourtière frottée de beurre avec un peu de sel, & sur ces arêtes mettez la farce; unissez-la bien en lui faisant prendre la figure de la carpe, ne mettez point de farce sur la tête; arrosez les de beurre fondu, pannez-les d'une mie de pain bien fine, & avec la pointe d'un couteau, faites-leur des marques de la figure des écailles, & les mettez cuire au four ou sous un couvercle.

Faites de petites boules de la même farce, de la grosseur de petits oignons; mettez-les dans une tourtière frottée d'un œuf battu, arrosez-les de beurre fondu, pannez-les & les faites cuire au four.

Faites un ragout de laitance. (Voyez au mot Laitance, la manière de le faire.) Mizonnez dans un plat des croûtes d'un bouillon de poisson; tirez vos carpes du four, dressiez-les sur le Po-
C A R.

Rage, garnissez le Potage d'une bordure de vos boulettes en forme d'oignons ; mettez par-dessus les laitances en filets, & jettez le reste du ragout & coulis dessus, & servez chaudement.

Pâté de Carpes.

Habillez vos carpes, lardez-les de lardons, d'anguilles, assaisonnez-les de bon beurre, sel, poivre, clous, laurier, muscade ; faites une abaïssee de pâte fine de la longueur de vos carpes que vous dresseriez dessus ; couvrez d'une autre abaïssee, & faites cuire à petit feu ; étant cuit à demi, mettez-y un verre de vin blanc.

Vous pouvez aussi farcir vos carpes, comme on l'a dit à l'article de la carpe farcie, de laitances, huîtres, champignons, culs d'artichaux, & votre pâte étant cuit, y jeter un ragout d'huîtres, après l'avoir bien dégraissé. Voyez à l'article Huitre, la manière de faire le ragout d'huîtres.

Tourte de Carpe.

Choisissez une bonne carpe & l'écailllez ; ôtez en les ouies & la tendez, coupez-la par tranches, faites une abaïssee d'un demi feuilletage, foncez en une tourtière, faites un lit de godiveau d'anguille au fond, de même que la tourte d'anguille ; assaisonnez de sel, poivre, fines épices, un peu de fines herbes ; mettez votre carpe dessus avec même assaisonnement, avec un peu de beurre frais par-dessus à proportion du reste ; couvrez d'une abaïssee de même pâte avec une bordure, frotez-la d'un œuf battu, & mettez cuire au four ou sous un couvercle. Quand votre tourte est cuite, découvrez-la, & après l'avoir bien dégraissé, jettez-y un ragout de laitance, recouvrez & servez chaudement. (Voyez au mot Laitance, l'article ragout de Laitance.)

Tourte de Hachis de Carpes.

Faites un hachis de carpes, préparez un n
baïsfe de feuilletage, foncez-en une tourtière, mettez le hachis dedans ; couvrez d’une baïsfe de même pâte, une bordure autour, frotez d’un œuf battu, & mettez cuire au four ou sous un couvercle ; cuite, dressez dans un plat & servez chaudement.

Voyez au commencement de cet article, les effets que peut produire la carpe différemment appréciée.

CARRE’ DE MOUTON. Il y a différentes manières d’apprêter le carré de mouton ; voici la plus ordinaire.

Carré pour Hors-d’œuvres.

On le fera si l’on veut pour Hors-d’œuvres ; pour cela on le pique de persil, & on le fait cuire à la broche ; quand il est cuit on le fera avec jus de citron & jus de mouton, après l’avois panné de mie de pain avec sel & poivre.

AUTRE FAÇON.

Faites-le cuire dans un pot ; quand il est cuit ; trempez-le dans une pâte à beignets, faites-le frire avec lard fondu ; frit, servez-le avec verjus de grain dans le temps, sel & poivre blanc.

Carré de Mouton en Entrée.

Faites-le griller coupé en côtelettes, trempez-les dans du beurre frais fondu, sel, poivre, persil, ciboules, champignons, le tout haché ; panné les côtelettes de mie de pain ; cela fait, mettez-les sur le gril ; pendant qu’elles cuisent, arrosez-les avec un peu de beurre, afin qu’elles ne soient pas séches, & servez à sec.

Carré de Mouton en Terrine, à l’Angloise aux Lentilles.

Coupez-le en côtelettes, faites-les cuire avec bon bouillon, très-peu de sel, un bouquet garni ; faites aussi cuire un litron de lentilles à la Reine avec du bouillon. Quand elles sont cuites, pillez-les en purée, mettez cette purée
avec les côtolettes de mouton cuites & leurs affaisonnements. Si votre coulis est trop clair, faites-le réduire sur le feu ; prenez ensuite une terrine propre à servir sur table, & qui soutire le feu, mettez les côtolettes dedans avec la moitié du coulis, & couvrez avec de la mie de pain grillée d’un côté ; mettez ensuite votre terrine dans le four, où vous la ferez bouillir pendant une heure. Quand vous êtes prêt à servir, mettez dedans le reste de votre coulis.

On sert encore le carré de mouton de plusieurs autres façons ; cuit à la braïse avec un ragoût de petits oignons.

En Haricot.  En Auchepot.
Aux Navets.  Glacé.
Aux Concombres.  A la broche piqué de petit lard.
A la Chicorée.

**Avec les mêmes Ragoûts.**

En Tourte.  A la Poêle.
Au Gratin.  En Crepine.
A la Ravigotte.  Aux Oignons.

Voyez tous les noms particuliers, la manière de faire tous ces ragouts.

**Carré de Mouton à la Chirac.**

Prénez un carré de mouton que vous préparez & déposez le long du filet ; mettez-le cuire à moitié à la broche, & achetez de le faire cuire dans le derrière de votre marmite. Quand il est bien moelleux, vous le servez avec un ragot d’épinards dessous.

Pour cela faites blanchir des épinards nouveaux, passez-les au beurre après les avoir pelées sans les hacher, & les mouillez avec du coulis. Quand ils sont cuits avec bons affaisonnements, servez à courte fausse sous le carré.

**Carré de Mouton à l’Eau de-vie aux Marrons.**

Prénez un carré de mouton mortifié, coupez la chair en morceaux comme des noix, lardez-les.
de lard & de jambon ; passez-les dans une caf- 
ferole avec de l'huile, mettez ensuite un verre 
d'eau-de-vie ; mettez-y le feu avec du papier , 
remuez toujours le feu jusqu'à ce que l'eau-de-
vie soit éteinte; mouillez après avec du bouillon, 
un peu de réduction, du coulis, ajoutez-y cham-
pignons, truffes, ris de veau blanchis, un bou-
quêt, bons affiônnemens, faites cuire à petit 
feu, & dégraissez. Quand il est cuit pressez-y 
un jus de citron.

Pelez des marons, faites-les cuire dans du 
bouillon & du fèl. Quand ils sont cuits, retirez- 
les & les faites chauffer dans le ragoût; dressez 
le mouton dans le milieu d'un plat, le ragoût 
autour, les marons en cordons sur les bords, la 
sauffe par defus.

Carré de Mouton frit.

Faites cuire votre carré au pot ; ôtez-en la 
peau, trempez-le dans une pâte à beignets ; 
faites-le frîre dans du fain-doux, lard fondu ou 
beurre affiné, & servez avec verjus pour sauffe, 
fèl & poivre blanc.

CASSE-MUSEAUX. Espece de pâtisserie :
voici la maniere d'en faire.

Prenez des morceaux de moëlle de bœuf qui 
soient de la longueur d'un pouce ou environ ; 
échaudez-les dans de l'eau presque bûillante, 
tirez-les ensuite avec une cuiller percée, égout-
tez-les un peu; arrangez-les sur une table, pou-
drez-les le plus que vous pourrez de sucre; af-
fiôonnez avec un peu d'épice salée, ou d'un peu 
de fèl ou de canelle en poudre.

Cela fait, dressez promptement de petites abaî-
fes de pâte feuilletée bien mince; garnissez un des 
bouts d'un morceau de moêle qui soit de la 
longueur d'un pouce, & s'il est besoin, ajoutez-
y un morceau de sucre affiôonné comme on 
vient de le dire, puis vous renverserez sur cette
moëlle; mouillez un peu les bords de la pâte, afin que vous puissiez les joindre l'un à l'autre plus facilement.

Vos caffemuseaux faits, faites-les frire dans du beurre ou dans du sain-doux, & ne les videz pas en retournant. Quand ils seront frits, tirez-les de la friture avec une cuillère percée, puis poudrez-les de sucre, & servez.

Autre façon.

Prenez du fromage mou, non écrémé, qui soit frais fait, ou bien du lait caillé & du fromage léc découpé bien menu, des œufs crus, un peu de farine fine, ou plutôt un peu de crème de pâtissier, de raisins de corinthe, de pigeons, & de sucre assaisonné d'épice fâlée, ou seulement de l'épice fâlée. Vous pouvez aussi y mettre un peu de viande cuite qui soit hachée bien menu; mélez ensemble toutes ces choses, faites-en comme une farce, ajoutez-y un peu de lait; que votre farce soit un peu coulante; renfermez de cette farce dans de petites abatisses de feuilletage, & faites-en des caffemuseaux que vous ferez frire dans du beurre ou du sain-doux, puis vous les poudrez de sucre, si vous le jugez à propos.

Voyez aux articles Pâte & Pâtisserie, les effets que peuvent produire dans différents tempéraments, les caffemuseaux.

CASSEROLE, Ænea paropis, ustensile de cuisine, espèce de bassin profond, fait ordinairement de cuivre rouge, ou jaune, bien étamé en dedans, dont on le fert pour faire des ragouts.

CASSEROLE, Panis fætus in Ænea paropis coctus. Pain farci & cuit dans une casserole avec les assaisonnements convenables. Voici la manière d'apprêter ce ragout.

Prenez un pain mollet dont la croûte soit
bien dorée, percez-le par-dessous, ôtez-en la mie
ayez un bon hachis de poulets rotis, ou d'autres volailles qui soient cuites, passez-le à la cafferole, avec bon jus, comme si c’était pour faire un hachis, sel, poivre & autres assaisonnements. Emplissez-en votre pain à moitié avec une cuiller à bouche, après l’avoir fait sécher à l’air du feu du côté de la mie, ajoutez à ce hachis quelques petites croutes de pain par morceaux, après quoi achevez d’emplir votre pain de hachis & puis de croutes.

Cela fait, prenez une cafferole à peu près de la grandeur de votre pain, garnissez-le fond de bardes de lard, sur lesquelles vous poserez la partie du pain par où il a été farci, laissez-le mitonner avec bon jus : mais qu’il ne soit pas trop pressé, ni trop mitonné, afin qu’il demeure entier.

Quand il sera cuit, versez-le adroitement sur un plat, ôtez-les bardes, égouttez un peu de la graisse, & couvrez le pain d’un ragoût de ris de veau, culs d’artichaux, truffes, & pointes d’asperges autour si c’est la saison. Ce pain ainsi apprêté se sert pour Entrée & pour Potage.

Cafferole au Parmesan.

Après avoir préparé le pain, comme on vient de le dire, on met dedans un peu de Parmesan, rapé ; & quand on a dressé le pain dans un plat, on le poudre encore du même fromage dont on l’a farci, on lui fait prendre couleur au four, puis on le garnit tout autour d’un ragoût. Cette cafferole se sert pour Hors-d’œuvres ou pour Entrées.

On peut employer d’autre fromage que le Parmesan, pourvu qu’il soit bon.

Cafferole aux ris de Veau.

Faites cuire vos ris ; prenez champignons ; truffes, morilles, crêtes de coq & culs d’arti-
chaux, faites du tout un bon ragoût ; emplissez de ris le pain que vous ferez cuire dans une casserole, comme il a été dit.

Vous pouvez, si vous voulez, farcir les crétes & les morilles avec un hachis fait de blanc de volailles, & les faites cuire à part, puis mettez cela dans le ragoût.

Le pain étant cuit ainsi, sert pour potage ; c'est pourquoi on le dresse dans un plat, & si l'on a quelque volaille pour mettre autour, on les range dans le plat, puis on y met le ragoût de ris de veau, & par-dessus un bon jus ; on lui fait prendre couleur au four, puis on le fera chaudement.

Au défaut de volaille on peut le servir d'une queuë de mouton qu'on range sur le plat & qu'on couvre de ris de veau bien épais & pannés ainsi que la queuë.

Casserole au ris.

Faites cuire votre ris dans une marmite ; faites un ragoût de champignons, truffes, morilles, culs d'artichaux, crétes de coq. (Vous pouvez, si vous voulez, farcir les crétes & les morilles, les faire cuire à part, & les jeter ensuite dans votre ragoût.) Voyez Crétes farcies & Morilles farcies.

Faites une essence de deux ou trois gousses d'ail, de basilic, de clous de girofle, & du vin, faisant bouillir ensemble, passez le ensuite dans une étamine & le mettez dans votre ragoût.

Si vous avez quelque poule, gibier ou volaille à servir sur votre soupe, rangez-le dans le plat, mettez-y après votre ragoût, & le couvrez de ris proprement, par-dessus un peu de graisse pour le rendre bien uni, faites-lui prendre couleur en le mettant dans le four, & servez chaudement.
CAS. CAS. 303

Si vous n'avez point de volaille, mais seullement quelque belle queue de mouton bouillie, rangez-la de même dans votre plat, quand elle sera bien cuite, & la couvrez de ris bien épais, & pance-la, ou bien dorez la avec de la graisse & du lard & un peu de chapelure de pain pour lui donner couleur.

On met encore des poissons en cafférole. Voyez au mot Saumon, queue de saumon en cafférole : cette manière peut s'étendre aux autres poissons apprêtés ainsi.

Voyez au mot Ragoût, à qui conviennent les viandes ainsi déguisées.

CASSONADE, ou caffonnade, Saccharum mondum expurgatum, sucre en poudre ou en gros morceaux qui n'a pas eu la dernière préparation par laquelle on le durcit, & on le met en pain.

La caffonade qu'on appelle encore moscouia-de, a les mêmes propriétés que le sucre. Voyez au mot Sucre. La caffonade sucre davantage que le sucre en pain, car étant plus chargée de parties visqueuses & gluantes que les clarifications reîtrées ont enlevé dans le sucre en pain, elle demeure plus long-tems attachée aux fibres de la langue, & y fait une impression plus longue.

On remarque encore que les sirups & les confitures faites avec la caffonnade se candissent moins que celles qui sont faites avec le sucre clarifié, parce que les parties graisseuses de la caffonnade empêchent la cristallisation. Voyez l'article Sucre.

Cafrole.

Prenez telle viande que vous jugerez à propos, & la faites cuire à la braise. Quand elle est cuite & bien égouttée, dressiez-la sur un plat ;
mettez tout autour de cette viande du ris à moitié cuit, avec de bon bouillon bien nourri avec du lard : versez par-desus du lard fondu ; unifiez-le avec un couteau que cela soit bien rond. Faites cuire au four bien chaud, afin que la croûte soit dorée & croquante, & servez ainsi, à sec après avoir égoutté la graisse.

CELERI, Apium Macedonicum. Le céleri n'est autre chose que de l'âche cultivée qu'on a rendu blanche & d'un goût plus agréable en la liant quand elle est montée à une certaine hauteur, & en l'entourant de fable ou de terre. L'âche est une plante haute d'environ un pié & demi, dont la tige est grosse, canelée, creusée, fort verte, & jetée des feuilles très-vertes aussitôt qui sont grandes & luisantes, découpées, & remplies d'un suc très-âcre qui a une odeur assez forte.

Le céleri se mange ordinairement cru avec le poivre & sel ; on y joint l'huile & le vinaigre, si l'on veut, & il est alors plus salin ; car cette plante est fort diurétique, & conséquemment fort délesteante. Cette qualité diurétique du céleri lui vient d'un sel acide tartareux qu'il renferme, ce qui le rend en même temps flatueux & très-indigeste. On le mange aussi en rémoulade.

Ragoût de Céleri.

Prenez des piéces de céleri bien épluchés, faites-les cuire dans une eau blanche, pressez-les ensuite, & les mettez cuire dans une caffroli avec du coulis clair de veau & de jambon, & faites mitoner à petit feu. Etant cuits, liez-les sur un fourneau avec un peu de beurre frais mnié de tant soit peu de farine, & remuez toujours la caffroli.

Donnez à votre ragoût une petite pointe de vinaigre, qu'il ne frott point trop lié ; servez-le pour un plat d'entremets, & pour toutes sortes d'Entrées de céleri.

Crème
Crème au Celeri.

Mettez deux pièces de céleri bien lavés dans une caïserole avec un demi-lit d’eau ; faites-les bouillir un quart d’heure, passez-les au tamis, mettez l’eau dans une caïserole avec une pinte de crème, un quarteron de sucre, des zestes de citron vert, de la coriandre, un peu de cannelle, de l’eau de fleurs d’orange ; faites bouil-"lir votre crème jusqu’à ce qu’elle soit réduite à moitié ; laissez-la refroidir jusqu’à ce qu’elle soit un peu plus que tiede. Mettez-y des gisiers trempés quelque temps dans l’eau & bien lavés, ha-
chez-les & les passez avec votre crème dans une serviette. Mettez un plat sur la cendre chaude, versez votre crème dedans ; couvrez-la d’un autre plat, de la cendre chaude dessus ; quand vo-
tre crème est prête, mettez-la refroidir sur de la glace, & servez.

CERCIFIS, on le sert de deux espèces de cerci-
"fis parmi les alimens, la première est la racine d’une espèce de barbe de bouc, la seconde est la racine de scorpionaire, vulgairement cercifi d’Espagne.

On doit choisir l’une & l’autre tendres, faciles à rompre, charnuës, succulentes & d’un goût doux & agréable.

Ces racines bien cuites sont des alimens affez salutaires, & qui ne produisent de mauvais ef-
tes qu’autant que l’on en ufè immédiatement. Elles conviennent en tout temps, à toutes sortes d’âge & de tempérament.

Les cercifs d’Espagne sont nommés à cause de leur première origine, ou parce qu’ils y vien-
nent sans culture dans plusieurs endroits, ont un goût plus agréable & plus relevé que les au-
tres, apparentment parce que leurs principes sont plus volatils & plus exaltés.

De toutes les racines que l’on mange en cara-
CER. CER:

me, la meilleure, dit M. Andry, est le cerf de Espagne ou la scorfonnaire. Elle se digère facilement pourvu qu'elle soit bien cuite, & qu'au paravant elle ait été ramollie dans l'eau, elle contient un sel acre volatile, & une huile volatile, qui la rendent diaphorétique, & par conséquent propre contre la coagulation des sucs & l'engourdissement des esprits animaux.

La maniègre ordinaire de la préparer est de la faire bouillir, & ensuite de l'affaïsonner avec la crème ou le beurre.

Quelques-uns la font frire couverte de farine ou de pâte, mais elle est plus saine de la première façon.

On mange aussi les cerfis au vinaigre & à l'huile, mais cuits auparavant dans l'eau, & ils ne sont point mal sains de cette manière.

CERF, Cervus, le mâle de la biche. Il est inutile de donner la description d'un animal aussi connu. La chair de cet animal passe pour approcher beaucoup de celle du bœuf. Les personnes de qualité qui aiment la chasse mangent souvent de la chair de cerf, ainsi que de celle du daim : elle est beaucoup plus humectante, plus tendre, plus délicate, plus facile à digérer, d'un goût plus agréable & moins mal sain.

La chair de cerf que l'on cue au mois d'Août & de Septembre que cet animal est en rut, est désagréable & d'une odeur forte, approchant de celle de la chèvre.

Lorsque le cerf est vieux, la chair n'en vaut rien, parce qu'elle est sèche, de difficile digestion, qu'elle cause des obstructions, engendre de la bile noire, & dispose le corps aux fièvres. Comme elle se digère difficilement, elle dérange l'estomac de ceux qui sont d'un tempérament faible, & cause plusieurs désordres dans leurs intestins.

La chair de cerf convient en tout temps aux
Jeunes gens bilieux qui ont un estomac fort & robuste, & qui sont accoutumés à un grand exercice de corps, mais les vieillards & les personnes d'un tempérament mélancolique doivent s'en abstenir.

Le cerf, dit, M. Lemery, est d'un tempérament sec & mélancolique, ainsi plus il est jeune, & plus sa chair est salutaire, parce qu'elle est alors plus humide, plus tempérée & plus propre à produire de bons effets, c'est pourquoi l'usage de la chair de cette animal est plus conve- nable pour la santé dans le temps qu'il tente encore que dans tout autre. Il y a des gens qui n'attendent pas ce temps-là pour le manger, ils le vont chercher jusque dans les entrailles de sa mère, dont ils coupent le ventre pour avoir le petit qu'ils mangent ensuite avec délice. Mais je suis persuadé, continué le même Auteur, qu'il est en cet état plus propre à produire de mauvais effets que de bons, parce qu'il est encore trop visqueux & chargé d'humidités superflues.

On ferait bien, ajoute encore M. Lemery, de n'employer le cerf parmi les alimens que jus-qu'à l'âge de trois ans parce qu'après ce temps sa chair commence à être pesante sur l'estomac & difficile à digérer. Cependant quand il a été châtré quelque temps après qu'il est venu au monde, sa chair, outre qu'elle est dans lauite plus dé- licate & plus agréable au goû, est encore plus rempérée, plus tendre, plus aisée à digérer & des plus salutaire.

On apprête la chair du cerf de plusieurs ma- nière; on la fait rôtir ou bouillir; on en fait pâtes & c.

Cerf rôti à la broche, à la Bourguignonne.

Lardez-la longue ou l'épaule de gros lard affaissonné de sel, poivre, muscade, clous pilés; faites-la tremper pendant trois ou quatre heures
dans du vin blanc, verjus, sel, bouquet de fines herbes un morceau de citron vert, trois ou quatre feuilles de laurier; faites-la rôtir ensuite à la broche en l'arrosant de sa marinade. Étant cuite, mettez-la dans son dégoût, avec un bon coulis pour lier, la sauce, capres, vinaigre, ou jus de citron & poivre blanc en servant.

L'on fera de même le chevreuil, la biche, le dain & le faon de Dain.

**Autre manière.**

Piquez bien menu la longe ou l'épaule, enveloppez-la de papier, faites-la rôtir à la broche, étant cuite, faites une sauce avec un bon coulis, essence de jambon, capres & anchois & un filet de vinaigre que vous mettez dessous en servant.

**Autre manière.**

Faites une sauce douce, avec un verre de vinaigre, sucre, un peu de sel, trois ou quatre clous entiers, cannelle & un peu de citron. Votre morceau de cerf étant cuit à la broche, servez-le.

**Cerf en croûte.**

Prenez du cerf, coupez-le par morceaux; piquez-les de gros lard affaissonné de sel & de poivre; passez-le à la casserole avec lard fondu; empochez-le ensuite avec du bouillon, du vin blanc, ou rouge, laurier, citron vert, bouquet de fines herbes & autres affaîsonnemens; faîsez mitonner le tout ensemble.

Étant cuit faire frire un peu de farine pour lier la sauce, ou pour mieux faire, liez-la avec un bon coulis & un filet de vinaigre, & servez chaudement.

Le chevreuil & la biche s'apprentent de même.

**Cerf en ragout.**

Landez votre morceau de cerf de gros lard.
affaisonné de sel & de poivre, passez-le à la casserole avec lard fondu, mettez-le cuire avec du bouillon ou eau chaude, deux verres de vin blanc; affaisonnez de sel, muscade, bouquet de fines herbes, &c. Laissez-le cuire trois ou quatre heures, liez la sauce avec un bon coulis, & servez chaudement, après avoir mis capres & jus de citron.

Vous pouvez servir de la même manière le daim, la biche & le chevreuil.

_Pâté de Cerf._

Marinez votre morceau de cerf, lardez-le de gros lard affaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices; faites une pâte bife avec farine de feigle, mettez du sel & un peu de beurre. Dressez votre pâte, mettez-y du lard pilé, laurier, & bons affaisonnements; dorez-le avec jaunes d'œufs, faites-le cuire pendant trois ou quatre heures; il faudra le percer de peur qu'il ne creve, & le boucher en sortant du four.

Le pâté de sanglier se fait de la même manière ainsi que celui de chevreuil ; mais il ne faut pas l'affaisonner si fort, ni le laisser cuire si long-temps.

Voyez les articles _Ragoût & Pâté._

Les cornichons ou les cornes du cerf nouvellement sorties, & encore molles & tendres servent beaucoup parmi les alimens. On les coupe par tranches, & on les accommode de plusieurs façons différentes.

_Gélée de cornes de cerf._

Enfin l'on fait de la gelée avec de la raclure des grandes cornes de cerf que l'on fait bouillir à petit feu, dans une certaine quantité d'eau jusqu'à ce que la liqueur ait acquis une consistance de gelée ; après cela on la passe, & l'on exprime fortement le marc; enfin on bate un blanc d'œuf avec du vin blanc & du sucre de citron; on
mêle de la gelée avec autant de sucre qu'il en faut, & un peu de cannelle. On fait bouillir le tout légèrement, pour clarifier la liqueur que l'on coule de nouveau & qu'on laisse reposter. Voyez à l'article, Blanc-manger, blanc-manger de corne de cerf.

Cette gelée est fort nourrissante & propre à rétablir les forces, à fortifier l'estomac à résister à la malignité des humeurs, à arrêter les diarrhées, les vomissements & les crachements de sang.

CERFEUIL, Chaerophyllum, ou cerefolium, herbe qui est toute découpée, d'un vert jaunâtre, qui contient beaucoup de suc, & dont l'odeur réveille & réjouit le cerveau.

Cette herbe renferme une huile abondante, un sel âcre volatil affez piquant, qui la rend apteritif, & un peu de phlegme.

On doit choisir le cerfeuil tendre, rempli de suc, d'un goût & d'une odeur agréables.

La principale vertu du cerfeuil consiste dans un sel essentiel & dans quelques principes huileux & exaltés dont il est chargé, & qui font propre à diffoudre & à atténuer les fûcs visqueux & groissiers qu'ils rencontrent à leur passage, à ouvrir les glandes rénales, & à purifier la masse du sang, en l'entretenant dans une juste fluidité, & en précipitant & chauffant au dehors les matières étrangères qui faisoient obstacle à son mouvement; il convient en tout temps & à toute sorte de tempérances, & ne produire aucun mauvais effet.

On connoit affez-les usages auxquels le cerfeuil est employé dans les cuisines.

Crème de Cerfeuil.

Prenez une poignée de cerfeuil bien lavé; mettez-le dans une caffrole avec de l'eau, faites-le bouillir un quart d'heure & le passez au tamis; remettez l'eau sur le feu, faites-la bouillir & réduire à deux cuillerées ; mettez-y ensuite
une chopine de crème, un demi-feutier de lait,
un quartier de sucre, une écorce de citron
verd, de l'eau de fleurs d'orange, un peu de co-
riandre; faites bouillir le tout, une demi-heure,
passez votre crème au tamis : délaiyez dans une
casserole six jaunes d'œufs avec une pincée de
farine; délaiyez dedans la crème & la repassez
au tamis, faites la cuire au bain-marie. Quand
elle est cuire, glacez-la avec du sucre & la pel-
le rouge.

CÉRISÈRE, Cerasium. Toutes les cerises en gé-
néral sont stomacales, apéritives & rasraîchi-
santes; elles lâchent le ventre, surtout quand on
les mange crus. Il y en a qui sont douces &
tendres, il y en a d'autres qui sont dures & af-
stringentes. Il faut préférer les premières aux se-
condes, parce qu'elles sont plus faciles à di-
gérer, & qu'elles passent promptement de l'es-
томac dans les intestins. Les estomacs bilieux
s'accommoderaient pourtant beaucoup mieux
des secondes, parce qu'elles se corrompent plus
difficilement, & qu'elles fortifient l'estomac par
leur vertu astringente; mais si l'on en fait un
usage immodéré, & que les fucs qu'elles portent
ne se digèrent pas facilement avec leur sub-
stance, elles rempliront le corps d'humeurs
aqueuses.

Les cerises les plus estimées sont celles qui
sont connues sous le nom de cerises de Mont-
morancy.

Il y a plusieurs espèces de cerises, des rouges-
d'un goût aigrelet, qu'on appelle vulgairement
Agriotes, & qui sont les plus communes; en
second lieu, des rouges, blanches ou noires,
plus grosses que les précédentes, & d'une chair
plus compacte; on les appelle Bigarreaux ou
Guignes, & enfin des petites sauvages noires à
longue queue, d'un suc agréable, & qui teint.
en noir ou en purpurin : on nomme ces dernières Merises.

On doit choisir les cerises mûres, succulentes, grosses, bien nourries, & d'un bon goût.

Les cerises sont humectantes & rafrachissantes, parce qu'elles contiennent beaucoup de parties aqueuses & phlegmatiques, propres à calmer le mouvement impétueux des liqueurs.

Elles sont de la soif, parce que ces parties aqueuses dissolvent & emportent les fels âcres qui la causoient.

Elles tiennent le ventre libre en délayant les humeurs grossières contenus dans les intestins & les chassant au dehors.

Comme les cerises sont d'une substance peu compacte & peu serrée en ses parties, elles se corrompent aisément dans l'estomac.

Elles contiennent encore un suc un peu viqueux & acide, qui picotant les parties des intestins, & s'y raresiant par la chaleur, excite des coliques & des vents.

Les cerises conviennent dans le grand chaud aux jeunes gens bilieux ; mais les vieillards & les personnes phlegmatiques doivent s'en abstenir.

On fait sécher les cerises pour les garder plus long-tems ; on les met pour cela sur une claire dans un four modérément chaud ; mais pour-lors elles reffèrent, parce qu'elles sont dépouvrues de la qualité de phlegme qui les rendoit émollientes.

On fait avec ces cerises des confitures fort agréables, qui humectent & rafrachissent beaucoup, & qui peuvent même convenir aux frigidians.

Cerises liquides & sans noyaux.

Choisieze les plus belles cerises bien mures, ôtez en les queuez & les noyaux, faites-lesuire
CER. CER.

313

du sucre à soufflé, & y mettez vos cerises ; faites-les bouillir à grand feu & les écumerez soigneusement ; ôtez-les ensuite de dessus le feu & les laissez refroidir, remettez-les encore sur le feu, faites-les une seconde fois bouillir à gros bouillon ; ôtez-les après & les remuez s'il en est besoin ; servez-les dans des pots & les couvrez bien quand elles feront refroidies.

Autre façon.

Prennez des cerises bien choisies, rognez-en les queues, ôtez-en les noyaux ; prenez autant peuant de sucre que de fruit ; faites cuire votre sucre à soufflé, mettez-y vos cerises auxquelles vous ferez prendre dix ou douze bouillons couverts ; écumez-les bien pour les remettre après sur le feu, & quand elles auront pris encore un bouillon couvert, vous les tirerez.

Si vous voulez leur donner une belle couleur, vous y mélerez du sirop de groseille, & si vous les aimez avec le goût de framboise, vous y en mettez en les confinant.

Cerises tirées au sec.

Vos cerises confites, comme on vient de le dire, portez-les à l’étuve dans leur terrine où vous les laisserez jusqu’au lendemain matin, que vous les égoutterez sur une passoire, après quoi vous les déposerez sur des ardoises rangées dans l’étuve sur des tablettes ; poudrez vos cerises de sucre, elles en feront plus belles.

Cerises confites promptement & sans façon :

Prennez quatre livres de cerises, & pour les bien garder mettez parmi ces cerises quatre livres de sucre concassé le plus menu que vous pourrez ; jettez par dessus un verre d’eau, de peur que votre sucre ne s’attache au fond de la poêle, puis vous les pouserez à bon feu égal, & remuez votre poêle une ou deux fois, afin que la cerise se couvre de la peau ; jusqu’à ce
que le sirop soit fait; faites que votre feu ne soit point négligé, afin que vos confitures ne languissent pas, parce qu’elles noirciront & n’auront pas un bel œil. Prenez garde surtout à la cuisson. Si vous voulez vous pouvez les faire de même au sucre cuit à la plume; c’est la même chose.

Compôses de Cerisées.

Prenez de belles cerises, coupez-leur la queue à moitié; mettez fondre votre sucre dans un poêlon avec fort peu d’eau, parce que ce fruit en rend assez de lui-même; le sucre fondu, jettez-y vos cerises, laissez-leur prendre plusieurs bouillons, écumez-les bien jusqu’à ce que les cerises deviennent molettes, & qu’elles aient pris sucre; tirez-les ensuite de dessus le feu, laissez-les refroidir & servez.

Gelée de Cerisées.

Préparez vos cerises comme si vous vouliez les confire; mettez du sucre à perlé, faites bouillir le tout jusqu’à ce qu’il soit réduit à cette cuisson; ensuite passez-le au tamis & l’empotez: il faut autant pesant de sucre que de fruit.

Autre façon.

Ou bien prenez des cerises bien mures, tirez-en le jus en les pressant à travers un linge; prenez autant pesant de sucre à cassé que de jus; mélez le tout, faites bien bouillir, ayez soin de bien écumer; laissez cuire jusqu’entre lisse & perlé, qui est la cuisson de cette gelée; dressez-la après dans des pots bien nets & bien lavés.

Pâte de Cerisées.

Choisissez les plus grosses & les plus bellès; ôtez-en le noyau, faites-les bouillir avec de l’eau qui doit y être en petite quantité; faites-les ensuite égoutter dans une passoire à petits trous, mettez dedans un vaisseau pour recueillir
ce qui tombe à mesure que vous pressez & remuez vos cerises.

Le tout étant passé, vous le mettez dans un poêlon ou bassin bien net, & le faites sécher à petit feu, le remuant toujours avec la spatule au fond & dans le tour, crainte qu’il ne brule, jusqu’à ce qu’on s’aperçoive que les cerises commencent à sécher, ce que vous reconnaîtrez quand elles ne tiendront plus au poêlon; mettez-y ensuite une demi-livre ou trois quarterons de sucre en poudre, & mélez le tout ensemble, après quoi vous étendrez votre pâte sur des ardoises en telle forme que vous voudrez, & la ferez sécher à l’étuve.

Au lieu de mettre votre sucre en poudre, il est mieux de le faire cuire à cassé, & l’incorporer dans votre marmelade.

**Maniere de blanchir les Cerises & autres fruits.**

Prenez un blanc d’œuf ou deux battus avec de l’eau de fleurs d’orange, jettez-les dans un plat ou dans une terrine avec du sucre en poudre, & lorsqu’elles seront couvertes de sucre, vous les mettrez sur un papier & sur un tamis ou corbeilles, puis vous les exposerez au soleil ou bien devant un feu clair, entorte qu’elles fêtent entièrement la chaleur de loin, afin qu’elles se puissent sécher.

Vous pouvez, si vous voulez, pour les fruits rouges, vous servir de jus de groseille ou de framboise, avec un peu de fleur d’orange; mais il n’y faut point d’œuf.

Voilà la maniere dont on glace les fruits propres à blanchir, groseilles, framboises, raisins, fraises, &c.

On peut aussi blanchir de même des branches de fenouil anisé pour garnir des plats en hiver ou pour manger.
Cerises égrenées portatives.

Prenez une livre ou cinq quarterons de sucre au plus, que vous ferez fondre dans une chépine d’eau, puis vous prendrez quatre livres de cerises, dont vous ôterez la queue & le noyau; mettez ensuite votre sucre sur le feu, & lorsqu’il bouillira, vous jetterez vos quatre livres de cerises égrenées, comme nous l’avons dit; mettez-les dans le sucre sur le feu & les faites bouillir promptement trente ou quarante bouillons, c’est-à-dire, jusqu’à ce que votre sirop soit un peu épaissi, remuez la poêle de temps en temps; lorsqu’elles fâront faites vous les tirerez de dessus le feu & les laisferez refroidir, mettez-les sur un tamis pour les laisser égoutter; mettez-en trois ou quatre ensemble l’une dans l’autre, elles formeront une grosse cerise, puis vous dresserez sur des ardoises ou sur de petites planches; après cela vous secourez du sucre dessus au travers d’une toile de soie; vous les remettrez dans une étuve ou dans un four, lorsque vous en aurez tiré le pain, & lorsqu’elles fêront séches de ce côté-là, vous les retournerz & y mettez du sucre en poudre.

On en peut faire autant avec des prunes de Damas.

Potage aux Cerises.

Mettez dans un pot de l’eau & du sel & un quarteron de beurre, faites-les bouillir deux ou trois bouillons, puis ajoutez-y des cerises, du sucre, des clous de girofle, de la cannelle autant qu’il en faudra, enfin que ce Potage ne soit point trop âpre, & faites-le cuire tout ensemble.

Tourte de Cerises.

Prenez des cerises confites, faites une pâte à demi feuilletee, tirez-en une abaïsse sur votre tourtière, & y rangez les cerises confites; en-
Cerise faites de petites bandes de votre pâte & formez-en sur votre tourte telle figure que vous voudrez ; faites-la cuire & la glacez avec du beurre fin ; étant cuite servez.

Autre façon.

Prenez des cerises, ôtez-en les queues & les noyaux, mettez-les dans une poêle avec une goutte d'eau & du sucre la quantité qu'il en faut; mettez-les sur un fourneau, ayez soin de les bien écumer; étant cuites, retirez-les & les laissez refroidir.

Faites une abaisse de pâte feuilletée, foncez-en une tourtière, mettez-y les cerises, recouvrez d'une autre abaisse découpée de la même pâte; dorez-la d'un œuf, mettez-la cuire au four; étant cuite, rapez-y du sucre & la glacez avec la pelle rouge, dressez-la dans un plat & servez chaudement.

Esprit de Cerises.

Prenez des cerises noires que vous ferez fermenter dans un vaisseau de bois, & après que la fermentation sera faite, vous les distillezz pour en conserver l'esprit; il est rafraîchissant & aperitif.

On fait aussi du Ratafia de cerises. Voyez Ratafia.

Eau de Cerises.

L'Eau de cerises se fait de la même façon que l'eau de framboises. On choisit des cerises bien mures, on en ôte les noyaux & les queues; il n'en faut que deux poignées pour une pinte d'eau. Si on n'a pas le remè des faire infuser, on les verse d'un pot dans un autre plusieurs fois, puis on met glacer cette liqueur.

Cette liqueur est très-raffraîchissante & humectante.

Cerises séchées au four.

Choisissez les plus belles, bien mures, sans être tournées; arrangez-les sur des claies, &
les mettez dans un four modérément chaud, 
ou vous les laisserez tant qu’il y aura de la cha-
leur; changez-les ensuite de place en les re-
tournant, & les remettez au four avec le mê-
me degré de chaleur, jusqu’à ce qu’elles soient 
assez fêchées pour être gardées.

Quand elles sont refroidies, liez-les par bou-
quets, & les ferrez dans un lieu qui ne soit ni 
trop froid ni trop humide.

Voyez au commencement de cet article, les 
propriétés des cerises fêchées au four.

CERVELAS, Botellus. Espece de boudin ou 
saucisson court & gros qu’on fait avec de la 
chair de Cochon hachée, affaissonnée de sel, 
poivre, & une pointe de rocambole.

Les cervelas ont toutes les mauvaises qualités 
de la chair de Cochon; la façon dont on les ap-
prête ne fera encore qu’à les rendre plus in-
digestes.

Cervelas de Milan.

Pour en faire prenez six livres de chair de 
Porc maigre, une livre de bon lard, quatre 
onces de sel, une once de poivre ; il faut que 
ze tout soit bien haché, soit mêlé ensemble; 
ajoutez une pinte de vin blanc & une livre de 
fang de Porc, avec une demi-once de cannelle & 
giroflé pilés & mêlés ensemble, & des morceaux 
ou manières de gros lardons que l’on fait de la 
fête du Porc qu’il faut bien faupoudrer de ces 
épices, & larder dans les cervelas en les finissant : 
ils doivent être cuits pour les manger.

Cervelas de Carême.

Prenez chair d’anguilles, de carpes, de tan-
ches, de brochet, ou bien de morue fraîche à 
la place de brochet ; hachez bien toutes ces 
chairs ensemble avec persil & ciboulettes ; af-
saiisonnez-les de poivre, de sel, clous, muf-
CADE, un peu de basilic, graisse d'anguilles & beurre frais.

Pilez enfin les ossements de carpe, de brochet, d'anguille dans un mortier; arrosez avec bon vin rouge. Cela fait, arrosez-en votre hachis, & remplissez-en des peaux d'anguilles; faites-les mariner vingt-quatre heures dans du sel & du vin ou de la lie; exposez-les si vous voulez à la grosse fumée de la cheminée, & quand vous en aurez besoin, vous les ferez cuire dans du vin blanc avec fines herbes, sel & poivre, ou dans deux tiers d'eau & un tiers de lie avec fines herbes de même.

On les fera froids pour Entremets.

Les cervelas de chair de poisson sont moins indigestes que les autres; mais comme on y prodigue les affaisonnements & les épices, ils ne sauroient faire un aliment salutaire, du moins si l'on en fait un fréquent usage. Voyez Affaisonnements & Épices.

CERVELLÉ. Cette partie des animaux est assez connue; elle est d'une substance insipide, difficile à digérer, propre à produire un suc grogner & épais, à exciter des nausées & à abattre l'appétit.

Cervelle de Bœuf en Entrée.

On la fait cuire à la braièse faite avec du vin blanc, sel, poivre, un bouquet garni; quand elle est cuite on la retire de la braièse, & on la fera avec une fausse appétissante. (Voyez au mot Sauto, la manière de la préparer.) ou bien avec un ragout de petits oignons & de racines.

Pour Hors-d'œuvres.

Faites la mariner avec sel, poivre, vinaigre, un morceau de beurre manié de farine, ail, persil, ciboules, thym, laurier, basilic; faites-la
frise après l'avoir égouttée & farinée, & la servez garnie de persil frit.

Cervelle de Bœuf en Matelote.

Faites-la dégorger dans l'eau tiède, & blanchir un moment dans l'eau bouillante ; mettez-la cuire ensuite dans une braisse blanche enveloppée de bardes de lard avec un bouillon, un citron en tranches après en avoir ôté la peau, sel, poivre, bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, thon, laurier, basilic, un verre de vin blanc ; faites blanchir deux oignons blancs dont vous aurez coupé les deux extrémités, & ôtez la première peau, & les faites cuire dans du bouillon ; mettez-les ensuite dans une casserole avec deux cuillerées de réduction, une cuillerée de coulis, un demi-verre de vin de Champagne, sel, gros poivre, faites bouil- lir quelques bouillons le ragout ; quand la sauce est assez réduite, retirez la cervelle de la braisse, dressez-la dans un plat le ragout par-dessus. On peut ajouter des racines que l'on tourne & que l'on fait cuire avec les oignons.

Cervelle de Veau aux petits oignons.

Faites dégorger la cervelle de deux têtes de veau dans de l'eau, faites la ensuite blanchir à l'eau bouillante, mettez-la cuire avec des bardes de lard, un peu de bouillon, la moitié d'un citron en tranches, un demi-féter de vin blanc, sel, poivre, un bouquet, une gousses d'ail, trois clous que vous faites blanchir & cuire dans du bouillon que vous assaisonnez de sel, un bouquet, deux tranches de citrons. Quand ils sont cuits, mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées de coulis, un peu de réduction ; faites-leur faire quelques bouillons pour qu'ils prennent bon goût ; tirez la cervelle de la braisse, dressez-la dans le plat, le ragout d'oignons par-dessus.

Cervelles de Veau en Caisses.

Faites dégorger dans de l'eau tiède deux cer-
velles de veau ; coupez chacune en trois morceaux, & les essuyez bien entre deux linges ; faites les mariner enfuie avec huile fine, jus de deux citrons, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, une pointe d’ail, le tout haché très-fin. Faites de petites caisses de papier bien frostées avec de l’huile, mettez au fond de chaque caisse une petite barde de lard, les cervelles de veau dessus avec leur marinade ; couvrez avec de petites bardes de lard comme dessous ; faites-les cuire à petit feu sur le gril, & ayez soin de les retourner. Quand elles sont cuites comme il faut, servez dans leurs caisses.

CHABOT, *Gobius capitalus*. Petit poisson de rivière à grosse tête, dont le corps va toujours en diminuant ; il se plait dans les eaux rapides, & se retire affez volontiers sous les pierres ; il a le trait des ailerons fort vive, & quand il passe d’un endroit à un autre, on dirait que c’est une flèche qui part.

Ce poisson est peu estimé ; rarement on en fait usage dans les cuisines ; on peut l’appéter comme la carpe.

CHAIR, *Caro*. Partie molle des Animaux ; qui est de toutes la plus nourrissante, celle qui produit un meilleur fum, & enfin qui est la plus en usage.

La chair d’un Animal diffère considérablement suivant son âge, suivant les lieux où il habite, suivant les alimens dont il se fert, suivant son sexe, suivant qu’il a été châtré ou non, s’il est mâle, & enfin suivant la maniere dont on la prépare pour la manger.

Les Animaux trop jeunes, & même qui terent encore, ont ordinairement une chair tendre, molle, humide, visqueuse, & chargée d’humidités superflues ; cependant elle se digère affez facilement, & tient le ventre libre.
La chair des Animaux plus avancés en âge, est plus ferme & produit un meilleur aliment; mais celle des Animaux vieux, & qui tirent à leur fin, devient pour l'ordinaire séche, aride, dure & difficile à digérer.

Il y a pourtant ici une exception à faire en faveur des poissons, qui pour la plupart deviennent plus agréable au goût à mesure qu'ils vieillissent, quoiqu'il y en ait aussi qui ne sont estimés que quand ils sont jeunes.

La différence de la chair des Animaux, par rapport aux lieux où ils habitent, est considérable; car suivant les divers Pays, elle a bien souvent un goût & des qualités différentes; celle des Animaux qui vivent dans des lieux humides & marécageux, produit beaucoup d'humeurs grossières; celle au contraire des Animaux qui habitent les montagnes, qui sont continuellement en mouvement, & qui respirent un air pur & serein, est salutaire, facile à digérer, rendant un suc nourrissant & agréable au goût.

Les aliments dont les Animaux se servent, apportent aussi beaucoup de changement à leur chair. Quelle différence ne trouve-t-on pas entre des lapins nourris à la maison avec des choux, & ceux qui habitent les Garennes, où ils vivent d'herbes fortes & odorantes. Combien les Cochons domestiques qui mangent mille fètes, différent-ils des Cochons sauvages ou Sangliers qui se nourrissent de gland & d'autres aliments qui se trouvent dans les bois?

Pour ce qui est du sexe, comme les Animaux mâles sont d'un tempérament plus chaud que les femelles, leur chair est aussi plus séche, moins chargée d'humidités superflues, & plus propre à produire un bon aliment.

La chair des Animaux qui ont été châtrés, principalement dans leur jeunesse, est beaucoup
plus tendre & plus agréable au goût, plus nourrissante & plus aisée à digérer que celle des Animaux qui ne l’ont point été, parce que dans ces derniers il se fait assez souvent une perte considérable des principes les plus spiritueux & les plus balsamiques de la maille de leur sang par les parties de la génération, au lieu que dans les autres ces mêmes principes ne s’échappent point au dehors, & s’servent par conséquent à rendre leur chair plus succulente & d’un goût moins fort & moins désagréable que n’est celle des autres. On voit cela clairement dans les Bœufs, dans les Moutons, & dans plusieurs autres Animaux qui ont été châtrés.

Enfin comme notre estomac ne pourroit jamais supporter la chair crue des Animaux, on la fait bouillir, ou rôtir, ou frire pour la rendre plus facile à digérer ; on l’assaisonne aussi de plusieurs manières différentes qui relevent & qui changent considérablement son goût.

Les viandes bouillies étant plus humides que les autres, elles conviennent davantage à ceux qui sont d’un tempérament sec, chaud & bilieux & qui ont le ventre resserré ; les viandes frites & rôties conviennent au contraire à ceux qui sont d’un tempérament pituitieux, qui abandonnent en humidités superflues, qui sont sujets à des catarrhes & à d’autres maladies semblables.

CHAIR DES FRUITS. On le sert aussi de ce mot pour exprimer la substance des fruits qui est couverte d’une peau & qui se mange ; ce mot reçoit plusieurs épithètes pour exprimer les différences qui s’y rencontrent.

Chair Beurrée & fondante.

C’est celle qui se fond en effet dans la bouche pour peu qu’on la mâche ; telle est la chair des poires de Beurrée, de Bergamotte, de l’Échaffafère, de Pêches, &c.
Chair caffante.

Se dit des poires qui sont fermes sans être dures, & qui font du bruit sous la dent qui les mâche ; telles sont les Mètre-jean, les Bons Chrétiens d’hiver, les Martin-fecs, &c.

Chair coriáffe & dure.

Se dit de certaines poires qui n’ont aucune finesse ni délicatesse, & qu’on a peine à avaler ; telles sont les Catillacs, les Doubles-Fleurs, &c.

Chair fine.

Se dit des poires excellentes, comme sont les Loschafferies, les Bergamottes, les Epines, &c.

Chair gromeluse & farineuse.

Se dit de certaines poires qui sont désagréables & mauvaises au goût ; telles sont d’ordinaire les Doyennés qui ont trop mûri sur l’arbre, & même de certaines poires qui quoique d’une excellente épece, n’ont pas acquis leur bonté naturelle, comme les Epines d’hiver qui n’ont pu jaunir, & cependant mûrissent, les Bergamottes d’automne venués en méchante exposition, ou dans un terrain frais & humide.

Chair pâleuse.

Se dit de certaines poires qui sont en quelque façon grosses comme les Beurrées blanches, les Lanfacs venués à l’ombre.

Chair tendre.

Se dit de certaines poires, qui n’étant ni fon- dantes ni caffantes, ne laissent pas d’être excellentes, comme les Rouffelets, &c.

Il y a enfin de certains fruits qui ont la chair un peu aigre, comme les Saint-germans ; d’autres l’ont un peu âcre comme les Cra- fannes : un peu de sucre corrigé ce défaut.

D’autres sont revêches, comme les poires à cidre, & la plupart des poires à cuire.
CHAIR. Se dit encore des poissons. Voyez au mot Poisson, ses qualités.

CHAMPIGNON, Boletus. Il y a plusieurs espèces de champignons qui viennent tous en très-peu de temps sur la terre, dans des prés, sur les arbrisseaux & sur le fumier; les meilleurs & les plus sûrs pour la santé, sont ceux qui croissent sur des couches de fumier; ils doivent être blancs en dehors, d'un rouge pâle en dedans, lorsqu'ils sont encore nouveaux; mais qui devient plus foncé à mesure qu'ils vieillissent, affeze gros, bien nourris, d'un goût & d'une odeur agréable; les champignons des prés sont encore affeze bons.

Tous les champignons contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel; plus les champignons contiennent de parties huileuses, moins ils sont dangereux. Ceux qui viennent sur des couches de fumier, pourvu qu'on ne les y laisse pas longtemps, ne doivent pas tant produire de mauvais effets que les autres, parce que le fumier leur communique une plus grande quantité de principes sulphureux; mais ils sont très-mal-fains quand ils ont resté long-temps sur la tige.

Les champignons restaurent, nourrissent & fortifient, excitent la semence, donnent de l'appétit, faussent agréablement le goût; mais ils ne conviennent point à toutes sortes de tempéraments, ni à la même personne en tout temps. On doit surtout en manger modérément; ils peuvent être pernicieux par leur substance spongïeuse, qui s'étendant & le rarefiant par la chaleur du corps, comprime le diaphragme, & empêche la respiration: c'est en ce sens que les meilleurs champignons pris à l'excès, suffoquent quelquefois tout d'un coup.

On prétend que quand les champignons ne
confervent pas leur couleur naturelle après avoir été lavés, & qu'ils deviennent ou bleux, ou rouges, ou noirs, ils sont très-dangereux.

Quand on mange des champignons, on doit boire beaucoup de vin, parce que cette liqueur par les parties sulphureuses qu'elle contient en abondance, embaraçle les fels des champignons, & modère leur action.

Le miel passe aussi pour remédier aux accidents fâcheux que causent les champignons ; il agit en cette occasion comme le vin.

On prépare les champignons de plusieurs façons ; ils sont d'un grand usage dans les ragouts, il s'en fait même des plats particuliers pour Entremets & des Porages.

Epluchez vos champignons, jettez-les dans l'eau claire où vous les laisserez tremper ; faites-les ensuite bouillir dans un peu d'eau pour leur faire jeter la leur, puis laissez-les égouter. Cela fait, mettez-les dans une cafférole avec beurre frais, sel, poivre, un peu de persil ; & lorsqu'ils sont cuits, tirez-les pour les manger, après y avoir mis un filet de verjus, ou pour le mieux un jus de citron joint à un jus de mouton.

Champignons frits.

Vos champignons épluchés, faites-les amortir dans une cafférole avec un peu de bouillon gras, ou de poisson, ou de purée claire, selon le temps, puis poudrez-les de farine, sel, & poivre menu ; faites-les frir dans du beurre ou du fain-doux, & servez avec un peu de persil frit & un jus d'orange pour Entremets, ou garnissez-en autre chose.

Autrement.

On les peut frir au beurre ou à l'huile tout crus ; on les fait bouillir dans de petit vin blanc, & on les assaisonner de jus d'orange, sel, ou choses semblables.
Autre façon.

Pelez & lavez vos champignons, mettez-les entiers dans une tourtière ou sur une feuille de papier sur le grit avec un peu de beurre ou de bonne huile, du sel, du poivre, de la muscade, un peu de chapelure de pain; faites-les cuire dou- cement à petit feu.

Champignons à la Crème.

Coupez vos champignons par morceaux; faites-les cuire à grand feu dans une casserole avec beurre, sel, poivre, muscade, bouquet de fines herbes. Quand ils seront cuits, & qu'il n'y aura presque plus de fausse, mettez-y de la crème fraîche & servez.

Autrement.

Mettez vos champignons dans une tourtière avec lard ou beurre frais, persil, ciboules entières, sel, poivre, muscade, & faites cuire au four comme une tourte. Étant cuits et réisolés, pannez-les & les servez avec persil frit pour garniture.

Champignons farcis.

Lorsqu'ils sont pelés, otez-la barbe qui est dedans, lavez-les & les mettez à sec tout de suite, parce qu'ils n'auraient point de goût s'ils demeuroient long-tems dans l'eau; pendant qu'ils trempent, hachez un morceau de veau ou de volaille avec du lard & de la graisse coupée menu, y ajoutant sel, thin, marjolaine & ci- boules, peu de tout. Le hachis fait, liez-le avec un ou deux jaunes d'œufs crus avec un peu d'é- pices; remplissez les champignons de cette farce; quand ils sont farcis, mettez-les dans une tourtière couverte, ou entre deux plats d'argent; avec un peu de beurre, de bouillon de pigeons ou d'autres volailles, & un peu de feu deflus & deffous. Quand ils sont cuits mettez-les sur une assiette creuse, faites-y une petite fausse blan-
che composée d’un peu de verjus & quelques jaunes d’œufs ; & le tout étant prêt, ajoutez-y un peu de jus de viande.

Autrement.

Vos champignons bien épluchés & entiers, ôtez-en les queues ; faites une farce avec du blanc de poulet ou de veau, moëlle de bœuf, lard, une mie de pain trempée dans de la crème, deux jaunes d’œufs, sel, poivre, muscade ; farcissez-en vos champignons ; mettez-les cuire dans une tourtière au four. Cuits, dressez-les sur un plat & les servez avec un bon jus de bœuf dessous bien assaîonné.

Si c’est en maigre vous les farcissez d’une bonne farce de poisson bien assaîonnée, & les faites cuire de même, & servez pour Entrée avec un jus de champignons dessous.

Jus de Champignons.

Vos champignons bien nettoyés, mettez-les dans une casserole avec un morceau de lard ou de beurre ; si c’est en maigre faites-les risoler sur la braise, jusqu’à ce qu’ils s’attachent au fond de la casserole ; étant bien roux, mettez-y un peu de farine & la faites encore risoler avec les champignons ; mettez-y ensuite de bon bouillon gras ou maigre, & après un bouillon ou deux, vous l’ôterez de dessus le feu, & mettez ce jus à part dans un pot ; assaîonnez de sel & d’un morceau de citron, pour vous en servir au besoin. Les champignons hachés menu ou entiers, peuvent vous servir pour des Potages, ou pour des plats d’Entrées, ou d’Entremets.

Ragoûts de Champignons en gras.

Prenez de petits champignons, & les épluchez bien; lavez & égouttez, videz-les dans une petite casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet, sel, poivre ; & après les avoir passé sur le fourneau, mouillez-les d’un jus de veau, & laissez mitonner à petit feu. Quand ils seront cuits
cuits, dégraissez-les bien & les liez d'un coulis de veau & de jambon, & servez chaudemment pour Étremets.

Ragoût de Champignons en maigre.
Il se fait de la même maniere que le ragoût en gras, excepté qu'il faut employer du beurre à la place du lard, pour les passer, du bouillon de poisson au lieu de bouillon de veau pour les mouiller, & du coulis d'écrevisses au lieu de coulis de veau & de jambon pour les lier.

Sauflé aux Champignons.
Après avoir pelé vos champignons, lavez-les dans l'eau & les hachez ; mettez-les ensuite dans une cafférole avec du coulis clair de veau & de jambon ; assaisonnez de sel, poivre, & les laissez mitonner à petit feu ; que la saufle soit d'un bon goût, & servez chaudemment.

Coulis de Champignons.
Prénez du jus de champignons, faites-y tremper des croûtes de pain ; quand elles sont bien trempées, pillez le tout par l'étamine pour vous en servir quand vous en aurez besoin.

Potage de Champignons farcis en gras.
Vos champignons bien épluchés, ôtez-en les queue ; faites une farce avec chair de veau, moelle de bœuf & lard ; assaisonnez de sel, poivre, muscade & une mie de pain trempée dans du bouillon ou jaunes d'œufs ; farcitsez-en vos champignons, faites-les cuire dans une cafférole avec sel, poivre, bouquet de fines herbes & bon bouillon.

Faites mitonner vos croûtes avec bon bouillon ; vos champignons étant cuits, dressiez-les dehors, & garnislez de foies de poulets en ragoût, champignons frits, & jus de citron en servant.

Autrement.
Vous pouvez aussi garnir de ris de veau ;
fricandeaux piqués, crêtes & truffes, & faire
un pain de profirole au milieu, farci de cham-
pignons, culs d'artichaux, ris de veau, le tout
coupé en dés & pâli en ragout.
Vous faites à l'un & à l'autre un coulis blanc
ou brun. Le brun vaut mieux.
Pour le bœuf ou le veau, dont vous voulez
tirer votre coulis, pillez le dans un mortier avec
croûte de pain, & passez par l'étamine avec du
bouillon, & vous en servez pour votre Po-
tage.
On fait d'autres Potages de champignons
avec différentes volailles, comme Chapons,
Cailles, &c.

Potage de Champignons en maigre.
Pour faire un Potage de champignons en
maigre, farciissez les avec de la chair de poisson,
comme on l'a dit en plusieurs endroits ; servez-
vous de bouillon de poisson, de coulis d'é-
crevisses ou autre : le reste de la même façon.

Tourte de Champignons.
Faites un ragoût de champignons, (voyez ci-
dessus Ragoût de Champignons.) Faites une abaïsse
de pâte feuilletée &oncez-en une tourtière, met-
tez-y votre ragoût de champignons ; couvrez
d'un autre abaïsse de la même pâte, faites un
cordon autour ; dorez-la d'un œuf battu, & la
mettez cuire. Quand elle est cuite servez chau-
dement.

Champignons au Four.
Prénez les plus gros que vous pourrez trou-
ver, tournez-les & les laissez entiers ; hacher-
en quelques-uns avec perfi, ciboules, une
pointe d'ail ; passez le tout un tour ou deux sur
le feu avec de l'huile ; dressez-les sur un plat,
mettez par-dessus l'huile avec les fines herbes,
sel, gros poivre, & saupoudrez de mie de pain
par-dessus, & les mettez cuire au four. Quand ils sont cuits, servez pour Entremets à colation.

Pain aux Champignons.

Tournez des champignons, coupez-les, faites-les cuire avec un peu d’eau & de bon beurre, dont il en faut manier dans de la farine, & un bouquet; quand ils sont cuits, mettez-y un peu de sucre, une petite pincée de sel, liez-les avec des jaunes d’œufs & de la crème.

Prenez ensuîte un grand croûton de pain que vous passez dans du beurre; quand il est passé & effuyé de son beurre, mettez-le au fond d’un plat; coupez-le en six sans le déranger, mettez dessus votre ragout de champignons, & servez.

Champignons à la Minime.

Choisissez de gros champignons bien blancs, ôtez-en les queues, lavez-les dans plusieurs eaux; mettez-les dans une cafférole avec du jus de citron, gros poivre, un verre de vin de Champagne, un demi-verre d’huile, un bouquet de persil, ciboules, ail, thym, laurier, basilic, trois clous de girofle; mettez-les cuire sur le feu un quart d’heure; retirez-les ensuîte, ôtez le bouquet, prenez des mies de pain que vous coupez de la grandeur des champignons cuits, passez-les sur le feu avec de l’huile; mettez-les égouter sur un linge; mettez-les ensuîte avec les champignons, & dressez les champignons dans un plat; fendez en deux sept ou huit anchois bien lavés; coupez en trois chaque moitié, arrangez les filets d’anchois sur les champignons en forme de petits quarrés; servez froid pour Entremets.

Champignons au petit lard.

Prenez de gros champignons bien blancs, ôtez-en les queues & les lavez bien; mettez dans une cafférole un quartier de petit lard coupé en tranches quarrées; faites-les sour sur le feu,

E et i
mettez-y ensuite les champignons avec persil, ciboules hachées, une pointe d'ail hachée; mouillez avec un verre de vin de Champagne, une cuillère de réduction, du gros poivre; faites bouillir les champignons à petit feu & les dégraissez. Prenez des miettes de pain que vous coupez comme une petite pièce, passez-les avec du beurre, mettez-les égoutter sur un linge. Quand votre ragout est cuit, mettez-y les mietes de pain, & servez chaudemment avec un jus de citron.

Champignons à la Flamande.
Coupez par petits filets une tranche de jambon, un peu de panais de même, & les mettez dans une cafferole avec un morceau de beurre, des champignons coupés par la moitié, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, trois clous, thym, laurier, basilic; passez le tout ensemble, mouillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de réduction, une cuillère de coulis; faites bouillir & dégraissez le ragout. Quand il est cuit, mettez-y de petits croûtons de pain passés au beurre; pressez-y un jus de citron, ôtez le bouquet, mettez-y du gros poivre, un peu de sel, & servez chaudement.

Rissoles de Champignons & de Mousserons.
Passez des champignons & des mousserons coupés en dés avec un morceau de beurre, un bouquet, une tranche de jambon; ajoutez une pincée de farine, & mouillez avec un peu de réduction, deux cuillerées de coulis, un peu de bouillon, sel; faites cuire le ragout & dégraissez. Quand il est cuit, la sauffe liée, mettez-y un jus de citron, laissez-le refroidir.
Faites une pâte brisée, abattez-la très-fine & la mouillez par-tout avec le doroir; faites de petits tas de ragout sur la pâte; couvrez-les avec la même pâte, soudez-les bien ensemble,
& les coupez avec une videlle; faites-les faire de belle couleur & servez.

**Maniere de confire les Champignons.**

On en peut garder de cuits de la même maniere que les culs d'artichaux, ou bien les ayant fricassés, on les met dans un pot; on verse encore par-dessus du beurre fondu qui ne soit gueres chaud, jusqu'à ce qu'il y en ait l'épaisseur d'un doigt, pour les empécher de s'évanter. Trois semaines après ou environ, il est bon de les mettre sur le feu pour faire fondre la sauffe & la séparer des champignons qu'il faudra mettre dans d'autre beurre qui soit salé, & que le beurre suffragé d'un bon travers de doigt, & faire la même chose de mois en mois, pour empêcher qu'ils ne foit gâtés par l'humidité qu'ils jettent qui les fait pourir, il les faut garder à la cave ou dans un autre lieu frais.

**Autre maniere de conserver les Champignons.**

Pour avoir toujours des champignons en réserve, il faut les bien éplucher, les laver, & les passer ensuite tant soit peu au beurre dans une casseroles & les affaisonner d'épiceries. Mettez-les ensuite dans un pot avec un peu de saumure, du vinaigre & beaucoup de beurre par-dessus, & les couvrez bien.

Avant de les employer, il faut les bien dessaler : ils servent pour toutes sortes de ragouts.

**Autre maniere de confire les Champignons.**

Il faut les peler, les mettre tremper dans l'eau fraîche, faire chauffer d'autre eau dans un chaudron, avec feuille de laurier, marjolaine & ciboule, que l'on fait bouillir avec les champignons; on les tire ensuite sur un cloyon, on les laisse égoutter, & quand ils sont froids, on les met dans un pot, avec clous, poivre, oignon, sel, feuilles de laurier, bon vinaigre, le pot bien bouché.
Le pourpier, la carte marine, la pâse-pierre, & les petits haricots verts, lorsqu'ils sont nouveaux, ils sont de même.

Autre manière de conférer les Champignons.

Vos champignons étant épluchés, mettez-les dans de l'eau bouillante, faites leur faire un bouillon; tirez-les ensuite sur un clayon pour les faire égoutter; égouttés & refroidis, mettez-les dans un pot de terre affaîonnés de petits oignons, feuilles de laurier, basilic, clous, muscade, morceau de canelle en bâton.

Faites une saumure avec de l'eau & du sel que vous laissez reposer pendant deux heures; coulez-la dans votre pot; que vos champignons baignent bien; couvrez-les ensuite de beurre raffiné, & le pot bien bouché, mettez-les dans un lieu frais.

Quand on veut s'en servir on les met defûler dans plusieurs eaux tièdes ou fraîches, & on les emploie pour toutes sortes d'usages.

Poudre de Champignons.

Ayez une demi-livre de bons champignons, autant de morilles & autant de truffes, & une livre de mousserons, épluchez bien le tout, & le faites sécher au soleil ou au four quand le pain est tiré, pilez ensuite le toutensemble dans un morrier, & le passez au tamis; enfermez cette poudre dans une boîte, de façon qu'elle ne s'évante pas, elle vous servira toute l'année dans vos ragoûts, dans vos pâtes chauds & froids.

Elle est encore très bonne dans les lardons que vous affaîonnerez pour piquer toutes sortes de choses.

On peut faire cette poudre avec des champignons feuls.

CHAPON, capus. C'est, comme on le fait, un coq que l'on a châtré pour le rendre plus
gras & d’une chair plus délicate. On prend des jeunes coqs de trois mois pour les chaponer.

Pour engratifier un chapon on l’enferme dans une chambre pendant trois semaines ou un mois, & on lui donne en abondance de l’orge ou du froment, & de temps en temps du son bouilli.

Ou bien on l’enferme dans une épinette qui est une eipe de cage faite exprès ; mais auparavant il faut lui plumer la tête & les entre-cuif-fes ; placer ensuite la cage dans un endroit obscur, ou crever les yeux au chapon.

Cela fait, on prend de la farine d’orge, de millet ou de froment, on en fait une pâte dé-trempée avec de l’eau ; on la met par petits bolus gros comme des fèves qu’on lui fait avaler trois fois le jour ; il faut ne lui en donner d’abord que peu à peu, & augmenter de jour en jour cette nourriture ; on peut tremper ces morceaux de pâte dans de l’eau, ou dans du lait avant de les faire avaler au chapon.

On doit choisir le chapon jeune, tendre gras, bien nourri, & qui ait été élevé dans un air pur & serein. On estime davantage les chapons vers l’âge de six, sept ou huit mois, qu’en tout autre temps ; les meilleurs viennent du Mans & du pays de Caux ; il faut les choisir d’une chair blanche & fine, la peau délicate, les pattes d’un petit gris cendré, les ergots petits.

La chair du chapon nourrit beaucoup ; elle produit un bon fuc ; elle restaure, elle répare les forces abattues ; elle se digère facilement. On ne remarque point qu’il produise de mauvais effets.

On emploie souvent en médecine le bouillon fait avec le chapon pour fortifier & pour rétablir les forces.

Le chapon contient en toutes ses parties beau-coup de fèl volatile & d’huile, il convient en
tout temps, à toute sorte d'âge & de tempérament.

Nous avons déjà remarqué à l'article, Chair, les avantages de la chair des animaux châtrés sur la chair de ceux qui ne le sont pas ; le chapon ne renfermant plus les mêmes ardeurs que le coq, qui est un animal fort laisch, ne fait point aussi les mêmes dissipation, ainsi les parties les plus spiritueuses & les plus balsamiques de son sang, ne s'échappant point au dehors, contribuent à rendre sa chair d'un meilleur suc.

La chair du chapon a beaucoup de rapport par ses vertus & par son goût avec celle du poulet ; cependant celle du chapon est encore plus nourrissante, plus agréable, & plus convenable aux personnes accoutumées à la fatigue : parce que cette même chair contient des lacs plus cuits, plus travaillés & plus chargés de particules olfactueuses & balsamiques. Patrons aux manières de l'apprêter.

Chapon à la broche.

Votre chapon plumé & mortifié, vous le videz & le faites blanchir sur la braie ; bien épluché vous le filez, le bardez, & le mettez cuire ; étant presque cuit, débardez-le ; pannez-le d'une mie de pain bien fine, faites-lui prendre belle couleur, & le servez chaudement.

Chapons aux anchois à la broche.

Votre chapon épluché & vuidé, détachez la peau de la chair de l'estomac du chapon, râflez du lard bien blanc, affaissonnez-les de sel, poivre, un peu de persil & ciboules hachés, & deux anchois ; mélez le tout ensemble, & le mettez entre la peau & la chair du chapon. Pafsez les deux bouts des ailes dans le bout de la peau, faites-le refaire à l'air du feu, filez-le & embrochez-le, l'enveloppez de bardes de lard, & faites cuire à petit feu.

Prénez
Prénez deux anchois bien lavés, ôtez-en l'arête, délayez-les dans une casseroles avec un coulis clair de veau & de jambon, que votre coulis soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, mettez-le sur des cendres chaudes.

Votre chapon cuit, tirez-le de la broche, ôtez les bardes, dressiez-le proprement dans un plat, votre coulis d'anchois dilués & servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

**Chapons aux capres à la broche.**

Votre chapon épluché proprement & bien vuidé, détachez la chair de l'estomac, ratissez du lard bien blanc assaisonné de persil, ciboule, champignons & tant soit peu de fines herbes, le tout haché, assaisonné de sel & de poivre; mettez le tout ensemble entre la peau & la chair du chapon, passez les deux bouts des ailes au bout de la peau, faites-le refaire à l'air du feu, mettez-le à la broche, ficelé, enveloppé de bardes de lard, plié d'une feuille de papier, & faites cuire à petit feu.

Mettez de l'essence de jambon dans une casseroles avec une petite poignée de capres fines, & laissez mitonner à petit feu.

Votre chapon cuit, tirez-le de la broche, ôtez les bardes, & l'ayant dressé proprement dans un plat, jetiez dessus votre essence de jambon aux capres, & servez chaudement pour Entremets, ou pour Hors-d'œuvres.

**Chapon à la broche aux fines herbes.**

Votre chapon épluché & vuidé proprement ; passez votre doigt entre la peau & la chair pour la détacher, mêlez lard ratillé de la grosseur de deux œufs, un champignon haché, une truffe hachée, un peu de persil, ciboules, basilic hachés, poivre, sel & fines épices, & mettez ce mélange entre la peau & la chair du chapon; coulez le bout & le faites refaire un moment.
ensuite embrochez-le bardé de tranches de veau, de jambon & de lard, un peu de fines herbes, poivre & sel parmi ; pliez-le de feuilles de papier & le faites cuire, étant cuit, servez-le avec une essence de jambon, ou bien avec le ragout que vous jugerez à propos.

Chapon à la broche aux Écrevisses.

Votre chapon vuidé, ôtez-en l'estomac, en y laissant la peau, & mettez une petite farce sous la peau, pour cela il faut renverser le chapon du côté de l'estomac sur la table, & mettre la farce sur la peau par dedans le corps du chapon, & mettre un ragout d'écrevisses dedans. Bouchez ensuite les deux bouts du chapon de farce, & les coupez ; vous passez ensuite une brochette un peu forte à travers les deux cuisses, & l'attachez à la grosse broche bardé de tranches de veau & de jambon, assaisonné de fines herbes, poivre, sel, & de bardes de lard ; pliez-le enfin d'une feuille de papier & le faites cuire à petit feu.

Etant cuit ôtez les hardes, & jettez par-dessus un ragout d'écrevisses. (Voyez au mot Écrevisse, la manière de faire ce ragout.)

Chapon à la broche aux huitres.

L'on fait le chapon aux huitres à la broche de la même manière que le chapon aux écrevisses, toute la différence qu'il y a c'est qu'au lieu d'écrevisses, il faut mettre des huitres.

Chapon aux fines herbes, aux oignons, à la broche.

Votre chapon épluché & vuidé, détachez comme on l'a dit, la chair de l'estomac, mettez-y du lard ratissé avec des fines herbes, & après l'avoir fait refaire, & ficelé, embrochez-le enveloppé de bardes de lard, plié de feuilles de papier, & faites cuire à petit feu.
Faites cuire deux ou trois douzaines de petits oignons à la brasée, étant cuits épluchez-les bien proprement, & qu'ils soient bien ronds. Mettez-les dans une casserole avec de l'essence de jambon mitonner à petit feu.

Votre chapon cuit, ôtez les bardes, dressez-le dans un plat, faites un cordon autour des oignons, jettez l'essence de jambon sur le chapon & servez chaudement.

Sur les chapons, poulardes & poulets aux fines herbes à la broche on peut mettre tel ragout de légume que l'on voudra.

**Chapon à la broche aux olives.**

Faites rôter votre chapon avec une bonne barde de lard sur l'estomac, pendant qu'il cuit faites un ragout composé d'un peu de persil & de ciboule hachés & passés avec un peu de lard & de farine. Mettez-y deux cuillerées de jus & un verre de vin de Champagne, des capres hachées, un anchois, des olives, une goutte d'huile d'olives, un bouquet de fines herbes, & pour fléter la sauce ajoutez-y un bon coulis le tout bien affinonné & bien dégraissé. Votre chapon rôti, coupez les jambes à la jointure, & ficelez aux ailes, aux cuisses & à l'estomac ; écraez-le un peu, & le mettez dans la sauce.

Un peu avant de servir, dressez le chapon dans un plat, le ragout par-dessus, pressez-y un jus d'orange, & servez chaudement.

**Chapon à la broche aux Olives farcies.**

Votre chapon étant farci, bardez-le dessus & dessous, embrochez-le & le pliez d'une feuille de papier, étant cuit, dressez-le dans un plat proprement & mettez dessus un ragout d'olives farcies, & servez chaudement pour Entrée.

**Autre Entrée d'un chapon aux Olives farcies.**

Habillez proprement votre chapon, ôtez-en l'estomac en passant le doigt entre la peau &
la chair. De la chair de l’estomac faites une petite farce de cette manière

Hachez & pillez bien ensuite dans un mortier vos blancs de chapon, un peu de graisse de bœuf, du persil haché, ciboule & champignons, un peu de mie de pain trempée dans de la crème, deux jaunes d’œuf crus, le tout assaisonné de poivre, sel, fines herbes, fines épices ; farciez-en votre chapon en y mettant un ragoût de ce que vous jugerez à propos, & le coulez par les deux bouts & ficellez.

Garnissez le fond d’une marmite de bardes de lard de la grandeur de votre chapon, de tranches de bœuf ou de veau battu, & assaisonnez de poivre, sel, fines herbes, fines épices, carottes & oignons. Mettez-y votre chapon, l’estomac en dessous ; assaisonnez, & la couvrez de même que dessous ; votre marmite couverte, faites cuire feu dessus & dessous.

Prenez ensuite trois ou quatre douzaines d’olives, pèlez-les comme on pele une petite poire ; prenez garde surtout que la peau ne le casse, prenez de la farce de la grosseur du noyau, mettez la pelure de l’olive par-dessus en la serrant ; vos olives étant farcies, faites-les faire un bouillon dans une casseroles dans de l’eau bouillante, retirez-les sur le champ ; mettez-les mitonner dans une autre casseroles avec de l’essence de jambon.

Votre chapon étant cuit dressiez-le proprement dans un plat, jettez votre ragoût d’olives dessus, & servez chaudement.

Chapon à la Crème.

Votre chapon bien retroussé & bârdé, mettez-le à la broche, quand il est cuit vous en ôtez l’estomac que vous désoissez pour en faire une saucisse ; mêlez bien ensemble & hachez la chair de l’estomac de la sacine de veau, du lard blanc-
CHAP. 341

chi; un peu de graisse de bœuf, champignons, truffes, un morceau de jambon, un peu de persil & ciboules, & quelques blancs de perdrix, si vous en avez; affaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, une douzaine de grains de coriandre battus; le tout bien haché ensemble, vous y ajoutez un peu de mie de pain trempé dans de la crème pilée avec trois ou quatre jaunes d'œufs crus, dans un mortier; farcissez-en votre chapon, à la place de l'estomac que vous avez coupé, & après l'avoir bien uni avec un couteau trempé dans un œuf battu, pannez-le de mie de pain bien fine, & le faites cuire au four ou dans une tourtière.

Chapon à la braisée.

Prenez un bon chapon, fendez-le sur le dos jusqu'au croupion, & l'affaisonnez de sel, poivre, & fines herbes hachées bien menu.

Garnissez ensuite le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battu; mettez-y votre chapon, l'estomac en dessous; ajoutez-y un morceau de jambon cru haché & un bouquet de fines herbes, couvrez-le de même, fermez votre marmite, étoupez-la bien, & la mettez à la braisée, feu deslus & dessous.

Etant cuit, tirez votre marmite du feu, prenez du jus qui soit par-dessus le chapon, mettez-en dans un plat, dressez-y votre volaille, & servez pour Entrée, avec un jus de citron.

Autre façon.

Votre Chapon préparé comme si vous voulez le mettre en Potage, piquez-le de gros lard affaisonné & de gros lardons de jambon, garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, tranches de bœuf & de veau, avec sel, poivre, oignons, carottes, panais, citron verdo, persil, ciboules, fines herbes, fines épices, mettez-y votre chapon affaisonné dessus comme
dehors, couvrez-le de tranches de boeuf, de veau & de lard, & le mettez cuire doucement pendant environ cinq heures, à petit feu; si la braise ne se trouvait pas assez nourrie, mettez-y un peu de bon bouillon, ou de jus.

Faites ensuite un ragout de ris de veau, foies gras, truffes, champignons, morilles, mousserons, culs d'artichauts, pointes d'asperges, s'il y en a, que vous passez dans une cafférole avec un peu de lard fondu, & que vous mouillez d'un bon jus. Quand il est cuit, dégraissez-le & le liez d'un coulis de viande & de jambon.

Votre chapon étant cuit, tirez-le de la marmite, faites-le égoutter, dressez-le dans un plat, jettez votre ragout par-dessus & servez chaudement.

**Chapon farci à la Braishe.**

Quand votre chapon est vuidé, passez le doigt sous la peau de l'estomac pour la détacher, tirez ensuite l'estomac du chapon, farcitzez-le de la même farce que le chapon à la crème. (Voyez Chapon à la crème.) Faites-le cuire à la braise, comme on vient de le dire, & le servez avec le même ragout.

**Chapon à la braise, aux Ecrevisses.**

Faites cuire votre chapon à la braise, comme on l'a dit, farci ou non farci; faites un ragout de queues d'ecrevisses, de champignons & de truffes, que vous passez dans une cafférole avec un peu de lard fondu; mouillez-le d'un bon jus de veau, liez-le d'un coulis d'ecrevisses. (Voyez au mot Ecrevisse la maniere de le faire.) Mettez votre chapon sur un plat, votre ragout par-dessus, & servez chaudement.

Quand vous aurez une fois mis votre coulis d'ecrevisses dans le ragout, tenez-le seulement sur les cendres chaudes. Il tournerait, s'il bouillait.
L'on fere les chapons cuits à la braïse, farcis ou non, tantôt avec un ragoût de petits oignons, tantôt avec un ragoût de chicorée; quelquefois avec un ragoût de céleri, quelquefois avec un ragoût de cardons d'Espagne, et aux concombres. Voyez tous les noms particuliers de la manière de faire ces ragoûts.

Chapon à la braïse, aux Huîtres.

Votre chapon cuit à la braïse, farci, ou non farci, faites mitonner truffes & champignons dans une casserole avec jus de veau ; liez votre ragoût d'un bon coulis de veau & de jambon ; faites ensuite blanchir des huîtres dans une casserole, en leur faisant faire deux ou trois tours dans leur eau, sans les faire bouillir ; nettoyez-les après les en avoir tirés, & les jetez dans votre ragoût ; faites-le chauffer, mais qu'il ne bouille point ; dressez votre chapon dans un plat, après l'avoir fait égoutter, & le ragoût par-dessus, & servez chaudement.

Chapon à la Provençale.

Votre chapon accommodé proprement & retrouffé de même, faites-le rôtir avec une barde de lard sur l'estomac.

Pendant qu'il cuit, faites un ragoût avec foies gras & ris de veau, persil, ciboules hachées ; assaisonnez de sel & poivre, & pâlez à la casserole avec un peu de lard & de farine ; cela fait, mettez dans ce ragoût un verre de vin, un anchois, des capres hachées & des olives desséchées, avec un bouquet de fines herbes, un coulis de bœuf pour liaison.

Votre chapon étant cuit, dressez-le dans un plat, le ragoût par-dessus, & servez chaudement, pour Entrée, avec un jus de citron.

Chapon à la Daube.

Prenez un chapon, lardez-le de moyen lard ; après l'avoir assaisonné de sel, poivre, clous.
de girofle, laurier, ciboules, & citron vert; enveloppez-le dans une serviette, empotez-le ainsi enveloppé avec du bouillon & du vin blanc; laissez-le bien bouillir & lorsque le bouillon est consommé, & que vous jugerez qu'il est cuit, laissez-le refroidir à demi; tirez-le ensuite, & le servez au sec, sur une serviette blanche, pour Entremets.

On fera de la même façon, dindons, poulards, poulets, oissons, oies, grosses perdrix, & autres oiseaux. Il faut pour cela que la volaille soit bien graisse.

Chapon en Ragout.

Prenez un chapon bien mortifié, coupez-le par la moitié, farinez-le de gros lard, passez-le au roux dans une cafferole, avec lard fondu ou bon beurre, & un peu de farine frite. Cela fait, mettez de bon bouillon, un bouquet de fines herbes, champignons, truffes, & autres choses de cette nature, sel, poivre, le tout accommodé de bon goût.

Ensuite laissez-le cuire sur le fourneau; étant bien cuit & la sauce liée, comme il faut, dressez votre chapon dans un plat, & servez pour Entrée garni de foies gras rôtis ou de persil frit.

Cuissons de chapon à la poêle aux truffes.

Prenez les cuissons de deux chapons, le reste vous servira à faire d'autres Entrées, mettez-les dans une cafferole avec six belles truffes pelées & lavées, un bouquet de lard fondu, sel, poivre ; passez le tout pour faire revenir les cuissons. Poncez une cafferole de tranches de veau & de jambon, mettez dessus les cuissons, & les truffes avec leur assaisonnement, couvrez de bardes de lard, faites cuire à petit feu à la braise ; à demi cuit, mettez-y un verre de vin de Champagne. Quand les cuissons sont cuites, dressez-les dans un plat, les truffes entre. Mettez deux
cuillérées de coulis dans la casseroles, faites bouillir pour dégraisser, passez la saucisse au tamis, et servez sur les cuisses.

Chapon à la Cendre.
Prenez un chapon épluché & retroussé proprement comme pour bouillir; on peut le farcir d'une farce délicate; détachez la peau de l'estomac, ratissiez du lard, & l'affaisonnez de sel & de poivre, persil, ciboule & champignons hachés; méllez le tout ensemble, & le mettez entre la peau & la chair du chapon; prenez une feuille de papier, mettez dessus par un bout des bardes de lard, des tranches de jambon & de veau battues, avec sel, poivre, & tant soit peu de fines herbes, mettez le chapon sur la feuille de papier; affaisonnez dessus comme dehors; & l'enveloppez de tranches de jambon & de veau battues, & de quelques bardes de lard, enveloppez le de la feuille de papier qui doit être assez grande pour faire plusieurs tours; ficeliez ensuite votre papier, mouillez-le, enterrrez-le dans la cendre chaude, mettez de temps en temps du feu dessus, & le laissez cuire pendant environ trois heures. Quand le chapon est cuit dépliez-le, dressez-le proprement dans un plat, jettez dessus une essence de jambon d'un bon goût, & qui ait un peu de pointe, & servez chaudement pour Entrée, ou pour Hors-d'œuvres.

Coulis de Chapon.

Prenez un chapon rôti, piliez-le dans un mortier le plus que vous pourrez; passez des croûtes de pain dans du lard fondu, & quand elles seront bien rougies, mettez-y ciboules, persil, basilic, un peu de mousseron bien hachés que vous mélerez avec le reste; achevez de le passer sur le fourneau, ajoutez-y de bon bouillon, et le passez par l'émulsion.
Jus de Chapon.

Faites-le rôtir à demi ; pressez-le ensuite bien fort pour en exprimer le jus qui sert principalement à nourrir la plupart des ragouts & des Pôrages.

On fait la même chose pour tirer le jus de perdrix, beccasses, de veau, de bœuf, &c.

Eau de Chapon.

Faites cuire à petit feu un chapon dans un pot de terre avec trois pintes d’eau ; votre chapon étant cuit, & l’eau diminuée d’une chopine, retirez-le sans le presser.

Cette eau engraisse beaucoup, principalement si l’on fait bouillir de l’orge mondé avec le chapon.

Crème de blanc de Chapon.

Faites cuire un chapon à la broche, & le laissez refroidir, ôtez-en la peau, désoiffez-le, hachez-en la chair, pilez-la dans un mortier avec un quarteron d’amandes douces pelées. Mettez ensuite dans une caffrelle une cuillerée de bon bouillon, & une cuillerée de jus de veau, selon la grandeur du plat que vous voulez servir, avec gros comme un œuf de mie de pain & un champignon haché. Faites bouillir le tout, & le retirez de dessus le feu, & délayez votre chapon & les amandes pilées avec ce jus.

Mettez ensuite un plat sur une table avec une étamine ; viduez votre crème de chapons dans votre étamine, avec cinq jaunes d’œufs frais, crus, & passez deux ou trois fois par l’étamine. Mettez ensuite votre crème sur des cendres chaudes dans un plat avec un couvercle de tourtière, avec du feu par-dessus, assez pour qu’elle ne languisse point ; quand elle est prise, servez chaudement pour Entremets.

Cette crème est fort nourrissante, elle restaure & fortifie.
On fait les crèmes de blancs de perdrix ou de faisans ou d'autres volailles de la même manière que la crème de blanc de chapon.

**Galantine de Chapon.**

Prenez deux chapons, fendez-les par le dos; déossiez-les, conservez les peaux qui ne soient point trop décharnées, c'est-à-dire qu'il y tienne un peu de chair. Faites une farce de la chair des chapons, avec un peu de lard, une tétine de veau, un peu de champignons & de truffes, un peu de mie de pain trempée dans de la crème, & trois ou quatre jaunes d'œufs crus, fines herbes, fines épices, un peu de persil & ciboule, poivre, sel, le tout haché ensemble & pilé dans le mortier. Etendez ensuite votre farce sur les peaux de chapons, des lardons de lard bien blancs & bien affaissonnés par-dessus, ensuite un lit de jambon cru, ensuite un autre rang de lardons, après cela une couche de pistaches bien vertes, puis un rang de lardons, & ainsi de suite jusqu'à ce que la peau soit remplie. Ensuite pressez-la par un bout & la roulez; roulée, pliez-la dans un linge & la ficeliez. Prenez une marmite de la grandeur de vos deux chapons, garnissez-la de bardes de lard, de tranches de bœuf baru, & affaïsonnez de fines herbes, fines épices, sel, poivre, oignons, carottes, pains. Mettez vos deux champignons en galantine dans la marmite; couvrez & affaïsonnez dessus comme dessous, & faites cuire lentement feu dessus & dessous. Quand vos chapons sont cuits, égouttez-les, tirez-les de la serviette, coupez-les par tranches épaisse d'un pouce; garnissez-en le fond d'un plat; garnissez les intervalles d'un ragoût de truffes vertes de façon qu'elles ne couvrent pas la galantine.

On peut aussi la servir avec un jus clair de jambon par-dessus.
On fait une galantine de deux poulardes de la même façon, & on la frit de même.

Bisque de Chapon.

Prenez un chapon un peu mortisifié; après l'avoir plumé, vuidé & troussé proprement faites-le cuire dans du bouillon avec bardes de lard, un oignon piqué de clous, quelques tranches de citron; ayez soin de bien écumer.

Votre chapon étant cuit, laissez-le dans son bouillon jusqu'à ce que vous vouliez le dresser, ou bien tirez-le si vous voulez, & l'entretenez chaudement sur la cendre chaude.

Faites un ragout de ris de veau blanchis, truffes, culs d'artichaux, champignons, le tout coupé par morceaux, & le passez au lard dans la caffoèle, avec un peu de farine pour liaison, & un oignon piqué de clous. Il ne faut pas que cela devienne roux.

Votre ragout étant ainsi passé, versez-y un peu de bouillon du pot, & le faites cuire à propos.

Après avoir passé votre ragout à la caffoèle, vous pouvez encore le mouiller d'un bon jus de veau, & après l'avoir dégraissé, le lier d'un bon coulis léger de veau & de jambon, & mettre un peu de jus de veau par-dessus.

Quand votre ragout est prêt, vous prenez des croûtes de pain chapelées, séchées au feu, ou au four, vous les mettez mitonné avec du bouillon fait avec du trumeau, du derrière du cimier de bœuf, un peu de mouton, de la volaille telle qu'il vous plaira, & autant de toutes les viandes que vous le jugerez à propos qu'il en faudra; pour faire le bouillon dont vous aurez besoin. C'est aussi de ce bouillon qu'on prend pour faire cuire le chapon dont on a parlé & qu'on doit assaisonner de sel & de clous de girofle.
Quand votre soupe est bien mitonnée, vous déposez votre chapon dessus, vous rangez vos ragoûts tout autour, & versez dessus un jus de bœuf pour la nourrir. Il ne faut pas la mettre sur le feu. Après cela exprimez encore un jus de citron, garnissez vos bords du plat de tranches, & servez chaudement.

On peut encore, si l'on veut enrichir ce Potage, faire un autre ragout de crétes dont on garnit la volaille, & qu'on fait cuire avec des bardes de lard, de la graisse de veau, & du bouillon clair ; après les avoir bien échaudées & proprement épluchées & affaîsonnées d'une tranche de citron, d'un oignon piqué, sel & poivre, le tout fait à propos.

On fait de la même manière les bisques de Poulardes, de petits poulets de grain & de pigeonneaux. Il ne faut mettre ceux-ci sur le feu qu'une heure avant de les servir.

Potage de Chapon aux Racines.

Ayez un bon bouillon, tel que celui dont on se sert dans la bisque de chapon. (Voyez cet article.) Passez-le dans une marmite & y emportez un chapon gras avec de petites ciboules entières, des racines de persil & de panais ; laissez bien cuire le tout ensemble.

Après cela prenez des croûtes & les faites mitonner ; votre Potage étant prêt à servir, mettez le chapon dessus, garnissez de panais & de petites ciboules, & avant de servir, arrosez avec un bon jus de veau.

Potage de Chapon aux Oignons.

Votre chapon épluché, vuidé & retroussé proprement, faites-le tremper dans plusieurs eaux tièdes pour le blanchir ; retirez-le dans l'eau froide, essuyez-le dans un linge blanc ; bardez-le d'une grande barde de lard, ficelez-le, & l'em-
potez dans une petite marmite avec de bon bouillon, & le mettez cuire.

Choisissez de petits oignons blancs, la quantité qu'il en faut pour garnir un Potage; pelez-les & les faites blanchir dans l'eau bouillante; mettez-les ensuite dans une petite marmite ou pot avec de bon bouillon; mitonnez des croûtes dans un plat, garnissez le bord du plat d'un cordon d'oignons, dont vous ôterez la première peau afin qu'ils soient plus blancs; tirez votre chapon du pot, ôtez la ficelle & la barde; dressez-le proprement sur le Potage, jettez par-dessus un bon jus de veau clair, & servez chaudement.

Au lieu d'un jus de veau, vous pouvez vous servir d'un coulis blanc. (Voyez au mot Coulis, la maniere de le faire.)

On peut encore le servir avec une purée verte par-dessus, au lieu de jus de veau, & de coulis blanc, le garnissant toujours d'un cordon d'oignons. (Voyez au mot Purée, l'article Purée verte.)

Potage de Chapon à la Chicorée.

Votre chapon préparé & emporté avec bon bouillon, comme on l'a dit, faites blanchir de la chicorée dans de l'eau bouillante; retirez-la ensuite, mettez-la dans l'eau tiède, pressez-la, faites-en un paquet que vous mettez cuire dans un pot avec bon bouillon.

Mitonnez des croûtes dans un plat avec de bon bouillon; tirez votre chapon, ôtez la barde, dressez-le sur votre Potage, faites un cordon autour de chicorée, jettez un jus de veau clair dessus, & servez chaudement.

Potage de Chapon au Céleri.

Il se fait de la même manière que le Potage de chapon à la chicorée, c'est-à-dire, que le céleri s'apprête comme la chicorée.
Potage de Chapon aux Choux & aux Navets.
On peut aussi dans ces potages employer des choux & des navets ; aprés les avoir bien ras-filés, coupez-les en dés & passez à la casseroles avec lard fondu & un peu de farine.

Potage de Chapon au Ris.
Votre chapon épluché, blanchi, trouffé bardé, ficelé & empoté avec bon bouillon, comme nous l'avons dit, prenez un quarteton de ris que vous mettrem cuer avec bon bouillon dans une marmite; aprés l'avoir bien épluché, lavé à plusieurs eaux, égoutté & séché au près du feu; faites-le cuire à petit feu en y mettant de temps en temps du bouillon & le remuant avec une cuiller. Votre ris étant cuit, tenez-le chaudement sur les cendres chaudes; mitonnez des croûtes avec de bon bouillon dans un plat. Quand elles seront mitonnées, tirez le chapon de la marmite, égouttez-le, ôtez la barde, drechez-le proprement sur le Potage, faites une bordure de ris, qui soit un peu liquide, autour de votre plat; jettez sur le Potage un jus de veau clair, & servez chaudement.

Potage de Chapon aux Ecrevisses.
Votre chapon bien épluché, vudé, retrouffé proprement, blanchi, bardé d'une grande barde de lard, ficelé & empoté dans une petite marmite avec de bon bouillon, laissez-le cuire.
Faites cuire des écrevisses dans l'eau, autant qu'il en faut pour faire un cordon autour de votre Potage; ôtez-en toutes les pates, épluchez la queue, qu'elle tienne au corps de l'écrevisse, achevez d'éplucher le reste d'écrevisses que vous avez; mettez les queues à part, ôtez bien le dedans des écrevisses, & ne gardez que les coquilles.
Mettez douze amandes douces dans l'eau & les pelez; piliez-les ensuite dans un mortier avec
les coquilles d'écrevisses le plus que vous pourrez.

Cela fait, prenez deux livres de rouille de veau & un morceau de jambon; coupez le tout par tranches, garnissez-en le fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches, carottes & panais, & mettez sur un fourneau; lorsqu'il est attaché à peu près comme un jus de veau, mouillez-le d'un bon bouillon qui soit fait, & y mettez quelques croûtes de pain, un peu de persil, ciboules entières, tant soit peu de fines herbes, des champignons & des truffes; faites mitonner le tout ensemble, jusqu'à ce que les tranches de veau soient cuites. Alors ôtez-les de la casserole & y délayez-le coulis d'écrevisses qui est dans le mortier; mettez-le ensuite dans une marmite sur des cendres chaudes, mais ne le faites point bouillir, par ce qu'il tournerait.

Faites ensuite un ragoût; passez les queues d'écrevisses que vous avez épluchées avec de petits champignons & truffes coupées par tranches dans une casserole avec un peu de lard fondu; mouillez-le d'un jus de veau, & y mettez six petits culs d'artichaux; mitonnez le tout ensemble, liez ensuite le petit ragoût avec le coulis d'écrevisses, & y en mettez un peu amplement.

Mitonnez des croûtes dans un plat avec de bon bouillon; garnissez le bord du plat des écrevisses que vous avez épluchées, le côté de la queue en dedans du plat.

Tirez le chapon de la marmite, ôtez la ficelle & la barde, & le dressez sur le potage.

Tirez la demi-douzaine de culs d'artichaux de votre grand ragoût, dressez les sur le potage autour du chapon; mettez du coulis d'écrevisses ce qu'il en faut dans le ragoût pour mouiller le potage.
Potage ; jettez le ragoût & le coulis sur le Potage, & servez chaudement.

Potage de Chapon au Ris, aux Ecrevisses.

Faites cuire votre chapon à l'ordinaire, prenez une poignée de ris que vous ferez cuire, comme nous l'avons dit dans l'article du Potage de chapon au ris ; passez les queues d'écrevisses avec quelques champignons & truffes par tranches dans une casseroles avec un peu de lard fondu, & mouillez d'un peu de jus de veau ; laissez mitonner à petit feu, & après avoir bien dégraissé, liez d'un coulis d'écrevisses. (Voyez ci-dessus la manière de le faire.)

Mitonnez des croûtes avec de bon bouillon dans un plat, tirez votre chapon, débardez-le, dressez-le sur le Potage ; mettez un peu de coulis d'écrevisses dans le ris ; faites-en un cordon autour du plat, & un petit cordon tout autour des queues d'écrevisses ; passez le reste du coulis & du ragoût dans un tamis clair sur le Potage, & servez chaudement.

Potage de Chapon farci, aux Concombres farcis.

Farçissez votre chapon, comme nous l'avons dit à l'article du chapon farci, & les faites cuire à l'ordinaire dans une marmite avec de bon bouillon.

Pelez trois ou quatre concombres moyens ; videz-les par les deux bouts de toutes leurs graines, faites-les blanchir à l'eau ; farçissez-les de la même farce que le chapon ; faites-les cuire avec de bon bouillon, du sel, & un paquet de fines herbes.

Mitonnez des croûtes dans un plat avec de bon bouillon, dressez votre chapon sur le Potage ; coupez par tranches vos concombres farcis, garnissez-en le bord de votre Potage ; jetez un jus de veau par-dessus, & servez chaudement.

Ou bien après avoir fait cuire vos con-
combes, comme nous venons de le dire, parlez par l'étamine des jaunes d'œufs cuits avec jus de poireau & bon bouillon ; faites-les cuire & mitonner à part, dressez votre Potage, votre chapon au milieu, les concombres farcis pour garnitures, & votre coulis par dessus.

On peut faire d'autres Potages aux concombres farcis les farcir, les faisant seulement passer à la poêle avec lard fondu, & les faisant cuire comme ci-dessus.

L'on fait tous ces Potages de chapons sans les farcir, les servant au naturel.

Potage de Chapon de soif aux Huîtres.

Après avoir de soif votre chapon, conservez-en la peau entière ; farcissez-la de la même chair avec graisse ou moelle de bœuf, lard pilé, fines herbes, sel, poivre, jaunes d'œufs, & le mettez cuire avec bon bouillon après avoir mis la farce dans la peau.

Passez ensuite des huîtres à la poêle avec farine & champignons ; mettez le tout avec le chapon, & quand ils seront cuits, dressez votre Potage avec jus de champignons par-dessus.

Autre Potage de Chapon farci aux Huîtres.

Choisissez un chapon gras, après l'avoir épluché, vidé, retourné les pates dans le corps ; passez adroitement le doigt entre la peau & la chair de dessous l'estomac, & détachez-en la chair avec un couteau & le de soif ; mettez la chair sur la table avec un peu de graisse de bœuf, lard, jambon cru, champignons, truffes, persil, caboules hachées, poivre, sel, fines herbes, fines épices, trois jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans du lait ; hachez bien le tout ensemble & le pilé dans un mortier ; farcissez ensuite votre chapon de cette farce.

Vous pouvez encore si vous voulez mettre un ragout d'huîtres dedans, & l'arrêter en le cou-
fant par les deux bouts ; envellopez-le d'une barde de lard, & après l'avoir ficelé, empochez-le dans une marmite avec une petite braie de veau mouillée que vous ferez ainsi.

Prenez une rouelle de veau de deux livres, coupez-la par tranches, garnissez-en le fond d'une cafférole avec tranches d'oignons, carottes & panais, & mettez suer ; étant attaché comme un jus de veau, mettez-y un peu de lard fondu, & le poudrez d'un peu de farine, en le remuant sept ou huit tours sur le fourneau, mouillez-le de bouillon & d'une cuillerée de jus ; le tout étant détaché, vudez-le dans la marmite où est le chapon, assaillonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & laissez mitterner à petit feu.

Faites ensuite un ragout d'huitres de cette manière.

Faites dégourdir des huitres dans une cafférole dans leur eau, retirez-les l'une après l'autre en les nettoyant ; mettez-les ensuite à goutter sur une assiette.

Passez dans une cafférole avec un peu de lard fondu de petits champignons, quelques truffes coupées par tranches ; mouillez de jus de veau & faites mitonner à petit feu ; étant cuit, dégraissez & liez d'un coulis de veau & de jambon clair ; mettez ensuite les huitres mitonner dedans sans les faire bouillir ; mettez dedans affez de coulis clair de veau & de jambon pour mouiller votre Potage.

Mitonnez des croûtes dans un plat avec de bon bouillon, tirez le chapon de la marmite, & le dressez sur le Potage ; faites un cordon d'huitres autour du plat, jettez le coulis sur le Potage avec le reste du ragout, & servez chaudement.

Pâté de Chapon désoffé.

Farçissez votre chapon d'une farce faite avec la
chair, rouelle de veau, moelle ou graisse de bœuf & lard; assaisonnez de sel, poivre, clous, fines herbes avec ris de veau, truffes & champignons; dressez-le ensuite avec une barde en pâte fine. (Voyez au mot Pâte, la manière de la faire.) Dorez-le & faites cuire pendant deux heures, & servez chaudement avec jus de citron.

Autre façon.

Ouvrez votre chapon par le dos, ôtez-en tous les os, excepté le croupion & les cuisses, prenez garde surtout de rompre la peau; hachez & pilez bien la chair du chapon avec un morceau de rouelle de veau, moelle & graisse de bœuf, lard; assaisonnez de sel, poivre mufcades, clous, fines herbes avec des ris de veau, truffes, champignons, persil, ciboules hachées, mie de pain trempée dans de la crème, & deux jaunes d’œufs crus; votre farce préparée, dressez une abaisse dont vous garnirez le fond de lard pilé, avec sel, poivre, fines herbes & fines épices; mettez-y ensuite votre chapon farci, que vous pouvez garnir de filets de veau piqués de gros lard & de jambon, si l’abaisse est assez grande; assaisonnez deffus comme déffus, couvrez de tranches de veau, bardes de lard, morceau de beurre frais; couvrez d’une autre abaisse; dorez & mettez au four. Quand le pâté est cuit, ôtez la feuille de papier qui est déffus, ouvrez-le, ôtez les bardes de lard & les tranches de veau; dégraisssez bien & mettez-y une essence de jambon. (Voyez au mot Jambon, la manière de la faire, & servez chaudement.

Pâte de Chapon aux Truffes vertes.

Votre chapon épluché, habillé proprement; piqué de gros lard & de jambon, assaisonné de sel, poivre, fines épices, fines herbes, persil & ciboules hachées; faites une farce de foies gras.
que vous pillez dans un mortier avec lard rapé, truffes, persil, ciboules, sel, poivre, fines herbes & fines épices; farcituez-en ensuite le corps de votre chapon.

Faites une pâte avec de la farine, un œuf, de bon beurre & un peu de sel; formez-en une abaisse de l'épaisseur d'un pouce, & la mettez sur une feuille de papier beurré; garnissez-en le fond de lard pilé, sel, poivre, fines herbes, fines épices, votre chapon par-dessus affaisonné comme dessous, & couvert de tranches de veau bien minces, bardes de lard & un morceau de beurre frais; couvrez d'une autre abaisse & mettez au four pendant cinq ou six heures.

Préparez ensuite un ragoût de truffes, pelées & lavées, coupez-les par tranches dans une cafèrole, mouillez-les d'un jus de veau & faites mitonner à petit feu. Cuisez, liez-les avec un coulis de veau & de jambon, & un peu d'essence de jambon. (Voyez au mot Jambon, la manière de faire l'un & l'autre.)

Le pâté étant cuit, ôtez le papier de dessous; découvrez-le, tirez-en les bardes & les tranches; dégraissiez-le bien, jettez-y votre ragoût de truffes & servez chaudement.

On peut mettre dans ces pâtés des morceaux de filets de bœuf, de mouton ou de veau.

Au lieu de servir ce pâté aux truffes, on peut le servir aux huitres & aux écrevisses. Voyez au mot Huitres & Écrevisses, la manière de faire les ragoûts d'huitres & d'écrevisses.

Touffe de Blanc de Chapon.

Prenez du blanc de chapon, hachiez-le bien; mélangez avec écorce de citron confite, maïs-pain jaunes d'œufs & eau de fleurs d'orange; étendez ce hachis sur votre abaisse, & faites cuire votre touffe sans la couvrir d'une autre abaisse, & après l'avoir glacée avec du sucre. Avant de la
servir, jettez par-dessus un peu d'eau de fleurs d'orange.

On fer l'ette tourte pour Entremets.

Autre façon.

Hachez du blanc de chapon cru, autant de moëlle ou de graisse de bœuf; garnissez une abaisse de ce hachis, & garnissez le hachis de champignons, truffes, crêtes, ris de veau, un peu de lard pilé, sel & poivre; couvrez d'une abaisse de même pâte, faites cuire une heure & demie, & mettez-y un jus de mouton en servant pour Entrée.

Autre façon.

Prenez un chapon cuit à la broche, ôtez-en la peau & les os; hachez-en la chair; pillez ensuite dans un mortier un quarteron d'amandes bien pelées, en les arrosant de temps en temps d'un peu de lait. Quand elles sont bien pilées, mettez-y le blanc de chapon haché avec un peu de moëlle de bœuf, de l'écorce de citron vert confite, pillez encore le tout ensemble.

Prenez ensuite une demi-cuillerée de ris ou autre, mettez-la dans une casseroles avec un peu de sel; délayez-la avec une goutte de lait, mettez-y quatre jaunes d'œufs frais, un demi-ferier de crème, un morceau de canelle en bâton, du sucre à proportion; le tout délayé, faites-le cuire sur un fourneau.

Votre crème cuite, ôtez-en le bâton de canelle, délayez les amandes & le blanc de chapon dans la crème, & la laissez refroidir.

Faites une abaisse de pâte feuilletée, foncez-en une tourtière; mettez dedans la crème de blanc de chapon, faites dessus quelques ornemens de bandes de feuilletage, & un cordon autour, & mettez cuire au four.

Quand votre tourte est cuite, raper-y du sucre, & la glacez au four ou avec la pelle
CHA. CHA.

rouge, & servez chaudement pour Entremets.
Les tourtes de blanc de Perdrix ou de Faissans,
se font de la même manière.
Quant aux bouillans & aux rissoles qui se
font aussi de blanc de chapon, voyez Bouillans
& Rissoles.

CHARBONNEE. Petit aloyau de bœuf qui
est tiré des fausses côtes, & qui n'a de la chair
que d'un côté.

Charbonnées sur le gril.
On peut mettre les charbonnées quand elles
sont tendres sur le gril avec persil, ciboules,
champignons, le tout haché, sel, poivre, huile
fine, & pannées avec de la mie de pain.

Charbonnées à la Braise.
Il est mieux de les faire cuire à la braise qui
se fait avec sel, poivre, un bouquet garni de
persil, ciboules, thon, laurier, basilic, clous de gi-
rolle, oignons, racines, du bouillon ce qu'il en
faut pour les mouiller.
On sert dessous différents ragoûts de légumes.

CHATAIGNE, Castanea. Ce fruit est assez
connu ; il est enfermé dans une coquille ronde, ar-
mé de piquans, & couvert d'une écorce lisse de
couleur brune, dont le dedans est tapissé d'une
peau très-mince & très-fine qui l'enveloppe im-
mediatement.
Les chataignes engraisissent & sont un assez
bonne nourriture ; mais elles refirent aussi, &
produisent quelquefois des vents. Si on les fait
griller, on les rendra moins ventueuses ; si on
les mange sans avoir pris cette précaution, elles
s'attachèrent aux parois de l'estomac & des in-
testins, & on les digérera difficilement.
Elles contiennent peu de sel, beaucoup
d'huile & de terre.

Elles conviennent dans les temps froids aux
jeunes gens bilieux, & à tous ceux qui ont un
bon estomac; mais les mélancoliques, les vieillards & ceux qui ont des humeurs grossières & tartareuses, doivent s'en absténir.

Les chataignes nourrissent beaucoup à cause des parties huileuses qu'elles contiennent; elles sont aussi astringentes à cause de leur substance grossière & terrestre qui appaîse & qui fixe le mouvement impétueux des humeurs; cette même substance les rend difficiles à digérer, propres à produire des humeurs grossières, & à exciter des vents.

Il faut donc toujours faire cuire les chataignes avant de s'en servir, & les meler avec quelques matières qui aident à leur digestion dans l'estomac.

Quand on a cueilli les chataignes, on les garde quelques temps avant de les manger; elles en deviennent & plus faines & plus agréables au goût, parce qu'il s'y excite une petite fermentation qui exalte un peu les parties des chataignes, & les rend plus aisées à digérer.

Pain de Chataignes.

Dans les endroits où il ne vient point de blé; on fait du pain avec les chataignes que l'on a fait sécher sur des claires, & qu'on a réduites en farine; ce pain est de mauvaise qualité, pesant & très difficile à digérer.

Quand les chataignes sont bien grosses, on les appelle Marons; les meilleurs viennent du Vivarez & de Limoge. Voyez Marons.

CHERVIS, Sisarum. La racine du chervis est semblable au navet, longue comme la main, grosse comme le doigt, de couleur blanche, d'un goût doux, bonne à manger.

On sert ces racines à table de même que les panais: elles sont plus douces, mais plus vénéreuses. Elles sont de facile digestion, passent aisément, nourrissent médiocrement, & fournissent
CHE.

nissent un assez bon suc : comme elles sont flatueuses, elles portent à l'amour.

On mange ordinairement les chervis accommodés avec de la pâte, frits dans du beurre, & cuits auparavant dans l'eau ; mais ils sont beaucoup plus fâns bouillis simplement & appréciés ensuite avec d'excellent beurre, sans les faire frir.

On peut encore les accommoder comme les cerceis. Voyez ce mot.

CHEVRE, Capra. Femelle du bouc ; elle sort peu parmi les alimens, à moins qu'elle ne soint bien jeune, parce que sans cela elle est difficile à digérer, encore en fait - on rarement usage.

CHEVREAU, Hædis. C'est le petit mâle de la chevre. Le chevreau nourrit beaucoup, il produit un assez bon aliment, & se digère facilement. A mesure qu'il avance en âge, sa chair devient dure, coriace, d'une odeur désagréable, d'un mauvais goût, & difficile à digérer, à moins qu'il n'ait été châtré, encore fort jeune. Voyez pourquoi à l'article chair.

Le chevreau contient en toutes les parties beaucoup d'huile & de sel volatil.

Il convient en tout tems, dit M. Lemery, à toute forte d'âge & de temperament : son usage est estimé salutaire aux personnes convalescentes, qui sortent d'une grande maladie où elles ont été fort épuisées.

On doit le choisir jeune, au dessous de six mois, tenant encore, qui n'ait point mangé d'herbes, & qui ait une chair tendre, délicieuse & agréable au goût.

Plus le chevreau est jeune, & plus il abonde en sucs huileux & balsamiques qui le rendent nourrissant, & propre à produire d'autres bons effets.
Quand il a atteint un certain âge il devient bouc, & pour-lors sa chair est d’un goût & d’une odeur forte & désagréable, principalement quand il est en chaleur. Voyez pourquoi à l’article chair.

Malgré les bonnes qualités du chevreau, on le fera aujourd’hui fort rarement sur les bonnes tables. On en fait les mêmes apprêts que de l’agneau, soit en Potage, soit pour Entrée. Voyez l’article Agneau : on le fera aussi rôti.

Chevreau Rôti à la broche.

Faites-le blanchir à l’eau ou sur la braie ; piquez-le de menu lard, mettez-le à la broche, servez chaudement sans saucé, ou à la saucé verte, ou à l’orange, sel & poivre, ou bien à la vinaigrette.

CHEVREUIL, Capreolus. Quand il est encore fort jeune, Capreus quand il est grand. C’est une espèce de bouc ou de chevre sauvage ; il ressemble beaucoup au cerf, mais il n’est ni si grand ni si gros que lui ; ses cornes sont raideuses & petites.

La chair de chevreuil contient beaucoup de sel volatile & d’huile.

Elle nourrit beaucoup, fournit un bon aliment, & se digère facilement quand cet Animal est jeune ; car quand il est avancé en âge, elle est dure, coriace & difficile à digérer.

Comme le chevreuil est presque toujours en mouvement, ses pores sont très-ouverts, & laissent passer quantité d’humeurs superflues & grossières ; sa chair devient par-là plus délicate, plus fête, plus tendre & plus agréable au goût.

Cependant quand cet Animal est vieux, cette transpiration continue fait exhaler trop d’humidité ; elle devient conséquemment trop fêche & difficile à digérer.

On doit donc choisir le chevreuil jeune ;
On apprête le chevreuil de plusieurs façons.

Chevreuil Rôti avec plusieurs sausses.
Piquez-le de menu lard, faites-le cuire à la broche : quand il est cuit, faites une sauffe avec oignons passés à la poêle avec lard, & par l'é-tamine avec vinaigre, une goutte d'eau, sel & poivre blanc, ou bien à la sauffe douce, (voyez au mot Sauffe, la manière de la faire,) ou bien on passe la rate du chevreuil à la cafferole avec lard fondu & un oignon. Quand elle est cuite on pile le tout dans un mortier, & on le passe par l'é-tamine avec un jus de mouton, de citron, & de champignons, & poivre blanc.

Chevreuil en Civet.
Après avoir coupé le chevreuil en gros morceaux, lardez-les de gros lard, & les passez à la cafferole avec persil & lard fondu ; faites-le cuire ensuite avec un bouquet de fines herbes, du sel, du poivre, du laurier & du citron vert. Quand tout cela est bien cuit, liez la sauffe avec farine frite, un fillet de vinaigre, une poignée de capres & quelques olives désoffées ; servez chaudement pour Entrée.

Chevreuil en Cafferole.
Lardez votre viande de gros lard, passez-la à la cafferole avec lard fondu ; mettez ensuite le chevreuil dans une cafferole avec sel, poivre, laurier, bouquet de fines herbes, muilcâde, bouillon de bœuf ou eau chaude avec un verre de vin blanc ; liez la sauffe avec farine frite, & servez chaudement avec jus de citron.
Au lieu de farine frite pour liaison, on peut jeter la sauffe avec un bon coulis, & servir enfuite avec jus de citron & capres.

On peut encore étant lardé de gros lard & cuit, comme on vient de le dire, le laisser refroidir dans son bouillon, & le servir fur une serviette avec creffon amorti dans le vinaigre & sel, ou bien garni de persil vert.

Chevreuil à la Bourguignone.

Faites mariner votre morceau de Chevreuil au verjus de citron, sel, poivre clous, ciboules & laurier, faites-le cuire enfuite à la broche, arrosez-le de la marinade, & lorsqu'il fera cuir, servez avec une sauffe faite avec le dégout, capres, poivre blanc, vinaigre ou jus de citron, & farine frite pour liaison.

Cuisseaux de Chevreuil.

Les cuisses, la longe & l'épaule du chevreuil s'apprentent de même que l'épaule du sanglier; on les larde aussi de gros lard, on les passe par la poêle ou par la casserole avec du lard fondu ou de la farine, ensuite on les fait cuire avec du bouillon, & on les fèrt avec une sauffe liée.

Tête de Chevreuil.

On la fait blanchir dans l'eau, ensuite l'ayant coupée par rouelles, on la fait frire avec jus de citron, & on l'a fait cuire avec quelque ragout; ensuite on la hache & on en fait une omelette comme celle du rognon de veau.

Pâté de Chevreuil.

Laissez mortifier le chevreuil, lardez-le de gros lard affaissonné de sel, poivre, fines herbes, fines épices; faites une pâte bisé avec farine de seigle, avec sel, un peu de beurre; formez-en une abaiffe affaissonnée, force lard pilé, laurier & bardes de lard; dressez votre Potage y mettant du lard pilé, bardes de lard, laurier & affaisonnemens comme dessous; dorez-le avec
jaunes d'œufs, & faites cuire environ trois heures.
Percez-le de peur qu'il ne crève, bouchez, en
portant du four, & le mettez sur un clayon.
On peut encore, & il est mieux de faire ma-
riner la pièce de chevreuil que l'on veut mettre
en pâte.

CHICORE'É. Il y en a de deux espèces, la
sauvage, Chichorium, & la cultivée Intibus ou In-
zybus. La sauvage est ou à fleurs jaunes ou à
fleurs bleues ; celle qui a la fleur bleue est d'une
grande amertume ; l'autre qui a la fleur jaune,
& qui est nommée dent de Lion ou pisse-en-lit,
est moins amère.

La domestique se divise aussi en plusieurs es-
pecies, dont le détail est inutile ici ; toutes ces
espèces ayant à peu près les mêmes qualités.
En général toutes les sortes de chicorées tant
sauvages que cultivées, sont rafraîchissantes &
conviennent principalement aux tempéraments
bilieux, & à ceux qui ont l'estomac échauffé.

Chicorée sauvage à fleurs bleues.
La chicorée sauvage à fleurs bleues est la plus ra-
fraîchissante de toute; mais elle est plus d'usage en
médecine que sur les tables; on l'emploie cepen-
dant quelquefois parmi les alimens. Il faut pour
la manger, qu'elle soit grossièrement hachée,
& qu'elle ait trempé quelques heures dans
l'eau, on en fait des salades fort saines.

Racine de Chicorée sauvage.
La racine de chicorée sauvage est aussi très-
bonne, pourvu qu'on la mange cuite, & qu'elle
ait été bien blanchie.

Chicorée sauvage à fleurs jaunes.
La chicorée sauvage qui a des fleurs jaunes,
& qu'on appelle dent de lion, parce que ses
feuilles par leur découpage, représentent assez
bien la mâchoire d'un Lion garnie de dents ou
pisse-en-lit, à cause de la vertu qu'elle a de
pousser par les urines, ou caput monachi, tête de moine, parce qu’après la chute de ses fleurs, il paroit un petit bouton qui ressemble à une tête nue, est moins amère, plus tendre & meilleure à manger que celle qui à les fleurs bleuës; elle n’a qu’une petite amertume agréable.

On l’employe dans les salades quand ses feuilles commencent à croître, & pendant qu’elles sont encore tendres; elle est détergente, apéritive & propre pour purifier le sang.

Usage de la Chicorée domestique ou cultivée.

Quant à la chicorée domestique, celle que les jardiniers ont fait blanchir dans la terre ou dans le fable, est plus tendre & plus saine. On la mange en salade ou bien préparée avec du beurre.

Pour l’accommoder de cette dernière façon, on la fait attendrir dans l’eau; ensuite on la met cuire avec de l’eau, du beurre & du sel; on la tire quand elle est cuite, & après l’avoir un peu effuyée, on la met mitonner avec du beurre, du sel, de la muscade & un peu de vinaigre pour la servir avec une fausse liée.

Elle perd plus de son eau que de son suc par cette préparation, & elle en devient plus nourrissante.

La chicorée gardée avec du sel, du poivre, du romarin & un peu de vinaigre, puis desalée pour être mangée en salade ou autrement, est encore fort innocente, & on peut le servir de toutes ces préparations, sans qu’on ait rien à craindre pour la santé.

Autre maniere d’apprêter la Chicorée.

On mange la chicorée quand elle est blanche; soit en Potage, soit à la fausse. Pour la préparer de telle sorte qu’elle ait bon goût, on la met bouillir dans l’eau; étant cuite à l’eau, on prend du lard ou du beurre qu’on fait roussir avec un
peu de farine, le tout assaisonné de fines herbes, de sel & de poivre avec un filet de vinaigre, puis on sert.

Autre façon.

Ayez de la chicorée blanche, lavez-la, séparez en les feuilles, passez-les à l'eau sur le feu; étant cuite & bien égouttée, passez-la par la cafférole avec lard fondu ou beurre frais, sel, & poivre. Quand elle sera un peu cuite, ajoutez-y du jus de mouton, & un filet de vinaigre avec muscade rapée.

On fait encore des ragoûts de chicorée pour les Entrées & pour les Potages.

Ragoût de Chicorée pour toutes sortes d'Entrées.

Prenez de la chicorée bien blanche, quand elle est épluchée, faites-la blanchir dans de l'eau bouillante. Blanchez, tirez-la & la mettez dans de l'eau froide, & la pressez bien; mettez-la sur une table & lui donnez quelques coups de coucheau; mettez-la ensuite dans une cafférole, mouillez-la d'un coulis de veau & de jambon; laissez-la monter à petit feu, qu'elle soit d'un bon goût; si elle n'étoit pas assez liée, mettez-y un peu d'effence de jambon & de coulis, & vous en fèvez pour toutes sortes d'Entrées à la chicorée.

Ragoût de Chicorée pour les Potages.

Prenez de la chicorée, faites-la blanchir dans de l'eau bouillante, retirez-la pour la mettre dans l'eau froide, pressez-la & en faites un paquet que vous mettez cuire dans une petite marmite avec de bon bouillon. Quand le potage est dressé, & la piece de volaille placée au milieu, on fait autour une bordure ou cordon de chicorée. C'est la même chose pour tous les Potages de volaille à la chicorée.

CHOCOLAT. Pâte sèche & d'un goût fort agréable, dont nous devons l'invention aux Américains, sur qui nous avons cependant beau-
coup enchéri depuis dans la composition de chocolat. La base de ce mélange est le Cacao, auquel on a joint quelques aromats, comme nous le dirons tout à l'heure.

On se sert du chocolat en deux manières ; on le mange tel qu'il est en tablettes, ou l'on en fait une boisson en le dissolvant dans quelques liqueurs. On se sert ordinairement d'eau commune ; d'autres emploient le lait de vache, & y mettent même des jaunes d'œufs, afin que la liqueur mousse davantage & qu'elle soit plus épaissie. Quelques-uns préfèrent un lait d'amandes, d'autres une émulsion des quatre férences froides majeures, d'autres de l'eau de chicorée & de plusieurs autres plantes. Enfin il y en a qui mélangent un peu de bezoard avec le chocolat pour en rendre la boisson plus cardiaque.

Il serait inutile de détailler ici la manière de préparer cette liqueur, & de la faire bien mousser avec le moulinet, elle est assez connue.

Cette boisson nourrit beaucoup, fortifie, restaure, répare les forces abattues & donne de la vigueur ; le chocolat aide encore à la digestion, abat les fumées du vin, excite les ardeurs de Venus. Le trop grand usage qu'on en fait échauffe considérablement, surtout si l'on fait entrer dans sa composition des drogues âcres & picotantes.

Le chocolat convient principalement en temps froid aux vieillards, aux personnes d'un tempérament froid & phlegmatique, à ceux qui ne digèrent qu'avec peine, à cause de la faiblesse & de la délicatesse de leur estomac ; mais les jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux, dont les humeurs sont déjà dans un assez grand mouvement, doivent s'en abstenir ou en user modérément.
Pour mieux distinguer les tempéraments aux-quel le chocolat est nuisible ou salutaire, & les différents effets qu'il peut produire, considérons un moment la qualité des drogues qui entrent dans la composition.

Pour faire le chocolat, on prend le plus gros & le meilleur cacao qu'on appelle le gros caracque ; on le met rôtir dans une bassine sur le feu, jusqu'à ce que l'écorce se sépare.

On pele ensuite les amandes, & on les met rôtir de nouveau dans la bassine à feu lent, jusqu'à ce qu'elles soient bien séches, sans être cependant brulées. Alors on les pile encore chaudes dans un mortier dont on a chauffé le fond, ou bien on les écrase & on les broie, comme font les Indiens avec un rouleau de fer sur une pierre plate fort dure, sous laquelle on met du feu afin de l'entresturer une chaleur douce & modérée. On continue de broyer jusqu'à ce que la pâte ne soit ni dure ni grumeleuse.

Le cacao déjà âcre par lui-même, le devient encore plus par cette préparation en le faisant ainsi rôtir jusqu'à l'acuité ; car tout ce qui est âcre le devient encore davantage par l'action immédiate du feu : ceci est prouvé par l'expérience.

Il est donc évident que le chocolat à cause de l'âcreté du cacao, ne peut convenir aux tempéraments bilieux, puisque le tempérament bilieux consiste principalement en un sel âcre dominant mêlé dans les parties huileuses volatile du sang.

On prend ensuite de cette pâte, on la remet sur la pierre chaude, & sur chaque livre de cacao on met trois quarterons de sucre, on agite bien le mélange afin que le sucre s'unisse bien intimement avec la pâte.

De plus, quand on prépare du chocolat pour
CHO.  

le boire, on y met encore du sucre, de sorte que cet ingrédient est ce qui regne le plus dans cette boisson. Or il est certain que le sucre, quelque doux qu'il paroisse, se tourne presque tout en humeurs acères & bilieuxes : nouvelle raison pour interdire l'usage du chocolat aux temperamens où l'acré domine.

Quand le sucre & le cacao sont suffisamment incorporés, on ajoute sur sept livres de ce mélange une poudre composée de dix-huit gousse de vanille, d'un gros & demi de cannelle, de huit gros de girofle, de deux grains d'ambre gris & d'un de musc. Quelques-uns y font encore entrer le gingembre & le poivre ; quand le mélange de tous ces ingrédients est parfait, on leve la pâte, on lui donne telle figure que l'on veut, & on la fait técher au soleil : continuons l'examen de ces ingrédients.

La vanille est d'un goût & d'une odeur balзамique, un peu âcre ; elle ne convient donc pas plus aux bilieux que le cacao.

Pour le girofle & la cannelle, on n'a qu'à consulter ce que nous en avons dit sous leurs articles particuliers pour voir que ces drogues ne peuvent être que prejudiciales & même funestes au tempéréamment dont il s'agit.

L'ambre gris & le musc sont des substances sulfureuses mêlées d'un sel acré volatile, très-capable de mettre en mouvement celui de la bile, & conséquemment de causer beaucoup de déordre dans les corps où cette humeur abonde.

Quant au gingembre & au poivre que plusieurs font entrer dans la composition du chocolat, il est évident que rien n'est plus propre à allumer la bile : on n'a qu'à consulter ce que nous en avons dit sous leurs articles particuliers pour s'en convaincre.

Il est encore évident que le chocolat ne conviendrait pas à certains tempéraments, à force de fumer, de boire, de manger des choses qui les rendent trop sucrés, trop bilieux, trop acers.
CHO.  

vient point aux tempéramens sanguins, car le 
tempérament sanguin vient de ce que le suc nour-
ricier, renfermé dans le sang, abonde en sels 
volatils huileux. Or le chocolat étant com-
posé de drogues qui abondent toutes en sels vo-
latils huileux, il ne peut qu'augmenter la quan-
tité de ces mêmes sels dans le sang, & conse-
quemment rendre le sang très-inflammable.

Quant au tempérament phlegmatique & au 
mélancolique, comme ils consistent l'un dans 
la crudité du chile, l'autre dans la surabondan-
ce d'une matière acide, le chocolat, par le sel 
volatile huileux qu'il renferme, peut beaucoup 
servir à les corriger. Ainsi les personnes pitui-
tueuses & mélancoliques peuvent user de choco-
lat avec sûreté, mais pour les autres doivent 
s'en abstenir, ou en user rarement.

Le temps le plus favorable pour prendre cette 
boisson, est le matin à jeun, elle est trop nour-
risante pour trouver place à dîner ou à souper.

Les Espagnols chez qui l'usage du chocolat est 
sort commun, boivent ordinairement un grand 
verre d'eau avant que d'en prendre ; ensuite ils 
s'abstiennent de boire de l'eau, une heure & 
demi ou deux heures après.

On peut faire différentes sortes de chocolat 
suivant les ingrédients qu'on y fait entrer, & sui-
vant la quantité de ces mêmes ingrédients, c'est 
à un chacun à choisir celui qui convient mieux à 
son tempérament.

Crème de Chocolat.

Prenez une pinte de lait & un quarteron de 
sucrè que vous ferez bouillir ensemble un quart 
d'heure, délayez ensuite un jaune d'œuf que 
vous mettez dans la crème & la faites bouillir 
trois ou quatre bouillons, ôtez-la de dessus le feu, 
& mettez du chocolat jusqu'à ce que la crème en 
ait pris la couleur ; remettez-la ensuite trois ou
quatre tours sur l'eau, passez-la dans une étamine, et la déposez où il vous plaira.
Crème de chocolat au bain-marie.
Délavez une once de chocolat rapé avec quatre jaunes d'œufs et un peu de lait, et mettez cela dans une chopine de crème et un demi-sé-tier de lait que vous mêlez bien ensemble; mettez du sucre à discrétion, faites bouillir de l'eau dans une casseroles et mettez un plat par-dessus; enfin que le fond du plat trempe dans l'eau, et mettez votre crème dedans couverte d'un autre plat; ne l'ôtez que quand elle est prise.
C'est la meilleure méthode de faire cette crème.
Crème veloutée au Chocolat.
Prenez six tablettes de chocolat que vous coupez bien minces; mettez dans une casseroles une écorce de citron vert, cannelle, coriandre, trois demi-sé tier de crème, un demi-sé-tier de lait, faites-les réduire jusqu'aux deux tiers, et mettez dedans le chocolat haché. Faites-lui faire quelques bouillons, et retirez la crème. Quand elle est un peu refroidie, passez-la dans une fève mouillée, et quand elle est un peu plus que tède, mettez-y gros comme un pois de pressure bien délayée, et la mettez prendre sur de la cendre chaude.
Quand elle est prise vous pouvez la servir froide, si vous voulez.
CHOUX, Brassica. Le chou est un aliment qui échauffe modérément, mais qui défèche beaucoup plus qu'il n'échauffe, si on le fait bouillir, de façon toutefois que son suc ne soit point épuisé, il relâche le ventre; mais si on le fait bouillir trois ou quatre fois, ou même davantage, le changeant autant de fois d'eau, qu'on l'aura fait bouillir de fois, et qu'on le mange ainsi préparé, il resserra, ce qui ne doit point
furprendre; parce que le suc du chou est déter-
gen, & la substance est astringente ; il tend
aussi à augmenter la bile noire, ainsi on en doit
faire un usage très-modéré.

Il y a plusieurs espèces de choux dont il est à
propos d'examiner les principales.

Choux verts à grandes feuilles.

L'espèce la plus commune, est le chou vert
gardes feuilles, il renferme un sel nitreux
qui s'en détache aisément dans le premier bouil-
lon, & qui rend ce bouillon purgatif. Le chou
privé alors de ce qu'il ait de laxatif devient
astringent ; le chou vert se digère très-difficile-
ment ; il fournit une nourriture grossière & mé-
lancolique, & excite des fonges fâcheux. Quant
aux rejettons qu'il pousse quand on l'a dépouillé
de ses feuilles, voyez au mot Broques.

Choux frisés.

Les choux frisés ou crépus, soient de Verrone,
de Boulogne ou de Milan, sont plus tendres &
cuisent aussi plus facilement que les verts. Ils
sont moins nuisibles & ont moins besoin d'être
corrigés par le sel & le poivre. Il en est de mê-
me des choux pancaliens.

Choux pommés.

Les choux pommés sont les plus agréables au
gout, & en même temps les moins fain. Ils se
digerent très-difficilement : ils appesantissent la
tête & causent des fluxions.

Ceux qui sont musqués ne valent pas mieux.
Moyens de conserver les choux pommés pendant
l'hiver.

On conserve les choux pommés pendant l'hii-
ver, tout mal-faisans qu'ils foin, par le secours
du vinaigre, du sel & du poivre. Les Allemands
ajoutent le gémivre & le berberis ; mais tout ce-
la ne fere qu'à rendre encore ces choux plus
propres à produire des humeurs acres & bilieu-
Les choux pommés se mangent dans la sauce ou en potage de purée, ou en potage au lait, ou farcis avec de la chair de volaille ou de poisson & des herbes. (Nous dirons dans la suite la manière de les apprêter ainsi.)

Mais de quelque manière qu'ils soient préparés, ils sont toujours mal faits, & l'on doit en user très rarement. Les estomacs foibles s'en trouvent très incommodés.

**Choux-fleurs.**

Les choux de Chipe, plus connus sous le nom de choux-fleurs sont moins mal faits. Il faut, comme aux autres, leur faire rendre leur première eau ; ils se mangent au beurre, au jus de mouton, & en salade. Ils ne sont mal faits d'aucune de ces façons, mais ils nourrissent peu. Nous dirons dans un moment la manière de les apprêter ainsi.

**Chou-rave & Chou rouge.**

Le chou-rave approche fort de la qualité du chou-fleur. Les choux rouges sont plus d'usage en médecine que dans les alimens ; ils abondent en parties nitreuses.

De tout ce que l'on a dit il est aisé de conclure que les choux nourrissent peu & qu'à la réserve des choux-fleurs, ils produisent des humeurs grossières, donnent des rapports & se digèrent difficilement.

Ainsi ils conviennent, dans le temps qu'ils sont tendres, aux jeunes gens d'un tempérament bilieux & sanguin ; mais aussi-tôt qu'ils deviennent durs, on ne doit point s'en servir, de quelque âge & de quelque tempérament que l'on soit.
**Différentes manières d’apprêter les choux.**

**Choux-fleurs au beurre.**

Epluchez bien les pommes ne leur laissant aucune feuille, si elle n’est bien petite & bien blanche, ôtez aussi les peaux des plus petites branches, faites-les cuire ensuite avec de l’eau, sel, poivre & un morceau de beurre. Quand ils sont cuits, mettez-les égoutter, dressez-les dans un plat, & une sauce de fous faite avec beurre frais, sel, poivre, muscade, un filet de vinaigre. Pour mieux lier la sauce, on pétrit le beurre avec un peu de farine avant de le faire fondre.

**Choux-fleurs au Parmesan.**

Faites cuire les choux-fleurs dans un blanc de farine à l’ordinaire, mettez-les égoutter sur un tamis ; foncez un plat d’une sauce que vous faites avec du coulis, un morceau de beurre, du gros poivre, point de sel. Mettez au fond du plat un peu de Parmesan rapé, arrangez les choux-fleurs dessus, mettez sur les choux-fleurs le reste de la sauce & du parmesan. Faites un peu attacher le parmesan, glacez-le dessus avec la pelle rouge ou bien dans le four, & servez à courte sauce.

**Choux-fleurs au jus de mouton.**

Vos choux-fleurs cuits comme on vient de le dire, passez-les à la poêle, avec lard fondu, persil, ciboules entières, & sel; faites miter le tout ensemble : quand vous voudrez sévir, mettez-y du jus de mouton, un filet de vinaigre, & poivre blanc. L’un & l’autre font des pièces d’Entremets.

**Choux-fleurs en Salade.**

Les choux-fleurs se mangent aussi en salade avec bonne huile d’olive ; cela dépend du goût de ceux qui veulent les manger.

**Ragoût de Choux-fleurs.**

Epluchez des choux-fleurs, faites les blan-
CH. CH.

Chir & cuire dans un blanc avec de l'eau & de la farine. Mettez-les en fuiue e goutte sur un tamis ; si c'est pour garnir quelque viande, vous dressez-la viande dans le milieu, les choux-fleurs autour, vous avez une bonne essence, & mettez dedans un morceau de beurre & du gros poivre ; si vous voulez les servir pour Entremets, dressez-les seuls dans un plat & servez la fausse par-dessus.

Ragoût de Choux.

Coupez en quatte la moitié d'un gros chou : faites-le blanchir mettez-le dans l'eau fraîche : pressez-le & le ficelez, & faites cuire à la brai- fè. Quand il est cuit coupez-le en plusieurs tranches. Mettez dans une casseole une tranche de jambon que vous faites suer, & la mouilize de jus & de bouillon, mettez-y un bouquet, champi- gnons, clous, une pointe d'ail, une demi-feuille de laurier, faites bouillir quelques bouillons. Passiez cette essence & y mettez les choux cuits à la braiè.

Faites-leur faire quelques bouillons, & les servez avec telle viande que vous voudrez.

Choux pommés farcis en gras.

Prenez une bonne tête de chou, ôtez-en le pied, & un peu dans le corps, & le faites blanchir, tirez votre chou de l'eau, quand il est blanchi, étendez-le sur une table de façon que toutes les feuilles tiennent ensemble, étant ouvert, garnissez-le d'une farce faite ainsi.

Prenez de la chair de quelques volailles & un morceau de cuisse de veau, du petit lard, de la moelle de bœuf, ou bien de la graisse de jambon cuit, truffes & champignons hachés, persil, ciboule, sel, poivre, mie de pain, deux œufs entiers & deux ou trois jaunes, une pointe d'ail ; hachez bien le tout ensemble & le pillez dans un mortier.

Remplissez
Remplissez votre chou de cette farce, refermez-le, sichez-le bien & le mettez dans une casserole; Prenez ensuite des tranches de bœuf ou de veau bien battuës, rangez-les dans une casserole comme pour en faire du jus. Etant coloré, mettez-y une pincée de farine, à laquelle vous ferez aussi prendre couleur; mouillez le jus de bon bouillon, affaisonnez de fines herbes & de tranches d'oignons. Etant à demi cuit, mettez le tout avec votre chou, les tranches & le jus, & faites cuire ensemble.

Quand tout cela fera cuit, dressez votre chou dans un plat sans bouillon, mettez par-dessus un ragoût de champignons, ou bien un ragoût de ris de veau, champignons, culs d'artichaux, sel & poivre, le tout affaisonné de bon goût & bien lié, ou bien un fongaray & servez chaudement.

Chou farci en Maigre.

On peut aussi farcir un chou en maigre avec de la chair de poisson & autres garnitures, comme si l'on voulait farcir une carpe, un brochet ou un autre poisson.

Chou à la Flamande.

Coupez menu un bon choux, faites-le blanchir; hachez de l'ail, échalotes, persil, ciboules, champignons; passez le tout avec un morceau de beurre; égouttez les choux, préféz-les pour en faire fortir l'eau, faites-les cuire avec les fines herbes sans les mouiller, affaisonnez de sel & gros poivre; quand ils seront cuits servez à courte saufèce.

Chou à la Bavaroise.

Faites blanchir un chou de Milan coupé en quatre; faites blanchir une andouille ordinaire, & la coupez en deux; sichez le tout séparément & faites cuire ensemble dans une bonne braisé avec bouillon, sel, poivre, bouquet de
toutes sortes de fines herbes, trois clous, deux oignons. Quand ils sont cuits, faites-les égoutter de leur graisse sur un linge; dressez l'andouille au milieu, les choux autour, une saufle claire par-dessus de bon goût.

Les cervelas & les faucilles se servent de même.

*Pâtes de Choux.*

Faites blanchir un chou de Milan entier; mettez-le dans de l'eau fraîche, levez-en les feuilles, ôtez-en les gros côtons; faites mariner une noix de veau avec huile fine, persil, ciboules, champignons, ail, échalotes, le tout haché, sel, gros poivre, avec quelques zestes de jambon; étendez sur la table quelques feuilles de choux bien pressées pour en faire sortir l'eau, mettez par-dessus des tranches de veau & zestes de jambon, & un peu de leur marinade. Continuez ainsi lit par lit jusqu'à ce que vous ayez formé la grosseur d'un petit pain; faites-en autant que vous voudrez; faites-les cuire dans une braise bien nourrie. Quand ils sont cuits, effuyez-les de leur graisse, & servez dehors une saufle à l'Espagnole.

*Potage aux Choux en maigre.*

Prenez des choux de Milan ou autres, coupez-les par la moitié ou en quatre, faites-les blanchir; mettez-les ensuite dans l'eau froide, & après les avoir retirés & pressés, ficelez-les en deux ou trois paquets, & les empochez dans une marmite avec une douzaine d'oignons, carottes, panais & racines de persil; mouillez-les d'une purée claire, & les affaissonnez d'un oignon piqué de clous & de sel, & faites cuire.

Étant à demi cuits, mettez-y deux cuillerées de jus d'oignons, faites un petit coulis au roux d'oignons & de racines de cette manière.

Coupez par tranches quatre ou cinq oignons...
des carottes & des panais, passez-les dans une casserole avec bon beurre ; étant cuits, posez-les d'un peu de farine, & remuez jusqu'à ce que la farine soit cuite ; ne les laissez point prendre trop de couleur, mouillez-les d'une ou deux cuillerées de bouillon de poisson ou de racines ; mettez-y quelques petites croûtes, un peu de persil, tant soit peu de basilic, & laissez mitonner le tout ensemble.

Le tout étant cuit, passez-le à l'étamine & mettez ce coulis dans la marmite du Potage aux choux, & achevez de le faire cuire.

Mitonnez des croûtes dans un plat où vous voulez servir le Potage de bouillon de choux ; mettez un pain au milieu, tirez vos paquets de choux de la marmite, faites-en une bordure autour du plat pour garnir le Potage ; jettez par-dessus du bouillon ce qu'il en faut, & servez chaudement.

Potage aux Choux en gras.

Il se fait de la même manière que le précédent, sinon qu'il faut faire cuire les choux dans du bouillon gras, ou bien avec la pièce de gibier ou de volaille que l'on doit servir sur le potage. On fait de même une bordure de choux autour du plat, la pièce de gibier ou volaille, sur le potage : on passe du bouillon dans un tamis qu'on jette sur le potage, & l'on fera chaudement.

Lorsqu'on veut servir le potage aux choux liés, il n'y a qu'à le servir d'un petit coulis clair de veau & de jambon qu'on jette par-dessus.

CHOUX, petits choux, Globuli pestorii : manière de pâtisserie en forme de gâteau : voici la manière de les faire.

Prenez du fromage moû qui soit bien gras, comme du meilleur fromage à la crème, selon la quantité que vous en voulez faire ; mettez-le
CHOCIB.
dans un bassin avec deux poignées de farine;  
proportion de ce que vous avez de fromage;  
ajoutez-y de l'écorce de citron confit hachée,  
& de l'écorce de citron vert aussi hachée & un  
peu de sel; détrempiez bien le tout avec une  
gache ou une cuiller à bouche.

Le tout étant bien mélé, incorporez-y quatre  
ocu cinq jaunes d'œufs pour en faire une pâte à  
peu près comme celle des beignets; prenez en-  
fuite des tourtières que vous graisserez de bon  
beurre, dressiez-y vos choux avec une cuiller;  
dorez-les & les mettez au four, où il faut qu'ils  
cuisent doucement.

Étant cuits, vous les glacez avec du sucre;  
vous laissez sécher cette glace à l'entrée du  
sour, & vous les servez chaudement.

Autre manière de petits Choux.

Faites bouillir deux verres d'eau dans une caff-  
ferole avec gros comme une noix de beurre &  
un peu de sel; lorsque cela bout, mettez deux  
oit trois poignées de farine, délayez le tout en-  
temps sur le feu, jusqu'à ce que la pâte se dé-  
taché de la cafferoie; rapez-y un peu de sucre;  
drez ensuite votre pâte de dessus le feu, chan-  
guez-la de cafferoie, délayez-y des œufs frais,  
blanc & jaune, jusqu'à ce qu'elle soit liquide;  
beurrez de petits moules de pâté, formez dedans  
vos choux, & les mettez cuire au four, & ser-  
vanz chaudement.

Au défaut des moules à petits pâtes, on se  
fert de feuilles de papier beurré.

CIBOULE, CIBOULETTES, Capula. On  
en connaît l'usage dans les cuisines; ces petites  
plantes fortifient l'estomac, pourvu qu'on en  
use modérément; elles sont aussi remplies d'un  
sel acide, volatile, suées à enflammer la maffe  
du sang, & à causer des maux de têtes. Cet af-  
saëonnement peut être bon aux vieillards & aux
tempéraments phlegmatiques ; mais les jeunes gens & ceux qui sont d'un tempérament sec, doivent en éviter le fréquent ufage.

CIDRE, Pomaceum. Le cidre est le suc des pommes rendu spiritueux par la fermentation ; on cueille les pommes en autonnie, parce qu'elles sont pour-lors assez mures, ensuite on les écrase bien sous la meule, & l'on en tire un suc par expression qu'on laisse fermenter dans le tonneau.

Les meilleures pommes pour faire le cidre sont celles qui ont le goût rude & acerbe, si l'on veut qu'il se conserve long-temps. La raison est que celles-là contiennent beaucoup de sel essentiel, propre à diviser les parties huileuses ; de plus ces pommes fournissent au cidre une suffisante quantité de parties tartinuses, nécessaires pour empêcher l'évaporation de ses esprits ; c'est pour cela que ce cidre est fort piquant & se conserve long-temps. Au contraire celui que l'on fait avec les pommes ordinaires est doux & se passe très-vite, parce qu'il ne se rencontre pas dans ces pommes assez de sel essentiel pour exciter une fermentation complete dans le suc, ni assez de parties tartinuses pour s'opposer à la forteur des esprits.

Le cidre est une boisson fort bonne & fort facultaire, pourvu qu'on en use modérément. On pourrait même dire en général qu'il est plus convenable pour la santé que le vin, parce que ses esprits ne sont pas si impétueux ni si agités que ceux du vin, & qu'ils sont d'ailleurs retenus par une plus grande quantité de phlegmes un peu visqueux qui contribuent encore à rendre cette boisson humectante & refroidissante. La plupart de ceux qui ne boivent que de cette liqueur, sont plus forts & plus robustes, & ont un meilleur vilage que ceux qui boivent du vin.
Le cidre pris avec excès n'enivre pas tout-à-fait si vite que le vin, parce que ses esprits ne sont pas si violents ni si exaltés ; mais l'ivresse qu'il cause dure davantage, parce que ses esprits charrrient avec eux au cerveau beaucoup de particules lentes & visqueuses, qui se répandent insensiblement dans toute la substance, bouchent les canaux des nerfs, & accablent & appesantissent tellement les esprits animaux, qu'il leur faut beaucoup de temps pour le rétablir dans leur premier état, & pour chasser & repousser en dehors ce qui les tient dans une espèce d'inaction. C'est pourquoi après la grande sueur de l'ivresse causée par le mouvement tumultueux des esprits du cidre, on s'endort & quelquefois même pour assez de temps.

On met fermenter le marc exprimé des pommes dans de l'eau, & l'on en fait une boisson humectante & rafraîchissante appelée communément petite Cidre, elle est moins forte & moins piquante que le cidre.

On fait aussi avec le suc des poires exprimé & fermenté, une espèce de cidre & de liqueur vineuse appelée Poirée. Cette liqueur approche beaucoup pour la couleur & pour le goût du vin blanc. On employe pour la faire, de certaines poires acerbes & âpres à la bouche. Voyez Poiré.

On peut faire quantité d'autres liqueurs spiritueuses avec les sucs fermentés de plusieurs fruits.

Pour juger de la qualité du cidre, dit M. Andry, il faut avoir égard à la saveur, à la préparation & à l'âge. Quant à la saveur, le doux est plus nourrissant, & comme il est en même temps modérément chaud, il convient aux tempéraments froids & secs.

Celui qui tire sur l'acide, soit pour avoir été
CID. CID. 382
fait de pommes aigres, soit pour avoir contracté ce goût par le temps, est aqueux, rafraîchissant, & passe aisément, quoiqu'il ait un peu d'affliction; il convient aux bilieux & aux estomacs trop chauds.

Celui qui est après humecte moins & refroidit davantage; le doux piquant est agréable; mais il ne faut le boire ni trop nouveau ni trop vieux, car il fait alors beaucoup d'obstructions.

Quant à la préparation, celui qui est fait de pommes médiocrement mûres, cueillies dans la saison propre, & qui n'ont point été gardées, est le meilleur de tous; il humecte, nourrit, ne porte point à la tête, & convient particulièrement aux convalescents & aux tempéramens mélancoliques.

Celui qui en fait de pommes sauvages grossièrement écrasées & enfermées ensuite dans un tonneau avec de l'eau, est fort mal-faisant.

Par rapport à l'âge, on peut considérer le cidre en trois états différents.

10. Lorsqu'il sort du pressoir & qu'il n'a point encore bouilli ni fermenté.
20. Lorsqu'après une fermentation parfaite il s'est entièrement purifié & éclairci.
30. Lorsque par la suite du temps, il s'est tout-à-fait aigri, & qu'il a acquis les qualités d'un véritable aigre.

**Premier état du Cidre.**

Le cidre nouvellement sorti du pressoir, est semblable au vin nouveau qu'on appelle moû; les parties spiritueuses & volatiles sont entièrement confondues & embarrassées avec les parties grossières & tartareuses, ce qui fait qu'il se digère difficilement, qu'il produit des flux de ventre qui vont quelquefois jusqu'à la disenterie.

**Second état du Cidre.**

Le cidre purifié & éclairci par la fermentation
Cid. Cim. Cit.

qui lui a donné une douceur vineuse, à ses principes volatils, débarrassés des parties terrestres, & renferme des qualités très-avantageuses au corps humain. La chaleur que lui communiquent les esprits, s'y trouve tempérée par une humidité douce & moelleuse qui fait le propre caractère de cette boisson, & qui paraît avoir beaucoup d'analogie avec les principes de notre vie, dont l'essence consiste dans le chaud & l'humide ; c'est pourquoi le cidre bien purifié est une boisson fort convenable à l'homme, & souvent même un excellent remède.

Troisième état du Cidre.

Pour ce qui est du cidre qui a passé en aigre, il n'est point maï-faisant ; la grande quantité qui s'en débite dans toute la Normandie, le commerce qui s'en fait dans plusieurs pays, la fanté dont jouissent les personnes qui ulcent de cette boisson, tout cela fait bien connoître qu'il n'est point contraire au corps humain.

En effet les principes qui le composent n'ayant aucune acidité excessive qui puisse blesser l'estomac, la poitrine ou les autres parties du corps, l'usage en doit être regardé comme innocent.

Cimier, Lumbus bubulus. C'est la pièce de chair du bœuf qui fait partie de la cuisse, qui contient plusieurs tranches, chaque tranche contient trois morceaux ; le premier s'appelle la pièce ronde, le second, la femelle, & le troisième le tendon. Le dernier de cimier est contenu depuis les tranches jusqu'à la queue : on le nomme à présent culotte.

Citron, Citrum Pomum ou Malum Citrum. Fruit d'une couleur jaune qui a l'écorce ridée & odorante, plein d'un jus qui a un petit acide fort agréable.

Le citron est cordial, rafraîchissant, bon pour précipiter.
précipiter la bile, & pour appaiser le trop grand mouvement du sang.

Il faut choisir les citrons murs, affez gros, d'une odeur & d'un goût aromatique & piquant; les meilleurs sont ceux qui viennent dans les pays chauds.

L'écorce & le suc du citron ont une vertu différente, l'une échauffe, & l'autre rafraîchit.
L'écorce de citron mâchée rend l'haleine agréable; prise intérieurement elle aide à la digestion, elle fortifie le cœur & le cerveau; elle contient, surtout dans sa partie superficielle, beaucoup d'huile exaltée & de fé de volatile, elle échauffe beaucoup quand on s'en sert avec excès.

Le suc de citron rafraîchit, désaltère, appaise le mouvement trop violent du sang & des autres humeurs. Il se digère difficilement, cause des vêts & des rapports; il abonde en fé de acide & en phlegme, mais il contient peu d'huile.

Le suc de citron convient dans les tems chauds aux jeunes gens bilieux, son écorce convient en tout tems, pourvu qu'on en ufe modérément, & seulement pour aider à la digestion & ranimer le sang & les esprits.

On mèle ordinairement le suc du citron avec du sucre pour le rendre plus agréable & moins en état de produire de mauvais effets; les parties rameuses de l'huile du sucre lient & embarrasst les acides du citron, & les empêchent de picoter trop fortement l'estomac ou les autres parties du corps.

Il y a des citrons aigres & des citrons doux; les doux ne se servent gueres qu'aux fruits dans les repas.

Citrons confits au sec.
Choisissez les plus beaux citrons, pelez-les & les mettez dans l'eau fraîche, coupés de la fa-
CIT. CIT.

con que vous jugerez à propos; faites d'ailleurs bouillir de l'eau, mettez-y vos citrons pour les cuire, et les y laissez jusqu'à ce qu'ils commencent à devenir mollets. Étant cuits de la forte, tirez-les et les mettez dans l'eau fraîche; mettez-les ensuite au sucre clarifié, après qu'ils feront bien égouttés de leur eau; laissez-les bouillir un quart d'heure dans leur sucre, ôtez-les de deffus le feu, et les laissez refroidir. Étant froids, faites-les bouillir jusqu'à ce que le sucre soit cuit à soufflé. Cela fait, ôtez-les de deffus le feu, et les laissez un peu repoher. Étant repoçés jusqu'au lendemain il faudra liquefier le syrop en trempant le cul du poêlon dans l'eau.

Pendant ce temps-là faites cuire à part du sucre à la plume, et ayant égoutté vos citrons, jettez-les dedans & leur donnez un bouillon couvert; ensuite ôtez-les de deffus le feu, et lors-que ce bouillon sera abaissé, blanchissez votre sucre à force de le travailler en un coin, en l'amenant avec la cuiller contre le bord du poêlon.

Ce sucre étant blanchi passez-y vos citrons; et les mettez égoutter sur des planches; il faut peu de temps pour les sécher, ensuite vous les ferrerez.

Autre façon.

La chair de votre citron étant ramollie dans l'eau, vous les mettez au sucre clarifié, vous leur donnez sept ou huit bouillons; vous les laissez après refroidir, ensuite vous tirez votre syrop que vous faites bouillir en l'augmentant d'un peu de sucre, vous le jettez sur votre fruit auquel vous donnez quelques bouillons; et, ayant poussé votre bouillon jusqu'à ce qu'il soit à perlé, vous y laissez reposez vos citrons, puis le lendemain vous les tirez au sec.
On peut aussi confire les oranges de la même manière.

**Zests de Citron.**

Faites bouillir vos zests dans quatre eaux différentes, & les remettez autant de fois dans l'eau fraîche ; laissez-les sur le feu pendant un quart d'heure autant de fois que vous les laisserez bouillir.

Ensuite vous les ferez cuire d'abord dans du sucre clarifié ; étant prêt à bouillir vous y jetterez vos zests auxquels vous ferez prendre une vingtaine de bouillons ; vous les laisserez refroidir, vous remettez votre poêlon sur le feu pour cuire le sirop à l'issé, après quoi vous y glissez vos zests que vous faites bouillir sept à huit bouillons. Retirez ensuite votre confiture de dessus le feu, laissez-la refroidir encore, égouttez les zests, faites bien cuire le sucre à perlé, donnez-leur un bouillon couvert, après quoi vous les tirez au sec, & quand vous les laissez reposé dans le sirop jusqu'au lendemain, vous agirez comme on a dit à l'article des citrons.

Il faut que les citrons & les zest nagent entièrement dans le sucre : ce qui en reste peut servir à faire de la conserve, du manglepain, des pralines & des noix vertes.

**Conserve de jus de Citron.**

Faites cuire du sucre à soufflé, tirez-le alors de dessus le feu, mettez-y votre jus de citron, brouillez bien avec une spatule pour que le jus se répande par tout, remuez bien le sucre tout au tour du poêlon jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir & à former une petite glace. Alors dressez votre conserve dans des moules ; quand elle est refroidie, tirez-la des moules pour la garder.

Cette conserve est fort agréable, on l'or-
donne pour les défaillances de cœur qui sur-
viennent aux femmes enceintes.

Conserves de Raclure de Citron.

Choisissez un beau citron, râpez-le faisant
tomber la rapure dans de l'eau nette; passez-la
ensuite dans un linge & la faites sécher; ensuite
faites cuire du sucre à soufflé. Quand il est
cuit ôtez-le de dessous le feu & y mettez votre
rapure; achevez après cela votre conserve com-
me nous venons de le dire, en travaillant beau-
coup cette composition, jusqu'à ce qu'il se fasse
une petite glace par-dessus.

Pâte de Citron.

Prenez des citrons, zestez-les, ôtez-en le jus
mettez-les à mesure dans l'eau fraîche pour les
empêcher de noircir; coupez-les par quartiers
& les mettez bouillir sur le feu dans d'autre eau;
faites-leur prendre quatre ou cinq bouillons,
après quoi vous exprimerez dans cette eau un
jus de citron, puis un autre quelque temps après,
& laisserez cuire votre fruit jusqu'à ce qu'il soit
mollet.

Après cela remettez vos citrons dans l'eau
fraîche, égouttez & pressez dans un linge, pi-
lez-les dans un mortier, passez-les au tamis.

Faites cuire du sucre à caillé, incorporez-y
votre pâte, remuez le tout avec une spatule;
mettez du sucre le même poids que de fruits;
faites frémir le tout sur le feu, ensuite dressez
votre pâte comme on l'a dit, & la laissez sécher.

Mappain de Citron.

Prenez une livre d'amandes, pelez-les bien
& les pîlez dans un mortier; faites cuire à
soufflé trois quarterons de sucre; ôtez-le de des-
sus le feu & y jettez vos amandes que vous dé-
layerez promptement; prenez ensuite environ
demi-livre de chair de citron confite, liquide,
ou bien de la marmelade, & la mettez avec vos
CIT. CIT. 389

amandes ; faites cuire le tout ensemble dans un poêlon, remuant toujours le fond & les côtés, jusqu'à ce que votre pâte ne tienne plus au poêlon ; désslez-la sur du papier, de telle façon qu'il vous plaira, faites-la cuire d'un seul côté avec le dessus du four. Faites refroidir ce côté ; quand il est froid, glacez celui qui n'est pas cuit, & après l'avoir glacé, faites-le cuire comme l'autre.

Cette glace sera composée de blanc d'œuf, de sucre en poudre, & de rapure de citron fort fine : ce massepain en est très-delicat.

Petits pains de Citron.

Prenez un blanc d'œuf ou deux battus avec un peu d'eau de fleurs d'orange ; mettez ensuite du sucre en poudre jusqu'à ce qu'il se fasse une pâte ferme comme celle de massepain ; mêlez parmi de la rapure de citron ; roulez-la ensuite en petites boules que vous dresserez sur du papier en les aplatisissant un peu, & mettez cuire au four.

Biscuits de Citron.

Ayez de la raclure de citron préparée comme celle de la conserve. (Voyez conserve de raclure de Citron.) Faites de la pâte semblable à celle des biscuits de fleurs d'orange. (Voyez biscuits de fleur d'orange au mot Orange.) Et en la broyant, mettez-y de la raclure de citron.

Grands Biscuits de Citron.

Faites cuire du sucre à cassé, ôtez-le de dessus le feu, mettez-y un peu de raclure de citron, & lui donnez telle couleur qu'il vous plaira ; mettez-y deux blanc d'œufs bien fouettés, & versez promptement votre glace dans des moules de papier double plié en longueur ou en largeur à proportion du sucre que vous voulez mettre. Lorsque votre pâte commence à re-
froidir, coupez-la de telle façon qu'il vous plaira, & faites cuire vos biscuits à l'ordinaire. Biscuits à l'Ecorce de Citron confite.

Prenez des blancs d'œufs autant qu'il vous en faut; râpez-y de la chair de citron, mettez-y un peu de marmelade de ce même fruit, enfin vous mettez du sucre en poudre; incorporez-le bien avec le reste, mettez-en jusqu'à ce que vous ayiez une pâte maniable; mélez-y de l'écorce de citron confite & pilée menu, le tout bien délayé; formez & faites cuire vos biscuits à l'ordinaire : ces biscuits doivent être secs & cajans.

Compôte de tranches de Citron.

Coupez vos citrons par tranches jusqu'au blanc, ôtez les pepins, faites tremper les tranches dans l'eau, jusqu'à ce que la chair en devienne un peu molasse ; tirez-les ensuite & les mettez dans l'eau fraîche.

Après cela prenez un peu de décoction de pommes de reinette, faites-la cuire comme pour la compôte de ces mêmes pommes, mélez-y un peu de jus de citron ; mettez-y vos tranches quand elles feront bien égouttées, & que votre sirop sera presque en gelée. Pendant qu'elles bouillent, ayez soin de les bien écumer, jusqu'à ce que vos citrons aient pris sucre ; dressez les ensuite avec le sirop, après y avoir exprimé un suc de citron, & servez chaudement votre compôte.

Compôte de Chair de Citron.

Faites une gelée de pommes & la faites cuire, prenez un gros citron, pélez-le bien épaiss & proche du jus; coupez-le en long par la moitié, & faites plusieurs tranches de chaque moitié; jettez ces tranches dans votre gelée, après en avoir ôté les grains ; faites bouillir le tout ensemble tant que votre gelée ait encore la pé
mière cuisson ; tirez-la hors du feu & la laissez refroidir à moitié ; chargez une assiette de tranches de citron & les couvrez de votre gelée.

On peut aussi faire cette compôte de même que la précédente.

Marmelade de Citrons.

Il est inutile de détailler ici la manière de la faire. (Voyez à l'article Marmelade.)

Quand on a dressé cette marmelade dans des pots, il faut la poudrer de sucre par-dessus ; elle se dégonfle bientôt quand elle est bien faite, ainsi que la marmelade de fleurs d'orange, mais c'est une bonne marque.

Eau de Citron.

Prenez un citron, coupez-en la peau en zéfts, mettez-les dans une éguierre, avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre ; exprimez-y le jus de deux citrons, laissez infuser le tout pendant quelques heures si vous n'êtes pas pressé, ou bien battez-la d'un vaisseau dans un autre, & lorsqu'elle aura pris le goût du citron, passez-la comme les autres, & la mettez glacer.

Syrop de Citron.

Faites cuire à soufflé une livre de sucre, mettez-y quatre onces de jus de citron ; mélez le tout ensemble & le ferrez dans une bouteille ; s'il étoit trop décuit, il faudroit le cuire à perlé, qui est la vraie cuissiôn de tous les syrops de garde; mais on ne fait guère de celui-ci que pour en user sur le champ.

Il est rafraîchissant & bon pour la poitrine.

Pour la limonade, voyez au mot Limonade.

CITROUILLE, Cucurbula, Citrullus. Gros fruit de jardin qui rampe fur terre, couvert d'une écorce dure, mais unie & liîle; sa chair est semblable à celle du concombre, ferme, blanche & d'un goût agréable. Elle renferme une pulpe ou une substance moëlleuse, dans la-

K k iv
CIT. CIT.
quelle on trouve des semences oblongues, aplaties, ridées, & couvertes d'une écorce dure, sous laquelle est une amande blanche qui est aussi agréable au goût que celle de la courge.

La chair de la citrouille est moins nourrissante qu'agréable; elle est estimée à cause de sa qualité humectante, laxative, diurétique & rafraîchissante. Sans avoir la viscosité du concombre, elle en a tous les avantages; elle engendre des humeurs aqueuses en abondance, surtout dans les personnes qui ont l'estomac froid.

Les semences des citrouilles sont une des quatre grandes semences froides.

On doit choisir les citrouilles grosses, charnues, d'une chair ferme, blanchâtre ou rougeâtre & d'un goût doux & agréable.

Les citrouilles contiennent peu d'huile, beaucoup de phlegmes, & médiocrement de sel essentiel.

Elles conviennent dans les temps chauds aux jeunes gens bilieux; mais les vieillards & ceux qui sont d'un tempérament soible & phlegmatique doivent s'en abstenir.

La citrouille, dit M. Andry, n'est à proprement parler, qu'une espèce d'eau figée; mais une eau figée, dont le propre est de rafraîchir extrêmement; c'est pourquoi cet aliment ne convient guère avec le poisson, & n'accommode nullement les tempéramens froids & les estomacs trop humides; mais les personnes naturellement fèches & pleines de feu, s'en doivent bien trouver, surtout lorsque le ventre est resserré. Ces fruits abondent en acide & en phlegme, c'est pourquoi ils sont si rafraîchissants.

La citrouille se prépare de plusieurs manières; mais les Cuisiniers à force d'y prodiguer le sel & le poivre, aussi bien que l'oignon & la ciboule,
en sont souvent d'un mets rafraichissant, le plus échauffant de tous les mets.

Ces fruits sont fort sains en Potage, soit au beurre, soit au lait, pourvu que l'affaisonnement n'y domine pas ; ils sont encore allez sains apprêts à part avec du beurre ou de la crème.

On mange des tourtes de citrouilles qui font d'autant meilleures, qu'il n'y entre que du beurre avec un peu de sucre & très-peu de sel pour tout affaisonnement. Quelques uns y mêlent des amandes pilées ; ce mélange les rend plus agréables, sans les rendre plus saines, car l'amande en substance est très difficile à digérer.

Pour corriger ce que la citrouille a de trop aqueux, on peut y meler un peu de thin ou de faricette.

**Potage de Citrouille au lait.**

Coupez votre citrouille en petits morceaux ; paffez-les à la poêle au beurre blanc avec sel, poivre, persil, cerfeuille & autres fines herbes ; mettez-la enfuite dans un pot de terre avec du lait bouillant, faissez-lui prendre quelques bouillons, dressez enfuite votre potage & le laissez mitonner, & servez garni de pain frit : on y met un peu de poivre blanc.

**Aure.**

Coupez de la citrouille par morceaux, mettez-la dans un pot de terre avec de l'eau, du sel, un ou deux clous de girofle & du beurre ce qu'il en faut ; faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle soit presque en bouillie, & qu'il ne reste qu'un peu de bouillon, pour que rien ne s'attache au pot, faites cuire à petit feu sur la fin. Quand votre citrouille est bien cuite, mettez-y du lait, & lorsqu'il commence à bouillir, retirez le pot du feu, versez sur la soupe deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait, y ajoutant quelques cuillères du plus clair du Potage, & les jaunes
d’œufs étant ainsi répandus sur la soupe, versez le Potage & le mettez ensuite mitonner sur un réchaud, gardant un peu de bouillon pour remettre avant de servir.

Quelques-uns y ajoutent du sucre & un peu de cannelle, d’autres du poivre ou de la muscade ; le Potage est meilleur & plus fin apprêté simplement.

Citrouilles fricassées.

Coupez-les par tranches, & ensuite par morceaux ôtant les semences & la peau ; faites-les ensuite bouillir dans un peu d’eau pour les amollir ; laissez-les égoutter & les fricassé, en y mettant du lait, du beurre, sel & poivre. Quand elles sont cuites avant de les tirer, on délaye des jaunes d’œufs avec un peu de crème douce qu’on jette dedans, & l’on fert.

Autre façon.

Coupez de la citrouille par tranches bien minces ou par petits morceaux, mettez-la cuire dans une poêle où il y ait de bon beurre roux, ou de l’huile bien chaude ; (vous y pouvez ajouter un peu d’oignon ou une ciboule.) Faites bien cuire la citrouille, la retournant souvent, de crainte qu’elle ne se brûle. Quand elle est à demi cuite, ajoutez-y du sel menu, du verjus en grain & un peu de muscade. Quand elle est entièrement cuite, on peut y ajouter une pointe de vinaigre ou du verjus, ou bien un peu de crème, sans y mettre de verjus, lui donnant encore un tour dans la poêle.

Citrouilles en Andouillettes.

Prenez de la citrouille cuite, maniez-la bien avec du beurre frais, jaunes d’œufs durs frais cassés, un peu de persil haché avec des herbes fines, le tout affinonné de sel, poivre, clous de girofles broyés. Cela étant ainsi apprêté, formez-en des andouillettes, mettez-les cuire
au four avec force beurre dans une léchefritte ou terrine. Quand elles sont cuites, ôtez toute la suisse pour les faire rissoler; rissolées, mettez-les dans un plat & servez.

Voyez au commencement de cet article, les propriétés de la citrouille différemment appréciée.

CIVETTE, ou petite civette, Schænopræfsum on Cepa scetilis. Elle a les mêmes propriétés que l'oignon. Voyez Oignon.

CLOUS DE GIROFLE. Voyez Girofle.

COCHON, Porcus. Il y a deux espèces de cochons, le sauvage & le domestique; pour le cochon sauvage, voyez Sanglier.

On doit choisir la chair & les autres parties d'un cochon qui ne soit ni trop vieux, ni trop jeune, qui soit gras, tendre, & qui ait été nourri de bons alimens, comme de glands de chêne, de hêtre, de fèves, de raves, &c.

La chair & les autres parties du cochon nourrissent beaucoup, & fournissent un aliment qui ne se dissipe pas aisément, parce qu'elles contiennent des principes huileux, balsamiques & vifqueux, qu'ils s'attachent facilement aux fibres des parties, & qui s'y collent de façon qu'elles ne s'en séparent qu'avec peine; il se digère difficilement, il produit beaucoup d'humeurs lentes, vifqueuses & grossières, & passe pour être contraire aux gouteux. Le cochon lâche aussi le ventre, parce que les principes huileux & phlegmatiques dont il abonde, relâche les fibres de l'estomac & des intestins, & délayent les humeurs grossières contenues dans ces parties.

Il convient principalement dans les temps froids aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux qui ont un bon estomac, & qui font un grand exercice de corps; mais les vieillards &
les personnes foibles, délicates & oisives ne s'en accommodent point.

Galien prétend que la chair du cochon n'est pas seulement d'un meilleur goût que celle des autres Animaux, mais encore qu'elle est plus sainétique. Il dit à cette occasion que les Athlètes & les jeunes gens qui s'exerçoient à la lutte, n'étoient jamais plus forts & plus vigoureux que quand ils vivoient de chair de cochon, & que leurs forces diminuoient à mesure qu'ils prennoient d'autres nourritures, & que s'ils perfoitoient à s'en passer, ils devenoient maigres & incapables de continuer les mêmes exercices.

On conviendra facilement avec Galien, que la chair du cochon peut être fort nourrissante & fort sainétique aux personnes faites à la fatigue & au travail, parce qu'il leur faut un aliment solide, & qui ne se dissipe pas aisément ; mais on est bien éloigné de croire qu'elle soit en général sainétique ; on est au contraire persuadé qu'on ne doit en user que très-froûrement.

La manière de vivre de cet Animal, qui est toujours lâche & paresseux, les ordures & les saletés qu'il mange continuuellement, dénotent affez que sa chair doit être chargée de fucques viliqueux & grossiers, & capable de produire des humeurs de même nature, de causer des indigestions, & plusieurs autres incommodeités.

Les Arabes, les Juifs, les Maures, les Tartares & les Turcs ne mangent jamais de porc. Il y a apparence que le Scorbüt, auquel les peuples du Nord sont sujets, ne vient que du fréquent usage qu'ils font de la chair de cet Animal, de celle surtout qui est fumée & saîlée.

Quand le cochon a environ un an, on le châtre, sa chair en devient plus graisse, plus succulente & d'un meilleur goût.
C O C.  C O C.  397

La femelle du cochon ou la truie, n'est pas d'un si grand usage parmi les alimens que le cochon, parce que sa chair n'a pas un goût si agréable.

Pour le cochon de l'ait, Porcellus, plusieurs personnes s'en font un véritable ragout étant bien rôti; cependant le cochon qui n'est ni trop jeune ni trop vieux, est le plus convenable pour la fante, parce que cet Animal étant d'un tempérément fort humide, cette humidité superflue est beaucoup plus abondante lorsqu'il est jeune, que quand il est dans un état moyen où la fermentation qui est pour-lors dans toute sa vigueur, dilipe & chaffe insensiblement aux dehors les humeurs lentes & visqueuses. On ne doit point non plus choisir le cochon trop vieux, parce qu'alors ses parties solides sont dures & coriaces, difficiles à digérer, & peu propres à produire de bons effets.

On se fera beaucoup du cochon dans les cuisines; on trouvera sous les noms particuliers des Parties de cet Animal, les différentes manières de les apprêter.

Cochon de lait à la Broche.

Echaudez bien votre cochon de lait à l'eau chaude, & après l'avoir vuidé, mettez-y sel, poivre, ciboule, un oignon piqué de clous, un morceau de lard ou de beurre, & le mettez à la broche. Quand il est un peu échauffé, arrosez-le avec du beurre frais ou bien avec de l'huile d'olives; cela fait, faites-lui prendre une peau croquante. Quand il est cuit servez chaudement avec sel, poivre blanc, & jus d'orange.

Cochon de lait Farci.

Prenez un petit cochon de lait, échaudez-le bien & le vuidez proprement; hachez le foie à part avec du lard blanchi, truffes, champignons,
une pointe de rocambole, quelques capres, un anchois, fines herbes, sel & poivre; passez le tout dans la caffrole, farcitiez-en le corps de votre cochon, ficelez-le bien & le mettez à la broche; pendant qu'il cuit, arrosez-le de bon beurre ou de bonne huile d'olives; rôti, servez-le chaudement.

*Cochon de lait en Ragoût.*

Coupez-le en quatre, & le passez à la caffrole avec lard fondu; faites-le cuire avec bouillon, un peu de vin blanc, bouquet de fines herbes, sel, poivre, champignons, olives défossées; laissez bien cuire le tout & le liez avec farine frite. Étant cuit, servez chaudement pour Entrée.

*A l'Allemande.*

Ou bien l'ayant passé avec lard fondu & fait bouillir comme ci-dessus avec mêmes affaisonnements, quand il est presque cuit, mettez-y le vin blanc, environ un verre, & passez dans le lard qui a servi à passer le cochon, des huîtres, de la farine, un morceau de citron, capres & olives défossées, que vous mettrez avec le reste. Étant prêt à servir, mettez-y un jus de citron, & garnissez le bord du plat de la cervelle du cochon frite, & persil frit.

*Cochon de lait à la Daube.*

Votre cochon de lait affaisonné dans le corps de sel, de poivre de clous battus & d'un peu de sauge; enveloppez-le d'une serviette & le mettez dans une poissonnière tout de son long avec bouillon, vin blanc, sel, poivre, clous de girofle, laurier, & le laissez bouillir. Quand il fera cuit, vous le développerez de la serviette, & le servirez sur un plat couvert d'une autre serviette.

Le cochon de lait apprêté de cette façon, se mange chaud & froid.
COC. COC.

Cochon de lait à la Lionnoise.

Ayant bien échaudé & vuidé votre cochon de lait, déposez-le excepté la tête & les pieds ; faites une farce avec une noix de veau, jambon, graisse de bœuf, terine de veau & du lard, le tout bien haché ; mettez-y cinq œufs entiers, persil, ciboules, champignons, ail, échalotes, fines herbes, le tout haché très-fin, un peu de crème ; prenez des filets de volaille froide cuite à la broche, du jambon cru ; coupez le tout en dés & mélez dans la farce ; remplissez le corps du cochon de cette farce, coupez-le pour que rien ne sorte ; trouvez les pieds de derrière défous les cuisses, & le museau entre les pieds de devant, enveloppé de bardes de lard pour le tenir en état ; faites-le cuire dans une bonne braise avec du bouillon, trois chopines de vin blanc, toutes sortes de fines herbes, sel, poivre, oignons racines, toutes sortes d'épices ; faites-le cuire à petit feu, & le laissez refroidir dans la braise, & servez pour gros Entremets.

Cochon de lait à la Galantine.

Votre cochon bien échaudé & habillé proprement, coupez-en la tête & les quatre jambes ; ensuite prenez-en la peau à commencer du côté du ventre, prenez bien garde de la couper principalement sur le dos ; étendez-la sur la table pour la remplir de la farce suivante.

Prenez la chair même de votre cochon, un peu de rouelle de veau, de jambon cru & du lard, persil, ciboulettes hachées, sel & poivre, truffes & champignons avec deux œufs qu'on caffe parmi tout cela pour lier la farce ; cela fait, étendez la farce sur la peau que vous roulez bien. Vous l'enveloppez d'une serviette, vous la ficeliez ; ensuite vous mettez cuire à la braise ce cochon dans un pot, mettant dessus & dessous bonnes tranches.
de bœuf & bardes de lard : il lui faut dix ou douze heures de cuisson, parce qu’il faut faire cuire à petit feu.

Le cochon de lait étant cuit vous le laissez refroidir dans le pot ; vous le tirez ensuite de la serviette, vous le coupez par tranches que vous servez à froid pour Entremets.

Autre façon.

Votre cochon de lait préparé, & la farce formée, comme on vient de le dire, faites de l’eau forte avec une chopine d’eau, dans laquelle vous mettez deux feuilles de laurier, du thè, du basilic, de la gariette, trois gouffes d’ail, autant d’échalotes ; faites réduire cette chopine d’eau à moitié, elle vous servira pour arroser votre farce.

Faites aussi échauder des pistaches & des amandes, autant que vous le jugerez à propos, & faites durcir six œufs, dont vous tirerez le jaune ; coupez ensuite du lard & du maigre de jambon en gros lardons. Le tout bien assaisonné ; rangez un lardon de lard, un lardon de jambon, une rangée d’amandes, une de pistache & une de jaunes d’œufs durs, ajoutez à votre farce truffes & champignons hachés, un peu de crème de lait, & l’arrosez de votre eau forte, & enfait un jaune d’œuf.

Après avoir rangé le lard, le jambon & le reste, comme on l’a dit, étendez la farce dessus, en commençant par un des bouts de la peau ; roulez ensuite cette peau de façon que la farce ne tombe point ; mettez cuire à la braise, comme on vient de le dire, le reste de même.

On ne se sert presque plus de ces eaux fortes, dont on a donné la composition.

Cochon au Père Douillet.

Votre cochon pelé & vuidé, coupez-en la tête, dénez-le & le coupez en quatre ; piquez-le de
de gros lard bien assaisonné; mettez une serviette au fond d'une marmite, des bardes de lard par-dessus; arrangez enfin vos quatre quartiers de cochon la tête au milieu; assaisonnez de fines épices & fines herbes, comme clous, muscade, macis, canelle, basilic laurier, sel, poivre, deux rocanboles, oignons, citron vert, carottes, panais, persil, ciboules; couvrez enfin de bardes de lard & le pliez du reste de la serviette.

Coupez par tranches deux ou trois livres de rouelle de veau, mettez-les dans une casseroles avec des bardes de lard sur un fourneau; quand elles commencent à s'attacher comme un jus de veau, mouillez d'un bon bouillon; videz le tout dans la marmite avec une bouteille de vin blanc & faites cuire; quand votre cochon est cuit, retirez-le.

Si vous voulez le servir froid pour Entremets, laissez-le refroidir dans son jus; ensuite retirez-le, & l'ayant bien nettoyé pour qu'il paraisse blanc, servez sur une serviette pliée dans un plat, la tête au milieu, les quatre quartiers aux côtés garnis de persil vert.

Si vous voulez les servir chaud pour Entrée, faites un ragout avec des ris de veau, champignons, truffes que vous passez dans une casseroles avec lard fondu; vous mouillez votre ragout d'un bon jus. Quand il est cuit vous le dégraizez & le liez d'un coulis de veau & de jambon. Prêt à servir, tirez votre cochon chalumeau de la marmite, arrangez-le dans un plat, jetez votre ragot par-dessus & servez.

On fera aussi ce cochon avec un ragout de poisverts ou avec une purée. Voyez aux mots Pois & Purée, la manière de les faire.

Dans tous ces différents apprêts du cochon de lair, la mauvaise qualité de la chair dont nous avons parlé au commencement de cet article.
C O C. C O C.

eût corrigée par les affaisonnemens & par les épices; mais ces mêmes ingrédients, s'ils y sont proiigués, produisent eux-mêmes des effets très-funestes.

Teste de Cochon, voyez au mot Tête, la manière de l'apprêter.

Oreillls de Cochon, voyez au mot Oreilles.

Langue de Cochon, voyez au mot Langue.

Pieds de Cochon, voyez au mot Pieds.

Pressure de Cochon, voyez au mot Pressure.

Panne de Cochon, voyez au mot Panne.

Crepine de Cochon, voyez au mot Crepine.

Cotelettes de Porc frais, voyez au mot Cotelettes.

Jambon de Cochon, voyez au mot Jambon.

Échine de Cochon, voyez au mot Échine.

Petit Salé, voyez au mot Salé.

lard de Cochon, voyez au mot Lard.

Cœur, Cor. Cette partie des Animaux est assez connue; c'est un muscle d'une substance fort solide & fort compacte, & qui par conséquent se digère un peu difficilement; cependant quand il est bien cuit il nourrit beaucoup & produit un assez bon suc.

Coin, Malum cotuncum ou Cidonium. Il y a trois espèces de coins; les premiers sont petits, très-odorants, corollinaires, verts au commencement, puis d'une belle couleur jaune quand ils ont acquis toute leur maturité.

Les seconds sont plus gros, mais moins odorants, peu corollinaires, d'une chair molle & d'une couleur pâle.

Les derniers sont ceux qui viennent sur le coignassier sauvage, ils sont petits & peu en usage.

On doit choisir ceux de la première espèce comme ayant plus de goût & plus de vertu; mais il faut qu'ils soient bien murs.

Les coins réjouissent le cœur, fortifient l'es-
tomac, arrêtent le cours de ventre, aident à la
digestion; mangés crus & avant le repas, ils
caissent des coliques, des vents & des indigestions; ainsi il est bon de les faire cuire avant de
les manger, & de les mélanger avec du sucre, & de
cette manière ils produisent de bons effets.
Ils contiennent beaucoup de sel acide, d'huile
& de phlegme.
Ils conviennent en tout temps, à toute sorte
d'âge & de tempérament, pourvu qu'ils soient
bien cuits & qu'on n'en prenne qu'une quantité
médiocre.
Quand les coins sont crus, ils contiennent un
suc visqueux & gras qui fermentant dans l'el-
tomac & dans les intestins, y excitent des vents
& des coliques; on les confit avec le sucre, &
de cette façon ils sont plus salutaires.
On fait encore avec les coins plusieurs com-
positions stomachiques, comme le cognac, le
fyrop de coin & plusieurs autres dont on se fera
aussi tant en santé qu'en maladie.

Coins confits au liquide.

Prenez des coins bien murs, coupez-les par
moitié ou par quartiers, pelez-les & en ôtez les
cœurs; mettez-les à meure, dans l'eau fraîche,
faites-en bouillir d'autre, mettez-y vos coins
& les y laîchez jusqu'à ce qu'ils commencent à
s'amollir.
Cela fait, tirez-les & les remettez dans de
l'eau fraîche; faites cuire du sucre à lisse, met-
tez-y vos coins & les faites bouillir à petit feu;
couvrez les pour leur faire prendre une couleur
rouge; ôtez-les quelquefois de dessus le feu, &
les y remettez après qu'ils se feront un peu re-
pofés de fois à autre, jusqu'à ce que le fyrop en
soit cuit presque en gelée, & les couvrez lorf-
qu'ils feront froids.
Il faut faire une décoction des pelures, des tro-

Llij
gnons & de quelques autres parties d'autres coins que vous passerez au tamis ou à travers un linge; vous vous en servirez pour faire cuire ceux que vous destinez pour confire. On peut y ajouter la cochenille préparée pour leur donner belle couleur de cette manière.

Faites-en bouillir dans l'eau avec de l'alun & de la crème de tarte, après cela passez le tout pour vous en servir au besoin.

**Compôte de Coins.**

Prenez des coins, enveloppez-les dans du papier mouillé & les enterrer ainsi sous la cendre chaude ou sous la braie; lorsqu'ils seront cuits, coupez-les par moitié ou par quartiers; ôtez-en le cœur & le mettez dans un poêlon; faites-les bouillir & cuire avec eau & sucre, jusqu'à ce que ce syrop soit fait; dressez votre compôte & la servez chaudement.

**Autre façon.**

Faites cuire vos coins, comme on l'a dit; pelez-les & coupez-les plus cuits par tranches; mettez-les dans un plat avec sucre en poudre & un peu d'eau de fleurs d'orange; couvrez-les & les mettez sur un peu de cendre chaude. Le syrop le fait doucement & en bonne consistance: ce syrop est fort agréable.

**Autre façon.**

Prenez des coins, pelez-les & les coupez par quartiers, ôtez-en les cœurs & les jettez à mesure dans de l'eau fraîche; prenez-en les pelures & les pêpins avec d'autres coins coupés aussi par quartiers; faites-les bien bouillir & en tirez la décoction comme des pommes de reinette; mettez-la dans un poêlon avec beaucoup de sucre & de l'eau; jettez-y vos coins avec un peu de cannelle; couvrez les & les faites cuire à petit feu; tâchez de leur faire prendre une couleur rouge, & lorsque votre syrop est cuit en ge-
Gelée de Coins.

Faites une décocition de vos coins, mettez-la un peu rougir aussi ; passez-la dans une serviette, & la mettez au sucre comme les autres gelées.

Ou bien observez ce qui se fait pour le cotignac d'Orléans, qui est une véritable gelée.

Cotignac d'Orléans.

On prend des coins, on les coupe par morceaux qu'on pele & qu'on nettoye de leurs perpins ; sur six livres de fruit on met deux livres de sucre à café, dans lequel on met les coins ; on laisse cuire le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit réduit en marmelade ; on passe le tout au tamis, & ce qui en sort fer pour le cotignac.

Cela fait, on fait encore cuire quatre livres de sucre à perlé ; on y met toute la liqueur qu'on a exprimée, on la fait bouillir, & lorsque le sirop est revenu à la même cuisson, on ôte le cotignac de dessus le feu, on l'écume soigneusement ; ensuite on le dresse tout chaud ou dans des boîtes, ou dans de petits pots ; & pour donner belle couleur à ce cotignac, on y met de la cochenille préparée.

Pâte de Coins.

Prenez des coins bien mûrs, pelez-les & en ôtez les cœurs & les pierres, faites-les cuire dans de l'eau en petite quantité ; mettez les ensuite égoutter dans une passoire à petits trous, mettez dessous un vaissieu pour recevoir ce qui tombe à mesure que vous pressez & remuez vos coins.

Le tout étant passé vous le mettez dans un poêlon bien net, & le faites sécher à petit feu le remuant toujours avec la spatule & au fond & dans le tour, de crainte qu'il ne brule, jusqu'à ce que vous apperceviez que vos coins commencent à sécher, ce que vous connoîtrez lorsqu'ils
ne tiendront plus au poêlon. Mettez-y ensuite une demi-livre ou trois quarterons de sucre en poudre; mélez-le tout ensemble, après quoi vous étendrez votre pâte sur des ardoises en telle forme que vous voudrez, & la ferez sécher à l'étuve.

Au lieu de mettre votre sucre en poudre, il vaut mieux le faire cuire à cassé, & l'incorporer dans votre marmelade.

Autre façon.

Vos coins étant cuits comme on l'a dit, passez-les au tamis, faites-les sécher ensuite dans un poêlon sur le feu; cela fait, mélez-les avec du sucre, donnez-leur encore cinq ou six tours sur le feu fans les laisser bouillir, & les dressez à moitié froids; achevez votre pâte comme les autres.

**Syrop de Coins.**

Prenez des coins bien mûrs, ôtez le coton de dessus avec un linge, rasez-le jusqu'au cœur; prenez-en la rapure & la pâtez & pressez dans un linge; mettez le jus qui en sortira dans une bouteille de verre qui ne soit point couverte, exposez-la au soleil ou la mettez devant le feu, jusqu'à ce que votre jus soit tout clair; ôtez-le alors de la bouteille fans remuer la lie; faites cuire une livre de sucre à soufflé; prènez quatte once de jus de coins, mettez-les dans le sucre, mélez-le tout ensemble & le ferrez dans une bouteille; s'il était trop décuit, il le faudroit faire cuire à perlé, qui est la vraie cuifson de tous les syrops de garde, & s'il ne l'étoit pas assez, il y faudroit mettre du jus pour l'achever de cuire.

On tire aussi du vin & de l'eau de coin, selon la méthode ordinaire.

Ce vin fortifie l'estomac, pousse par les urines, convient dans les coliques, dans les crachements de sang; il appaise le mouvement des humeurs âcres & bilieux qui causissent des évacuations par haut & par bas; comme cette liqueur s'aigu
COM. COM. 407

& se passe fort vite, on y mêle du miel, du sucre ou quelqu’autre matière semblable pour la conserver plus long-temps.

COMPÔTE DE FRUITS, Malorum condícura. On le dit de la cuisson des fruits qu’on veut manger promptement ; c’est une espèce de conserver fort aisée à faire.

Voyez la manière de faire des compôtes de toutes sortes de fruits dans leurs articles particuliers.

COMPÔTE DE POMMES DE REINETTE, voyez Pommes.

COMPÔTE DE POMMES A LA BOUILLOLINE, voyez Pomme.

COMPÔTE DE TRANCHE DES CITRONS, voyez Citrons.

COMPÔTE D’ORANGES, voyez Orange.

COMPÔTE DE CHAIR DE CITRON, voyez Citron.

COMPÔTE DE MARONS, voyez Marons.

COMPÔTE D’ÉPINÉ-VINETTE, voyez Poire.

COMPÔTE DE NEFLES, voyez Nefles.

COMPÔTE DE VERJUS, voyez Verjus.

COMPÔTE DE COINS, voyez Coins.

COMPÔTE D’ABRICOTS, voyez Abricots.

COMPÔTE D’AMANDESVERTES, voyez Amandes.

COMPÔTES DE GROSEILLES VERTES, voyez Groseille.

COMPÔTE DE GROSEILLES ROUGES, voyez Groseille.

COMPÔTE DE CERISES, voyez Cerises.

COMPÔTE DE FRAMBOISES, voyez Framboise.

COMPÔTE DE RAISINS, voyez Fraise.

COMPÔTE DE PRUNES, voyez Prune.

COMPÔTE DE PECHES, voyez Pêches.

COMPÔTE se dit aussi de l’affaisonnement de certaines viandes qu’on fait cuire, comme
compôté de pigeons. Voyez aussi sous les noms particuliers.

COMPOTIER, vaisseau dans lequel on fera une compôté au sucre.

CONCOMBRE, *cumis:* ce fruit est beaucoup en usage dans les alimens; les concombres sont ordinairement jaunâtres, quelquefois blancs, & quelquefois verts, les meilleurs sont ceux qui sont d'une figure oblongue, d'un vert foncé, & parcement de petites verrues, ces fruits humectent & rafraîchissent beaucoup, parce qu'ils contiennent un suc visqueux & épais, fort propre à appaiser le mouvement trop impétueux des humeurs. Cependant ce suc rend les concombres de difficile digestion, parce que ces parties ne se désempoîsent qu'avec peine, c'est pourquoi on doit toujours bien faire cuire les concombres avant de les manger, afin que ce phlegme visqueux dont ils abondent, devienne par la coccion moins indigeste. On peut encore les mêler avec quelques matières qui aident à les digérer, comme l'oignon, le sel, le poivre.

Les concombres conviennent dans les tems chauds aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux; mais les personnes faibles & délicates, qui ont un mauvais estomac, ou qui sont d'un tempérament phlegmatique, doivent s'en abstenir.

M. Ray rapporte, d'après l'expérience qu'il en a faite, que les concombres sont très-fains, pourvu qu'après les avoir coupés par petites tranches, & remués entre deux plats, jusqu'à ce que toute la liqueur aqueuse en découle, on les affaïsonne avec de l'huile, du vinaigre & du poivre.

Les petits concombres confits dans du vinaigre, avec du sel, du poivre & de l'aneth, excitent l'appétit.
l'appétit, lorsque la trop grande chaleur de l'estomac la rendu languissant.

Les semences du concombre sont une des quatre semences froides majeures.

Les concombres se servent diversement en cuisine. On en farcit pour en piquer de grandes Entrées de pieces de bœuf; on les mange à la matelotte & en salade : on en garnit des Potages, on fait des filets aux concombres : le concombre entre dans le salpicon, on en fait des ragouts, &c.

**Concombres fricassés.**

Coupez vos concombres par rouelles quand ils sont pelés : passez-les à la casserole avec du beurre, un oignon coupé par rouelles, sel & poivre ; laissez bien mitonner le tout, & lorsqu'ils sont cuits, servez-les avec un jaune d'œuf délayé dans du verjus ou bien de la crème douce.

**Autre manière.**

Vos concombres coupés par tranches faites-les cuire entre deux plats avec du beurre & du sel & quelques clous de girofle. (On peut y ajouter de la croûte de pain, des raisins de corinthe & des champignons coupés bien menu.) Quand les concombres sont presque cuits, mettez-y du verjus en grain, ou des jaunes d'œufs délayés avec du verjus & un peu de mufcade. (Vous y pouvez aussi mettre de la saufre d'une étuvée de poisson, ou du jus de viande rôtie.)

**Troisième manière.**

Coupez vos concombres en rouelles bien minces, mettez-les ensuite dans une tourtière ou poêle, ou entre deux plats, sur un feu médiocre, afin qu'ils jetent leur eau; puis les ayant fait égoutter, fricassez-les dans du beurre & demi roux, les assaïonnant de sel, poivre, de verjus en grain, un peu concassé dans le mortier.
C O N.

& lorsqu'ils seront fricassés & que vous ferez prêt à les tirer de la poêle, ajoutez-y quelques jannes d'œufs délayées avec un peu de verjus, ou avec un peu de faëufe de concombre, & ayant versé cela dans la poêle, retournez les concombres deux ou trois fois sur le feu ; servez chaudement, vous pouvez raper un peu de muscade de dessus.

On peut friter des concombres entiers, ou coupés par tranches, & les aflaîtonner de telle faëufe que l'on voudra.

Concombres farcis pour piquer une entrée de pièce de Bœuf.

Choisissez des concombres qui ne soient pas bien gros, pelez-les bien & les vuidiez de leurs semences fans les couper.

Faites une farce de chair composée de blanc de volaille, & si vous voulez d'un morceau de veau, le tout bien haché avec du lard blanchi & un peu de graisse blanche, du jambon cuit haché, des champignons, des trufes, & toutes sortes de fines herbes, tout cela bien haché & bien aflaîonné. Farcissez-en vos concombres que vous aurez un peu blanchi, mettez-les cuire dans de bon jus ou bouillon gras ; étant cuits, tirez-les, coupez-les en deux, & les laissez refroidir.

Faites ensuite une pâte à beignets, de farine délayée avec de l'eau, un peu de sel, gros comme une noix ou deux de beurre fondu, & un œuf, le tout bien battu ensemble.

Faites après cela de petites brochettes, pæsez les morceaux de concombre au travers, de façon que les bouts soient tous du même côté pour les pouvoir piquer dans une piece de bœuf, tremperez-les dans cette pâte, aitez-les frire dans du beurre affiné ou fain-doux que vous aurez tout prêt ; qu'ils aient belle couleur. Votre piè-
Concombres farcis à la matelotte.

Vos concombres farcis, comme on vient de le dire, faites-les cuire avec bon bouillon gras, ou bien dans de bon jus. Quand ils sont cuits servez-les avec un jus de bœuf dressé :

Ou bien les ayant dégraissé quand ils sont cuits, liez la sauffe qui ne doit pas être trop abondante, avec un bon coulis, & avant de servir jetitez-y un filet de vinaigre que le tout soit d'un beau roux.

On fera aussi les concombres farcis, en ragout & à la sauffe blanche.

Concombres farcis en maigre.

Faites une farce avec chair de carpe, d'anguille, champignons & trufes, le tout bien haché, & affaîonné de sel, poivre, clous, fines herbes, bon beurre, un peu de mie de pain trempé dans de la crème, deux jaunes d'œufs crus, le tout pilé ensemble. Faites le mettre avec les concombres vuidés de leurs cœurs par un des bouts & bien pelés. Faites les cuire ensuite à petit feu dans une casseroie avec bouillon de poisson, ou purée claire, étant cuits dressez-les dans un plat coupés par la moitié dans leur longueur, & servez avec un coulis de champignons dressé. (Voyez au mot, Champignon la maniere de faire ce coulis.)

Au lieu d'un coulis de champignons vous pouvez vous servir d'un ragout de laitances & de M m i j
champignons. (Voyez au mot Laitances, & au mot Champignon, la maniere de le faire.)

Ragoût de Concombres.

Vos concombres pelés & vuidés, coupez-les par petites tranches, faites les marinier pendant deux heures avec fel, poivre, un peu de vin aigre, deux oignons coupés par tranches ; mariniez, pressiez-les dans une serviette, parliez-les ensuite dans une cafferole avec un peu de lard fondu : mouillez-les de jus, & laissez mitonner à petit feu. Quand ils sont cuits, dégraissez-les, & les liez d’un coulis de veau & de jambon, & servez pour toutes sortes d’Entrées aux concombres, à la broche ou à la braise.

Potage de Concombre en maigre.

Faites-les blanchir & les mettez cuire dans de bon bouillon de purée avec un oignon piqué de clous, quelques racines & de petites herbes ; vous ferez une liaison avec jaunes d’œufs, cela fait vous dressez votre potage que vous garnissez de vos concombres.

On peut aussi les farcir de poisson ou d’herbes.

Autre façon.

Pelez des concombres, coupez-les par moitié, ôtez-en la graine, mettez-les dans une petite marmite & les mouillez d’une cuillère de bouillon de racines, & d’une autre de bouillon de poisson. (Voyez aux mot, Poisson, & Racines.) Ayant mitonné des croûtes de bouillon de poisson & de bouillon de racines, moitié l’un, moitié l’autre, metez un petit pain dans le milieu ; garnissez le potage d’une bordure de concombres, jettez le bouillon par-dessus, & servez chaudement.

En faisant cuire les concombres, mettez dans la marmite un petit paquet d’oéille & un autre de cerfeuil, pour donner du goût.
CON. CON. 413

On peut les servir en maigre d'une farce de poisson de la même manière que nous l'avons dit. Il faut monter les croûtes d'un bouillon de poisson, & mettre au milieu un petit pain farci & le garnir de même que l'autre ci-dessus.

Concombres en Salade.

On fait assez, & nous avons dit au commencement de cet article, de quelle manière on doit manger les concombres en salade.

Concombres confits.

Choisissez des concombres qui ne soient pas trop mûrs, & qui soient d'une belle qualité ; rangel-lez-les proprement dans un pot de grais avec sel & vinaigre. (Quelques-uns y mettent moitié eau pour les rendre moins âcres.) Couvrez-les bien, & les laissez un mois sans y toucher. Mettez votre pot dans un endroit qui ne soit ni trop humide ni trop chaud afin d'empêcher que le vinaigre ne s'échauffe & ne le corrompe. Que vos concombres trempent toujours dans la saumure, s'ils en manquent, il faudroit la renouveler.

Quand la saison des concombres est passée, on se sert de ceux-ci après les avoir bien pelés & fait tremper ; & si c'est pour garnir des potages, on les fait blanchir ; si c'est pour des filets, tant en maigre qu'en gras, on les coupe à l'ordinaire des filets, & on les passe de même manière que lorsqu'ils sont frais.

Les petits concombres se confissent en entier avec du sel, du poivre, & de l'annette, dans du vinaigre ; on les appelle cornichons.

Nous avons dit au commencement de cet article quels sont les tempéraments auxquels les concombres conviennent principalement, nous avons indiqué de plus la manière dont on doit les affaisonner pour en faire un aliment sain.

CONFITURE, Confitura. Préparation faite

Mm ii
C O N.

ordinairement avec du sucre qu'on donne aux fruits, aux herbes, aux fleurs, aux racines ou à certains fucus, pour leur donner un goût agréable, ou pour les conserver.

Il y a des confitures fées & liquides; il y en a d'autres qu'on appelle à demi sucre, parce qu'on y met peu de sucre, afin de faire mieux sentir le goût du fruit.

Confitures au Sucre.

Il est impossible de bien confire au sucre, si l'on ne sait bien l'art de le cuire comme il faut. Voyez au mot Sucre; les différentes cuissons qu'on lui donne.

On trouvera sous les noms particuliers des fruits, des fleurs, des racines, &c. la manière particulière de les confire, soit au sec, soit au liquide, soit à demi sucre.

Confitures au Vin doux, au Cidre & au Miel.

Toutes ces espèces de confitures regardent les fruits, & sont d'un grand secours dans une maison de campagne, où l'on fera au défaut d'autres de plus grand relief.

Poirs au Moût.

Prenez du moût rose, menez-y des poires; après les avoir pelées & mitées en quartiers, si elles sont trop grosses, & piquées de clous de girofle; mettez le tout dans un chaudron sur le feu, faites-le bouillir doucement avec votre fruit, laissez-le consommer jusqu'au tiers, & s'épaississant par ce moyen, tirez-le lorsqu'il sera plutôt trop cuit que pas affez, de crainte qu'il ne se moisse; & si cela arrivoit, remettez-le sur le feu; le laissez un peu bouillir, puis tirez-le dans des pots de terre.

On doit avoir soin en confistant des fruits de les bien écumer; on connoit qu'il est temps de tirer cette confiture quand le sirop est d'une bonne consistance, & qu'il se tient en gouttes.
fais couler lorsqu'on en met sur une assiette; alors on y met de la cannelle & un clou de girofle.
Tous les autres fruits se confisent de même.

Confitures au Cidre.

Tous les fruits qui se confisent au moût, se peuvent confire au cidre, en observant les mêmes choses.

Confitures au Miel.

Choisissez le miel le plus épais, mettez-le sur le feu pour le faire bouillir dans une poêle à confitures, ayez bien soin de le remuer; pour connaître s'il est cuit, mettez un œuf de poule doucement sur le miel, s'il flotte dessus, c'est une marque qu'il est cuit; s'il enfoncé, c'est un signe qu'il ne l'est pas assez; ainsi il faudra attendre que le miel soit tel qu'on le souhaite pour confire les fruits.

Pour les herbes & les fruits que l'on confit au vinaigre pour les conserver, comme les concombres, le pourpier, les capres, &c. vous trouverez la manière de le faire sous les articles particuliers.

Confitures liquides.

Abricots verts, voyez Abricot.

Abricots verds confits avec leur peau, voyez Abricot.

Abricots murs, voyez Abricot.

Abricots avec la peau et le noyau, voyez Abricot.

Abricots de Ménage, voyez Abricot.

Amandes vertes, voyez Amande.

Groseilles vertes, voyez Groseille.

Cerises et sans noyau, voyez Cerise.

Framboises liquides, voyez Framboise.

Groseilles rouges, voyez Groseille.

Noix blanches, voyez Noix.

Mures, voyez Mûres.

Prunes impériales, voyez Prune.

Poirées de Rousselet, voyez Poiré.
CONSERVE. Confiture sèche qui se fait avec du sucre, de plusieurs pâtes, ou fruits ou fleurs, pour les rendre plus agréables au goût.
Il y a plusieurs sortes de conserves; on les trouvera toutes sous les articles particuliers.

Conserve de toutes sortes de fruits.

Prenez des cerises à oreilles, des abricots de même, des prunes, des pêches ou des amandes vertes confites & séchées; coupez-les par morceaux, faites cuire du sucre à soufflé, dans lequel vous mettrez ces fruits; mélez bien le sucre tout autour du poêlon, jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir & à former une petite glace; alors déposez votre conserve dans des moules, & quand elle est froide, tirez-la des moules pour la garder.

Cette manière de faire des conserves se pratique dans le temps qu'il n'y a point de ces fruits; car si c'est dans leur faison, on prend les cerises, on leur fait rendre leur eau, ensuite on les met à goutter sur un tamis; cela fait on les pile dans un mortier. Pour les autres fruits dont on a parlé, on les pile seulement, après quoi on les passe sur le feu pour les faire sécher.

Alors on fait cuire du sucre à cassé, on y mêle le marc du fruit dont on veut faire la conserve, puis on l'achève comme on vient de le dire.

Conserve à l'Intendante, ou Conserve à la Royale.

Prenez de l'écorce de citron, des pistaches, des abricots & des cerises; coupez-les par petits morceaux, parémez-les de sucre en poudre & les faites bien défécher, mais lentement auprès d'un petit feu; faites cuire du sucre à la plume un peu fort, & sans l'ôter de défils le feu mettez vos fruits dedans; lorsque vous apercevrez la plume de votre sucre, ôtez le & le faites blanchir; enfin quand la petite glace s'y formera, tirez votre conserve avec une cuiller.
Conserve en forme de tranches de Jambon.

Choisissez le plus beau sucre que vous pourrez trouver, faites-en deux parties que vous mettez dans deux poêlons, & faites cuire à soufflé dans l'un & dans l'autre; mettez du jus ou de la rapure de citron dans tous les deux, & un peu de cinabre dans un seul; remuez-le bien avec du sucre pour lui faire prendre couleur, faites ensuite une couche de conserve blanche sur du papier environ de la grandeur de la main, au dessus une couche de conserve rouge, au dessus de la rouge une blanche, & ainsi successivement jusqu'à l'épaisseur de quatre doigts, en sorte que la dernière soit rouge; coupez le tout avec un couteau en forme de tranches de jambon, & le renversez à mesure sur du papier; n'oubliez pas chaque fois que vous prenez de la conserve rouge, d'y mettre un peu de cinabre pour la rougir davantage.

Autre façon.

Prenez d'une part des pistaches pilées, d'autre part de la poudre de roses de Provins détrêmée avec un peu de citron, d'autre part encore des amandes pilées en pâte; mettez ces trois choses dans trois différents vaisseaux, faites cuire environ une livre & demie de sucre en cuisson de conserve; étant cuit, partagez le en trois, conservez deux de ces parties sur la cendre chaude, & dans la troisième versez vos roses, & après les y avoir bien délayées, vous verrez le tout ensemble sur une feuille de papier doublé que vous remplirez de deux doigts de hauteur aux quatre côtés, en attachant les quatre coins avec des épingles; cela fait, & lorsque ce premier sucre verté sera à moitié froid, & coloré par le moyen des roses, prenez de vos amandes, méllez ce que vous en prendrez dans une des
parties du sucre mis sur la cendre chaude, & les verrez sur vos roses ; faites la même chose à
l'égard des pistaches & de la dernière partie du
sucre ; quand le tout fera en état d'être coupé
au couteau, abattez les bords du papier & les
coupez par tranches de l'épaisseur d'un quart
d'écu.

Caramel.

Faites cuire de beau sucre à café ; quand il
est cuit ôtez-le de dessus le feu, mettez-y un
peu d'essonce d'ambre ; versez-le avec le poêlon
comme de petits ronds sur une assiette, ou dans
un bassin d'argent.

Autre façon.

Faites fondre du sucre avec un peu d'eau,
en sorte que la cuisson en soit plus forte que celle
de conserve ; mettez-y du sirop de capillaire &
jettez le tout dans l'eau fraîche.

Cette sorte de tablette est merveilleuse pour
la poitrine, & pour faciliter l'expectoration.

Conserve de Rose, voyez Rose.
Conserve de Fleurs d'Orange, voyez
Orange.
Conserve d'Eau de Fleurs d'Orange, voyez
Orange.
Conserve de Jus de Citron, voyez Citron.
Conserve de Raclure de Citron, voyez
Citron.
Conserve de Pistachés, voyez Pistache.
Conserve de Grenades, voyez Grenade.
Conserve de Violettés, voyez Violette.
Conserve de Framboise, voyez Framboise.

COQ, Gallus. C'est comme on le fait assev
le mâle de la poule ; c'est un Animal extré-
mement lâche. Les fréquentes dissipations qu'il
fais par la grande chaleur où il est continué-
lement, rendent sa chair sèche & difficile à di-
gérer; elle a peu de goût étant dépouillée des
parties les plus spiritueuses & les plus balsam-
miques; aussi est-elle peu en usage, du moins
sur les bonnes tables.
Quoique le coq soit un assez mauvais aliment,
les crêtes de cet Animal sont cependant déli-
cieuses. Voyez au mot Crête.

Bouillon de Coq.

On emploie le coq pour les bouillons; l'on
choisit même en cette occasion le coq le plus
vieux: ce bouillon est apéritif & déteratif, il lâche
un peu le ventre, il nourrit & il refaure.

COQ D’INDE, Gallus Indicus. Voyez Dindon.
CORIANDRE, Coriandrum. La plante qui
porte la coriandre est cultivée dans les jardins à
carce de ses graines, dont on se sert assez com-
munément dans les alimens, dans les confitures,
dans les liqueurs spiritueuses & dans la bière;
elles sont vertes sur la plante, mais elles de-
viennent blanchâtres à mesure qu’elles séchent.
Elles sont d’un goût, & d’une odeur aromatique
& fort agréable, quoique le reste de la plante
ait une odeur très-désagréable.

On doit choisir la semence de coriandre grasse,
bien nourrie, nouvelle, nette, bien sèche, blan-
châtre, d’un goût & d’une odeur forte & agréable.

Elle contient beaucoup d’huile exaltée, &
modiument de sel essentiel.

Elle corrigé la mauvaise haleine, fortifie l’estomac,
aide à la digestion, étant prise après le repas
elle chasse les vents & résiste au mauvais air. L’u-
sage trop fréquent de la coriandre enflamme les
humeurs, & ne convient point aux personnes
qui sont d’un tempérament chaud & bilieux.

Elle convient dans les temps froids aux vieil-
lards, aux personnes dont les humeurs sont
grossières & peu en mouvement, & dont l'estomac ne digère pas facilement.

**Eau de Coriandre.**

Prenez une poignée de coriandre, écossez-la & la mettez dans une pinte d'eau avec un quart de sucre ; laissez-la tremper jusqu'à ce que l'eau en ait affaièt pris le goût, & que le sucre soit fondu ; cela fait, passez-la & en buvez pour vous rafraîchir.

**CORIACE, Coriaceus.** Qui est dur, & qui se tire en mangeant, comme du cuir ; rien n'est plus désagréable qu'une chair coriace, c'est pourquoi on la laisse mortifier avant de la manger ; elle en est & plus saine & d'un goût plus agréable.

**CORME ou SORBE, Sorbus.** Les cormes ne mûrissent point sur l'arbre comme les autres fruits, on est obligé de les cueillir en automne & de les étendre sur de la paille. Quand elles y ont été quelque temps, elles changent beaucoup de confiteance & de goût, de dures, acerbes & désagréables qu'elles étoient, elles deviennent molles, douces & délicieuses.

Les forbes sont astringenies, parce qu'elles contiennent des parties grossières & tartareuses, qui fixent & qui embarrascent les humeurs âcrès & trop tenues, qui caufoient des diarrées, des vomifemens & des hémorrhagies.

L'usage immodéré de ce fruit est souvent pernicieux, parce que contenant un suc gradif & terrestr, il produit aussi beaucoup d'humeurs grossières. De plus ce suc demeurant long-temps à fermenter dans l'estomac & dans les intestins s'aigrit, picote les fibres de ces parties, & caufe des maux de tranches & des coliques.

Les cormes conviennent en hiver aux jeunes gens bilieux, & à ceux qui ont l'estomac foible, pourvu qu'ils en ufent modérément.

Si l'on exprime le suc des cormes, & qu'on
COR. CÔT.
le laisser fermenter quelques temps, il devient vineux & semblable au poiré : cette liqueur le nomme cormé.

CORNE DE CERF. Gelée de corne de cerf. Voyez Cerf.

CORNICHONS. Cornes de cerf nouvellement sorties. Voyez Cerf.

CORNICHONS. Petits concombres confits. Voyez au mot Concombre.

COTELETTE, par une couche. Les côtelettes de veau & de mouton sont susceptibles de bien des apprêts dans les cuisines.

Côtelettes de mouton en robe de Chambre.
Faites-les cuire avec du bouillon, très-peu de sel, un bouquet garni. Quand elles sont cuites, dégraissez-le bouillon & le passez au tamis, faites le réduire en glace, & mettez dedans les côtelettes pour les glacer. Retirez-les après les avoir glacées pour les mettre refroidir.

Prenez de la rouelle de veau & de la graisse de bœuf pour faire une farce avec deux œufs, sel, poivre, persil, ciboules, champignons, le tout bien haché. Enveloppez chaque côtelette avec de cette farce, mettez-les sur une tourtière, & les pannez de mie de pain, faites les cuire au four. Quand elles ont pris belle couleur, mettez-les égoutter de leur graisse, & servez dessous une bonne fausse claire.

Autres Côtelettes farcies.

Prenez de côtelettes de veau ou de mouton, faites-les cuire dans du bouillon. Quand elles sont cuites, ôtez en toute la chair, & gardez les os. Hachez ensuite cette chair pour en faire une farce avec du lard blanchi, de la rêtine de veau, un peu de persil & de ciboule, trufes, champignons, le tout haché ensemble & pilé dans un mortier avec les épices & les affaisonnéments nécessaires, une mie de pain trempée dans
du lait ou dans du jus, & un peu de crème de lait. Liez la farce avec des jaunes d'œufs de manière qu'elle ne soit pas trop liquide.

Faites des bardes de lard de la grandeur de vos côtelettes ; mettez cette farce sur les bardes avec l'os des côtelettes, faites la même chose à chaque côtelette que vous formerez avec votre couteau trempé dans des œufs fouettés, comme si c'était une côtelette véritable ; vous les dorez ensuite & pannez par-dessus ; vous les rangez dans une tourtière, & les mettez au four pour leur faire prendre belle couleur, après quoi on les sert pour garnitures d'Entrées ou pour Hors-d'œuvres. C'est ce que l'on appelle Côtelettes farcies à la Crème.

On sert encore des côtelettes de veau farcies avec du fenouil feuil, & jus au fond du plat en servant pour Hors-d'œuvres.

Côtelettes de Mouton au Basflic.

Prenez un carré de mouton que vous coupez par côtes, faites les cuire de la même façon que les côtelettes en robe de chambre, & les finissez de même. Pour la farce vous la ferez au fisi de même excepté que vous y mettrez du basflic haché très-fin, un œuf de plus & moins de crème ; quand elles seront bien enveloppées de farce & pannées, faites-les frire de belle couleur, & les servez garnies de persil frit ; dressez-les autour d'un morceau de mie de pain que vous aurez mis dans un plat.

Côtelettes grillées.

Prenez des côtelettes de veau ou de mouton, piquez-les de petit lard & les passez à la poêle avec bon beurre ou lard fondu bien affiné, ou bien faites-les cuire dans une tourtière au four. Ces côtelettes servent de plat d'Entrée, ou pour garniture d'Entrée ; vous pouvez si vous voulez les servir dans le premier cas avec un ra-
C O T.  C O T.
gout de champignons, sel, poivre & bons assais-
sonnemens.

Autre Entrée de côtelettes de Mouton ou de veau.

Préparez des côtelettes de mouton ou de veau, 
coupez-les proprement, séparément, aplatis-
sez-les, piquez-les ensuite de petit lard, comme 
les fricandeaux, poudrez-les de mie de pain, per-
sil haché, sel & poivre ; passez-les à la caffero-
le avec lard fondu; étant cuites, & de belle cou-
leur, rangez-les dans un plat & mettez dessous 
un ragout de champignons & de ris de veau, 
& servez garni de champignons frits.

Autre façon.

Vous pouvez encore les faire cuire au pot, 
les tremper ensuite dans une pâte claire, les faire 
frire dans du fain-doux, & les servez avec verjus, 
sel & poivre.

Côtelettes marinées de veau ou de Mouton.

Faites-les tremper pendant trois heures dans 
du verjus, jus de citron, sel, poivre, clous, 
ciboules & laurier; trempez-les ensuite dans une 
pâte à beignets faite avec farine & eau, un 
œuf cru, sel, & un peu de beurre fondu, le tout 
battu ensemble; faites-les frir ensuite dans du 
fain-doux, ou dans du beurre affiné, & servez 
pour Entrée garni de persil frit, ou bien avec 
un bon jus, les ayant fait mitonner auparavant, 
ou bien avec un coulis & jus.

Côtelettes en Haricot.

Les côtelettes de mouton peuvent se mettre 
en haricot avec des navets cuits bien à propos & 
passés au roux, eau, sel & poivre, & un peu de vin 
si l'on veut à moitié de la cuison & farine frie 
pour liaison, en cuisant. Il faut servir ce hari-
cot à courte sauce.

Vous pouvez encore, après avoir bien ac-
commodé vos côtelettes, les tremper dans du 
lard fondu, avec de fines herbes hachées, du 

sel
Côtelettes de Veau à la Lionnoise.

Prenez un carré de veau que vous coupez par côtelettes ; après les avoir appropriées, lardez-les d’anchois ; de lard & de cornichons assaisonnés de sel & gros poivre ; faites-les mariner avec de l’huile, peu de sel & gros poivre, persil, ciboule, échalotte ; faites-les cuire à petit feu dans leur marinade entre deux bar- des de lard. Quand elles sont bien cuites, servez-les avec la saucisse suivante.

Mettez dans une cafférole, persil, ciboule, échalottes, le tout haché, sel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre maniés avec une pincée de farine, une cuillerée d’huile fi- ne, deux cuillerées de bon bouillon, faites lier la saucisse sur le feu ; en servant mettez un jus de citron.

Côtelettes de veau à la poêle.

Coupez le collet par côtes, ôtez les os, ne laissez que la côte ; mettez-les dans une cafférolle, avec du lard fondu, persil, ciboule, un peu de truffes, sel, poivre, le tout haché très-fin, une tranche de citron ; la peau ôtée, couvrez avec des bardes de lard, faites-les cuire à petit feu sur de la cendre chaude.

Quand elles sont cuites, ôtez-les de la cafférole, dégraissez-les, dressez-les dans un plat, ôtez la tranche de citron qui est dans la cafférole, mettez dedans un peu de coulis, dégraissez la saucisse, mettez-la sur le feu, & la servez sur les côtelettes.

Côtelettes de Veau à la Choisi.

Prenez un carré de veau mortifé, ôtez-en la chair, & faites bouillir les os dans une grande marmite ; passez la chair sur le feu avec un peu
de beurre ; hachez-la avec de la graisse de bœuf, faites-en une bonne farce de godiveau bien liée & affinonnée de bon goût.

Prenez ensuite du jambon & des champignons, le tout coupé en dés ; faites-les cuire comme un salpicon. Quand il est cuit & bien lié, ajoutez-y des cornichons blanchis coupés en dés ; prenez ensuite de la farce que vous aurez faite gross comme un œuf, creusez-la comme si vous voulez faire un petit pâté, mettez dedans du salpicon, enfermez-le avec la farce ; prenez les os du carré que vous avez mis dans le pot, autant de côtes que vous voulez faire de côtelettes, parez-les & mettez une côte dans chaque puits de farce, & leur donnez la figure de côtelettes ; unissez-les avec de l'œuf battu, pannez-les de mie de pain, faites-les frire de belle couleur, & servez garnies de persil frit.

Côtelettes de Mouton à la purée de Navets.

Coupez en côtes un carré de mouton, faites-les cuire avec bouillon, sel, poivre, la moitié d'un citron coupé en tranches, un bouquet de fines herbes ; couvrez de bardes de lard, prenez des navets pelés que vous cuisinez par morceaux, faites-les blanchir un bon quart d'heure dans l'eau bouillante ; retirez-les pour les mettre dans l'eau fraîche, & les faites égoutter fur un tamis ; mettez-les ensuite dans une caillére avec une tranche de jambon, de la réduction de bon bouillon, sel, poivre, un bouquet ; faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade ; ôtez le bouquet, passez-le à l'étamine pour en faire une purée. S'ils n'ont point affez de couleur, mettez-y un peu de jus, mettez votre purée sur le feu pour la faire bouillir, & la faites réduire si elle est trop claire ; dressez-la dans un plat, les côtelettes par-dessus.
Côtelettes de Porc frais à la Cendre.

Coupez en côtes une échinée de porc frais, pasez-les sur le feu avec du lard fondu, persill, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel et gros poivre; foncez une cafféole de tranches de veau & de jambon, mettez dessus les côtelettes de porc frais avec leur affaisonnement; couvrez-les de bardes de lard, & faites cuire à petit feu. A moitié de cuisson mettez-y un verre de vin de Champagne; bouilli & écumé achevez de les cuire. Quand elles sont cuites dressez-les dans un plat, mettez dans leur cuisson deux cuillerées de coulis, dégraissez la fauffe, pasez-la au tamis, prélevez-y un jus de citron, serviez dessus les côtelettes.

Côtelettes de Porc frais à la Royale.

Coupez en côtes un carré de porc frais, pasez-les cuire avec de bon bouillon, sel, poivre, un bouquet de persill, ciboules, ail, thon, laurier, basilic, moitié de citron en tranches, & couvertes de bardes de lard.

Pasez dans une cafféole un ris de veau blanc, un chocolat coupé en quatre, une tranche de jambon, des champignons, deux foies gras, un morceau de beurre, un bouquet de fines herbes, mouillez avec un peu de réduction, un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis, de bon bouillon, sel, gros poivre; faites cuire le ragout & le dégraissez.

Votre ragout cuit, tirez les côtelettes de leur braie, mettez-les faire quelques bouillons dans le ragout, dressez-les dans un plat, le ragout par-dessus & servez.

Tourte de Côtelettes de Mouton à la Périgord.

Prenez un carré de mouton que vous coupez par côtelettes fort courtes, ne laissez que l'os qui marque la côtelette; foncez de pâte brisée une
tourtière, arrangez les côtelettes dessus ; pelez autant de moyennes trufes & les mettez entre les côtelettes, affaisonnez par-dessus avec du sel fin, & un peu d'épices mêlées ; couvrez de bardes de lard, & sur les bardes mettez par tout du beurre de l'épaisseur d'un écu, le reste selon la méthode ordinaire : mettez cuire au moins trois heures.

Quand votre tourte est cuite, mettez dedans un bon coulis, où il y aura un verre de vin de Champagne ou au moins de bon vin blanc.

On peut aussi faire des tourtes de côtelettes de mouton fans trufes, & dans ce cas il ne faut point mettre de vin blanc dans votre coulis.

COTIGNAC, Cocnea saecaro condita. Confiture ou pâte de coins. Voyez au mot Coin, Cotignac d'Orleans, la manière dont il se fait.

On appelle encore Cotignac certaine confiture qu'on fait avec du mout sortant de la cuve ou du presseoir : voici ce que c'est.

Prenez un seau ou deux de mouët, faites-le bouillir sur un feu clair jusqu'à consomption des deux tiers ; étant ainsi cuit, prenez des poires d'hyver, rateau, par exemple, ou certeau ; pelez-les, coupez-les par quartiers & les jettez dans votre mouët.

Cela fait, vous les faites cuire dans une chaudière, prenez garde que votre cotignac ne brûle en bouillant ; lorsqu'il a pris quelques bouillons & que vous voyez que le fyrop a bonne consistance, dressez-le dans des pots de grais bien nets, & lorsqu'il est refroidi, couvrez les pots de papier pour vous en servir au besoin.

COULIS, Jus carnium colatum. Jus passé à l'étamine, servant aux liaisons & à donner une saveur agréable aux ragoûts ; il y en a de plusieurs façons.
C O U.  C O U.  429

Coulis pour différents Potages gras.

Prenez un morceau de bœuf, du cimier, faites-le rôti à la broche bien rissolé; pillez tout chaud, ce qui est le plus cuit avec croûtons de pain, carcaisses de perdrix ou volailles, telles qu’elles soient; le tout étant bien pilé & arrosé de bon jus, passez-le dans une cafférole avec jus & bon bouillon, & l’assaisonnez de sel, poivre, clous, thin, basilic & morceau de citron vert. Faites-le bouillir quatre ou cinq bouillons, passez-le à l’étamine, & vous en servez ensuite avec jus de citron pour mettre sur vos potages gras.

Ce coulis peut servir pour plusieurs petits potages gras, comme des profitrolles, de perdrix, de cailles, d’aloïettes, de beccailles ou de farcelles, qu’on peut garnir de fricandeaux & de ris de veau.

Autre manière de Coulis pour les Potages dont on se sert présentement au Roux.

Prenez deux ou trois livres de veau & une demi-livre de jambon maigre que vous coupez par tranches; garnissez-en le fond d’une cafférole, & y mettez un oignon coupé par tranches, carottes & panais; couvrez votre cafférole, mettez fure sur un fourneau, & lorsqu’il est attaqué & d’une belle couleur, mettez-y un peu de lard fondu, poudrez-le tant soit peu de farine & le remuez; mouillez-le ensuite de jus & de bouillon, autant de l’un que de l’autre, pour le faire d’une belle couleur, & l’assaisonnez de quelques champignons, trufes & mousseron, une ciboule entière & persil, trois ou quatre clous, des croûtes, & laissez mitonner.

Quand vous êtes prêt à le passer, si c’est un potage de perdrix au roux, prenez une perdrix qui ait bon fumet, cuite à la broche, pillez-la dans le mortier & la délayez dans le coulis.

Passez-le ensuite à l’étamine; étant passé vous!
le mettez dans une petite marmite pour le tenir chaudement, & le jeter sur votre potage en servant.

Ce fond de coulis sert pour toutes sortes de viandes noires.

Lorique vous voulez faire un coulis de beccasses, il n’y a qu’à vous servir d’’une beccasse au lieu de perdrix, ainsi des autres, comme lepins, faisan, caille.

Il faut que la viande de la sorte dont vous vous servirez soit plus qu’à demi cuite à la broche avant de la piler pour mettre dans votre coulis; ainsi il n’y a que le déguisement de la viande que vous mettez dans votre coulis, qui donne le goût & le nom au coulis.

**Coulis général pour toutes sortes de Ragoûts.**

Garnissez de tranches de veau et de jambon le fond d’une casserole avec oignons, carottes, pain coupé par tranches, comme nous venons de le dire, continuez de même; quand il a belle couleur, mettez-y un peu de lard fondu & le poudrez d’un peu de farine, & remuez afin que la farine cuise; moutillez de moitié jus & moitié bouillon; affaisonnez de trois ou quatre clous, ciboules entières, persil, un peu de basilic, morceau de laurier, champignons, truffes, moulerons hachés dedans la croûte de deux petits pains; faites mitonner le tout ensemble pendant trois ou quatre heures.

Quand il est cuit, ôtez les tranches de veau, afin qu’il ne blanchisse pas votre coulis en le pareant; paisez-le à l’éramine; mettez à part le plus clair de votre coulis qui tombe, il vous fera pour des Entrées & des Entremets de légumes, & pour des Entrées de broche.

Au lieu de jus vous vous servez de ce coulis clair, en lui donnant une pointe pour vos Entrées.
On furt généralement de ce coulis pour toutes
sortes d'Entrées & d'Entrremets

Coulis blanc en gras.

Faites cuire une poularde à la broche, desof-
sez-la, ôtez-en la peau & la hachez; pilez dans
un mortier une poignée d'amandes douces pe-
lées; ajoutez-y le blanc de poularde & quatre
jaunes d'œufs; pilez bien le tout ensemble.

Mettez deux livres de veau & un morceau de
jambon coupés par tranches dans une caferole
avec les mêmes affaftonnements; ajoutez à tous
ces ingrédients un peu de mie de pain, faites bien
mitonner jusqu'à ce que le veau soit cuit. Quand
il l'est, retirez-le de la caferole & y délayez le
blanc de poularde, les jaunes d'œufs & les
amandes qui sont dans le mortier; faites chauf-
fer un peu, mais sans bouillir, passez à l'é-
tamine.

Ce coulis furt pour les Potages au blanc,
pour les Entrées de filets & autres Entrées au
blanc & Entrremets.

Quand ce coulis furt pour un potage, il faut
qu'il soit plus liquide que pour les Entrées.

Si vous voulez le faire de blanc de perdrix,
servez-vous de perdrix au lieu de poularde; on
tire de même les tranches de veau avant de le
passer, afin que la perdrix paast mieux par
l'étamine.

Coulis blanc en maigre.

Faites bouillir dans du bouillon bien clair des
amandes pilées, de la mie de pain trempée dans
de la crème, & des filets de poisson cuits le plus
blanc que vous pourrez; ajoutez-y moulerons
frais, trufes blanches, basilic & ciboules. Quand
le tour a bouilli l'espace d'un quart d'heure,
passez-le par l'étamine.

Autre Coulis blanc en maigre.

Faites griller deux perches ou un brochet sux
le gril, à petit feu, pelez les, ôtez-en la chair proprement, prenez une poignée d'amandes douces pelées, piliez-les dans un mortier avec la chair de votre poisson, quatre ou cinq jaunes d'œufs durs.

Mettez dans une casseroles cinq ou six oignons, deux carottes, autant de panais, le tout coupé par tranches; faites les cuire avec un morceau de beurre, en remuant de temps en temps. Quand ils commencent à roussir, mouillez les d'une purée claire.

Prenez une carpe, défossez-la. (La chair vous servira pour un hachis, ou pour une farce.) Coupez l'arête & la tête par morceaux, & la mettez dans votre casseroles avec le bouillon d'oignons.

Quand le tout à bouilli un quart d'heure, passez-le dans un tamis, dans une autre casseroles, ajoutez-y trufes, champignons, ciboule entière, un peu de basilic & de persil, deux clous, un peu de mie de pain, faites mitonner le tout à petit feu pendant un quart d'heure, délayez-y ensuite votre poisson pilé, vos amandes & vos œufs, faites mitonner le tout, sans bouillir, de peur qu'il ne tourne, passez-le à l'étamine.

Ce coulis vous sert pour des potages ou pour des Entrées.

Autre coulis pour les jours maigres.

Passez des oignons & des carottes comme pour un bouillon, quand ils sont bien roux jet-terez-y une poignée de persil, un peu de basilic, clous de girofle, croûtes de pain, & bouillon de poisson. Le tout étant mitonné, passez-le à l'étamine.

Outre ces coulis il y en a encore plusieurs dont on se sert dans les cuisines pour différentes choses
chose, on les trouvera sous les articles parti-culiers.

Coulis de Lentilles, voyez Lentille.
Coulis de Chapons, voyez Chapon.
Coulis de Perdrix, voyez Perdrix.
Autre pour les Entrées au Roux, voyez Perdrix.
Coulis de Canards, voyez Canard.
Coulis de gros Pigeons, voyez Pigeon.
Coulis de Racines, voyez Racines.
Coulis de Champignons, voyez Champignons.
Coulis d'Ecrevisses en Maigre, voyez Ecrevisse.
Coulis à demi-Roux aux Ecrevisses en Maigre, voyez Ecrevisse.
Coulis d'Ecrevisses à demi-Roux en Gras, voyez Ecrevisse.
Coulis d'Ecrevisses pour les Potages, voyez Ecrevisses.
Coulis d'Anchois, voyez Anchois.
Coulis de Capres, voyez Capres.
Coulis de Trufes, voyez Trufe.
Coulis de Mousseron, voyez Mousseron.
Coulis de Morilles, voyez Morille.
Coulis de Pois, voyez Pois.
Coulis de Champignons, voyez Champignons.
Coulis de Jaunes d'Oeufs, voyez Oeufs.

COURGE, Cucurbita. Les courges humectent, rafraîchissent, adoucissent l'acréité des humeurs, & appaisent la soif; elles sont difficiles à digérer, affoiblissent l'estomac, & excite des vents & des coliques.

Elles conviennent dans des tems chauds aux jeunes gens bilieux, mais les personne d'un tempérament froid & phlegmatique, doivent s'en abstenter.

On met ordinairement les courges avec des herbes aromatiques, avec le persil, l'origan, la
moutarde, le poivre & plusieurs autres matières acries & volatiles, capables d'aider à l'atténuation du phlegme vitiqueux de ce fruit, & lui donner un goût plus relevé.

On confit encore les courges avec du sucre pour les rendre plus agréables & plus salutaires. En effet on rarefie en les faisant bouillir leur substance grossière; & de plus le sucure avec lequel on les méle, leur donne un appétit piquant, qui les fait paraître moins fades, & les rend plus aises à digérer.

On apprête les courges comme les citrouilles.

COURT-BOUILLON, Garum. Manière particulière de faire cuire certains poissons dans une fausse faite avec eau, vinaigre, sel & beurre, ou bien avec vin & peu d'eau, sel, poivre, &c.

On trouvera sous les articles particuliers des poissons qui s'apprêtent ainsi, la manière de les cuire.


Creme fouettée.

Prenez de la crème de lait de vache, fouettez-la dans un vaisseau, elle devient rare, tenue, & facile à digérer; on en fait ici grand usage.

Autre Crème.

Pour faire de la crème fouettée, prenez, suivant la quantité que vous en voulez faire, une chopine de lait, ou trois demi-tiers de bonne crème; mettez-y une cuillerée ou deux d'eau de fleur d'orange avec un quartier de sucre en poudre bien tamisé. Mettez-le tout ensemble dans une terrine, & fouettez aux bords de la terrine avec des verges de bouleau ou d'oie, etc., moudra, comme des blancs d'œufs.
Dressiez la moule à mesure qu'elle se forme, sur des plats & servez.

Autre façon de crème fouettée ou en roche, ou crème de saint Gervais de Blois.

Mettez dans une grande terrine une chopine de Crème bien douce : fouettez bien cette crème avec une verge ; mélez-y ce qu'il faut de sucre en poudre, & une pincée de gomme adraganth jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse comme du beurre ; dressez-la par morceaux sur une affeure : elle se leve aussi haut que l'on veut.

Vous pouvez en la fouettant y mêler, comme à l'autre, un peu d'eau de fleur d'orange, elle n'en fera que meilleure.

Autre maniere.

Mettez dans une terrine une chopine de crème avec un demi-livre de lait doux, & environ demi-livre de sucre cassé par morceaux ; fouettez-la une bonne demi-heure, laissez-la reposer au moins une heure, ensuite qu'elle soit épaisse de six doigts ; dressez-la sur un plat.

Autre maniere.

Mettez dans une terrine une chopine de crème, fouettez-la cinq ou six coups, mettez-y beaucoup de sucre en poudre ; fouettez-la encore autant ; ajoutez une pincée de gomme adraganthe en poudre ; fouettez encore cinq ou six coups. Dressez dans un plat avec sucre deflus.

Crème douce.

Mettez sur le feu trois pintes de bon lait, faites-le bouillir, & lorsqu'il commence à monter, ôtez-le de deflus le feu, & le laissez reposer un moment. Mettez-y ensuite de l'eau de fleur d'orange, du sucre, un peu de farine & de sel ; faites cuire le tout doucement, & servez chaudement.

Autre façon.

Prenez trois pintes de lait nouveau, faites-le
bouillir ; quand il monte, ôtez-le de dessus le feu, laissez-le reposer un moment ; ôtez toute la crème qui est dessus, & la mettez dans un plat ; remettez-le lait sur le feu, & continuez la même opération jusqu'à ce que vous ayez retiré la quantité de crème qui vous est nécessaire. Mettez des eaux odoriférantes dans cette crème & la servez poudrée de sucre.

Crème blanche légère.

Faites bouillir pendant un demi quart d'heure trois demi-séries de lait & deux onces de sucre, ôtez-le ensuite de dessus le feu, mettez-y deux blancs d'œuf bien fouettés, remuez le tout ensemble, remettez votre crème sur le feu, laissez-l'y prendre quatre ou cinq bouillons, en la fouettant toujours ; dressez-la ensuite dans un plat refroidi, arrosez-la d'eau de fleur d'orange, & la poudrez de sucre fin.

Vous pouvez aussi lui donner couleur avec la pelle rouge.

Crème à l'Italienne.

Faites bouillir une chopine de lait avec du sucre & un peu de cannelle en bâton pour en relever le goût, & un grain de sel ; mettez trois ou quatre jaunes d'œufs frais dans une tourtière & passez en même temps le lait avec les œufs trois ou quatre fois ; mettez ensuite la tourtière au four ou bien au foyer, feu dessus & dessous, jusqu'à ce que la crème soit prise & bien cuite, puis servez chaudement.

Si pour cette crème ainsi que pour les autres on se sert de crème de lait, elle en sera beaucoup plus délicieuse.

Crème de Bordeaux.

Prenez des fromages à la crème bien frais & qui ne soient point salés, mettez-les dans un grand bassin, pilez-les, & les broyez avec un pilon ou rouleau, jettez environ quatre pièces
CRE. CRE. 437

Eau fraîche dedans, jettant de haut, doucement & en remuant toujours ; levez la crème avec une cuiller, & servez avec du sucre.

Crème de Sédan.

Prenez une chopine de Crème bien douce, un demi-feuillet de bon lait, mettez l'un & l'autre dans une terrine avec un quart d'un par morceaux, souffetez-les bien avec un petit balai, & lorsqu'elle est bien en écume, ne la souffetez plus qu'autour des bords ; lorsque la mousse est bien épaisse, laissez-la reposer environ deux heures, & la tirez avec une cuiller ; servez sans sucre dehors.

Crème veloutée.

Faites bouillir ensemble chopine de lait, chopine de crème & demi-livré de sucre : quand le lait monte, mettez-y un quart d'amandes douces, sept ou huit amandes ameres pelées, & bien pilées ; ôtez la poêle de dessus le feu, délayez bien les amandes dedans ; mettez-y ensuite deux ou trois zestes de citron ; passez le tout à l'étamine, & quand il n'est plus que tede, mettez-y de la préférence, mettez ensuite votre crème fur un peu de cendre chaude, couvrez-la d'un plat, & mettez dehors quatre ou cinq charbons allumés. Quand elle est bien prise, mettez-la rafraîchir.

Autre manière.

Faites bouillir dans une cafferoile un demi-feuillet de lait avec un morceau de canelle en baillon, des zestes de citron, deux clous, du sucre à proportion, & un peu de sel ; retirez ensuite votre cafferoile de dessus le fourneau, mettez-y trois demi-feuillers de crème douce, piliez ensuite dans un mortier un quart d'amandes douces pelées, & une douzaine d'amères, en les arrosant d'une goutte de lait de temps en temps. Quand elles sont bien pilées, délayez-les dans...
CRE

dans la casserole où est la crème de lait ; posez le tout dans une étamine sur un plat ; mettez-y ensuite une goutte d'eau de fleurs d'orange, délaiiez-y gros comme un pois de préférence ; mettez ensuite votre crème dans le plat dont vous voulez vous servir, sur des cendres chaudes, & la couvez d'un autre plat. Quand elle est prise, mettez-la refroidir ; refroidie, servez-la pour Entremets.

Si vous voulez servir une crème veloutée de chocolat, il n'y a qu'à raper du chocolat sur une assiette, le faire fondre sur de la cendre chaude & le délaiiez ensuite dans la crème avant de la paffer dans l'étamine, étant passée vous y mettez de la préférence, le reste comme ci-dessus.

Vous pouvez aussi la servir avec des jonquilles, une autre fois avec de la violette ; & dans ce cas vous prendrez une pincée de fleurs de jonquilles ou une pincée de fleurs de violette, que vous mettez dans la crème avant de la paffer : le reste à l'ordinaire.

Crème Vierge.

Prenez cinq blancs d'œufs, fouettez les bien, & les mettez dans une casserole avec sucre, lait & eau de fleurs d'orange ; cela fait, versez le tout dans un plat, & le mettez sur le feu pour faire cuire votre crème avec du sucre, un peu de sel & de canelle. Quand elle est cuite, dorée-la avec la pelle rouge.

Crème à frire.

Délayez deux poignées de farine peu à peu avec une pintée de lait : mettez-y huit ou neuf blancs & jaunes d'œufs que vous battez bien ensemble, & vous achèverez de mettre le reste de votre pintée de lait ; étant délayé remuez le tout ensemble sur le fourneau jusqu'à ce que la crème soit formée. Mettez-y un peu de sel, un peu de beurre, & de l'écorce de citron hachée,
Quand elle est cuite, farinez sur votre tour, et versez votre crème, qu'elle s'étende d'elle-même, quand elle sera refroidie, elle doit être comme une omelette cuite ; coupez-la par morceaux de la grossueur que vous voudrez, & les faites frire avec de bon sain-doux, quand ils sont colorés, tirez-les, mettez-y du sucre en poudre, & de l'eau de fleurs d'orange par dessus ; servez votre crème dans un plat, & l'ayant glacée, si vous voulez avec la pelle rouge, servez chaudement.

Vous pouvez aussi lorsque cette manière de crème est étendue sur la table, avoir du beurre frais dans une poêle, & la frire comme une omelette. Quand elle aura pris couleur d'un côté, vous la verrez sur fon plat, & la ferez cuire doucement dans la poêle pour lui faire prendre couleur de tous côtés, vous la sucrez, glacez, & servez de même chaudement pour Entremets.

Ces crèmes sont bien meilleures & bien plus délicates, si au lieu de farine ordinaire, on emploie de la farine de ris.

Crème brulée.

Délavez bien dans une caffrole quatre ou cinq jaunes d'œufs avec une bonne pincée de farine, & peu à peu versez-y du lait environ une chopine, ajoutez-y un peu de canelle en bâton, & de l'écorce de citron verd hachée, & d'autre confit. (On peut aussi y hacher de l'écorce d'orange comme celle de citron, & alors on l'appelle Crème brulée à l'Orange.)

Pour la faire plus délicate vous pouvez mêler encore des pistaches grillées, ou des amandes avec une goutte d'eau de fleur d'orange.

Cela fait, mettez votre crème sur un four-
neau allumé, remuant toujours de peur qu'elle ne s'attache au fond.

État cuite, versez-la dans un plat sur un autre fourneau où vous la ferez cuire encore juf-
qu'à ce que vous voyez qu'elle s'attache au bord du plat ; alors ôtez-la de deffus le feu ; poudrez-la bien de sucre par-deffus, outre celui que vous mettez dedans.

Prenez la pelle bien rouge, brûlez la crème afin qu'elle prenne une belle couleur d'or.

Pour garniture, servez vous de feuillantine, de petits fleurons ou méringués, ou autres découpures de pâte croquante.

Glacez votre crème, si vous voulez, sinon servez sans cela, toujours pour Entremets.

Crème panachée.

Prenez trois demi-feuiers de crème, un demi-
feuier de lait, canelle, coriandre, zestis de ci-
tron, du sucre. Faites bouillir le tout ensemble pendant une demi-heure, passez ensuite cette crème au tamis & y mettez après six jaunes d'œufs dé-
layés dans la crème ; repassez-la au tamis, quand elle est passée, vous délayez dedans biscuifs de chocolat & d'amandes amères, fleurs d'orange pralinées, le tout en poudrière ; faites-la cuire au bain-marie, & la servez froide.

Crème Croquante.

Délazyez quatre ou cinq jaunes d'œufs dans un plat avec une cuiller, & versez-y à mesure du lait petit-à-petit, jusqu'à ce que votre plat soit presque plein ; mettez-y ensuite du sucre rapé avec un peu d'écorce de citron. Mettez votre plat sur un fourneau allumé, remuez toujours avec la cuil-
ler, jusqu'à ce que la crème soit un peu formée, qu'après cela le fourneau ne soit pas si ardent ; cependant remuant toujours avec la cuiller, jettez votre crème sur le bord du plat, enforte qu'il n'en reste presque point au fond ; ayez foi
qu'elle ne brûle pas, qu'elle demeure seulement attachée au plat. Étant cuite, faites-lui prendre belle couleur avec la pelle rouge, & après vous détachez avec la pointe d'un couteau tout ce qu'il y a de crème autour du plat ; vous laisserez tout dans le même plat, & le mettrez encore fécher un peu dans le four, de manière que votre crème soit croquante.

**Crème Pâtissière.**

Si vous en voulez faire pour plusieurs fois, battez douze œufs blanc & jaune, mettez-y une bonne demi-livre de farine, battez bien le tout ensemble, ajoutez encore une douzaine d'œufs bien délayés avec le reste ; faites bouillir environ deux pintes & demie de lait dans une casseroles. Quand il commencera à bouillir, versez le tout dedans & remuez toujours ; il y faut un peu de sel, environ demi-livre de beurre, un peu de poivre blanc, faites bien cuire le tout, & prenez garde qu'il ne s'attache au fond.

Votre crème étant épaissie & cuite, versez-la dans une autre casseroles & la laissez refroidir.

Quand vous en voudrez faire des tourtes, prenez-en ce qu'il en faut & la mettez dans une casseroles ; vous l'y mélez bien avec la gache ou spatule & y ajouterez du sucre & de l'écorce de citron hachée verte & confite, un peu d'eau de fleurs d'orange, quelques jaunes d'œufs, & les jours gras de la moëlle de bœuf ou de la graisse de bœuf fondu.

Le tout étant bien passé & démêlé, formez vos tourtes d'une pâte de feuilletage, faites un petit rebord autour, après quoi vous y verrez votre crème.

Quand la tourte sera presque cuite, glacez-la & servez pour Entremets.

Pour les jours maigres, au lieu de moëlle ou graisse de bœuf servez-vous de beurre fondu.
Crème à l'Angloise.

Prenez de la crème douce, faites-la bouillir un peu dans un plat ; prenez ensuite la grosseur d'un grain de blé de préférence, délayez-la avec du lait que vous jetterez dans votre crème.

Crème glacée.

Prenez une chopine de lait, un demi-litre de crème douce, six ou sept onces de sucre, & une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange ; puis mettez le tout dans un vaisseau de terre ou de fer blanc où autre pour faire glacer.

Crème sans feu.

Remplissez un plat de lait de deffus avec de la crème ; ajoutez environ quatre cuillerées de sucre râpé, délayez-y gros comme la tête d'une épingle de bonne préférence, & mettez ensuite dans un lieu frais ; si la préférence est bonne, le lait prendra dans une heure. Quand on veut servir cette crème, il faut raper du sucre deffus, & y verser dix ou douze gouttes d'eau de fleurs d'orange.

On peut y ajouter, si l'on veut, gros comme la pointe d'une aiguille de musc.

Il y a encore plusieurs sortes de crèmes que l'on trouvera sous les noms particuliers.

Crème à la Pistache, voyez Pistache.


Crème d'Amandes, voyez Amande.

Crème à l'Epinards, voyez Epinards.

Crème de Blanc de Chapon, voyez Chapon.

Crème de Chocolat, voyez Chocolat.

Crème de Chocolat au Bain-Marie, voyez Chocolat.

Crème de Caffé, voyez Caffé.

Crème de Riz, voyez Riz.

Crème de Thé, voyez Thé.

Crepine. Espece de farce dont voici la composition.
Prenez de la rouelle de veau & un morceau de lard, faites-les blanchir dans le pot ; étant refroidis, hachez-les avec de la panne ou bien avec de la graisse ou moelle de bœuf, un blanc de ciboule, quelques racamboles, sel, poivre & fines herbes ; pilez encore le tout dans un mortier avec un peu de crème ou de lait, & des jaunes d’œufs, & même quelques champignons, si vous voulez ; mettez ensuite cette farce dans des crêpinas, comme du boudin blanc ; faites-les cuire dans une tourtière à petit feu, proprement & de belle couleur, & les servez pour hors-d’œuvres d’Entrées.

Autre Farce à la Crépine.
Faites cuire un chapon à la broche, ôtez-en les peaux, hachez-en le blanc avec champignons, trufes, jambon cuit, persil & un peu de basilic ; pilez une douzaine de grains de coriandre avec deux clous ; mettez-y la chair du chapon avec un oignon cuit sous la braisse ; pilez le tout ensemble, faites fondre à demi une demi-livre de panne coupée par petits morceaux, & retirez ensuite la caisserie de dessus le feu ; délayez six jaunes d’œufs dans une caisserie avec un demi-fèter de crème douce & un demi-fèter de lait, & faites cuire sur un fourneau comme une crème. Quand elle est cuite, mettez dedans la panne à demi fondu & la viande qui est pilée ; délayez bien le tout ensemble & affaîonnez d’un bon goût.

Quand votre farce est froide, vous en farcissez des poulardes, chapons, dindons, poulets, &c. comme les poulardes à la crème, c'est-à-dire, lorsque votre poularde est cuite à la broche, vous en ôtez l’estomac, vous la remplissez de farce, vous la pliez dans une autre crépine, & la mettez dans une tourtière ou plat d’argent, vous la frottez d’un œuf battu, la panne d’une
miez de pain bien fine, & la faites cuire au four
d'une belle couleur, & servez chaudement.

L'on fait de même toutes sortes de viandes
à la crêpine. On tend une crêpine sur un plat
d'argent ou sur une tourtière, de façon qu'elle
déborde de quatre ou cinq doigts tout autour;
vous dresserez dessus votre crêpine au fond de
votre plat de la même farce qu'il a été dit,
comme un surlout, c'est-à-dire, que vous met-
tez au fond du plat de la farce, & que vous en
faites un cordon tout autour; vous mettez en-
suite un ragoût dédans de beccafines, cailles,
foies gras, ris de veau, en un mot ce que vous
voudrez; il faut que le ragoût soit froid, en-
suite vous le couvrez de la même farce, & le
pliez de la crêpine; vous mettez ensuite un
autre plat d'argent par-dessus pour la renverser,
que votre crêpine soit bien ronde; frottez-la
d'un œuf battu & pannez d'une mie de pain bien
fine, & la mettez en-suite cuire au four, qu'elle
soit de belle couleur, & servez chaudement
pour Entrée.

Foie Gras à la Crepine, voyez Foie.
Eclanche de Mouton à la Crepine, voyez
Ecclanche.

Foies de Veau à la Crepine, voyez Foie.
Cresson, Nasturtium. Le cresson des jard-
dins a la racine petite, blanche, fibreuse; il est
par plusieurs feuilles en ailes finement découpées,
de trois ou quatre pouces de longueur, & d'un
gout agréable, chaud, piquant.

On fait assez communément entrez le cresson
dans les salades; comme il est échauffant il tem-
pere la froideur de la laitue & des autres herbes
auxquelles on la mêle & aide la digestion.

Le cresson aquatique ainsi appelé, parce qu'il
croît le long des ruisseaux, dans les marais &
proche des fontaines, a les tiges à peu près de
la même hauteur que l'autre, mais creuses, un peu courbées & d'un verd qui tire quelquefois sur le rouge; il pousse des feuilles presque rondes, perpétuellement vertes, & qui sont rangées plusieurs ensemble sur une côte terminée par une seule feuille.

Le creffon aquatique entre aussi dans les salades, ainsi que le creffon alençois ou de jardin; on le fera communément mariné sous les poulards.

On doit choisir l'un & l'autre nouveau, tendre, petit & d'un bon goût.

L'un & l'autre creffon purifient le sang, levent les obstructions, sont propres pour les maladies de la rate & pour le scorbute; ils échauffent beaucoup, & mettent les humeurs dans une forte agitation quand on en use avec excès.

Le creffon alençois contient médiocrement d'huile & de phlegme, & beaucoup de sel essentiel.

Le creffon aquatique contient beaucoup d'huile, de sel essentiel & de phlegme.

Ils conviennent l'un & l'autre en hiver aux vieillards, aux personnes phlegmatiques, aux mélancoliques & à tous ceux dont les humeurs sont grossières & peu en mouvement.

Le creffon aquatique est plus tendre en hiver qu'en été, & meilleur pour les salades.

Le creffon alençois est plus âcre & plus piquant que l'aquatique, parce que ses fels sont moins étendus par des parties phlegmatiques & moins embarrasés par des parties huileuses. On ne l'emploie que dans les mêtures à cause de sa trop grande âcreté, & l'on fait au contraire des salades avec le seul creffon aquatique.

L'un & l'autre creffon contiennent un sel âcre fort incitif, pénétrant, capable de rarefier les humeurs grossières, de diffoudre & d'atténuer
les sucs viniqueux, de les chauffer au dehors, & de produire tous les bons effets dont nous avons parlé, quand on en use modérément.

CRETE DE COQ, Crista galli. Les crétes de coq ffont un aliment aussi fain qu'agréable; elles entrent dans les meilleurs ragouts & dans les bisques. On en fait aussi des particulières pour Entremets, sur-tout des crétes farcies ou avec des ris de veau, ou avec des foies gras, ou avec des champignons & morilles, ou feules.

Crêtes de Coq farcies.

Choisissez les plus belles & les plus grandes, faites-les cuire à demi; ouvrez-les ensuite par le gros bout avec la pointe d'un couteau; farcissez-les avec une farce de blanc de poulet ou de chapon, moelle de bœuf, lard pilé, sel, poivre, muscade & un jaune d'œuf farci; faites-les cuire dans un plat avec un peu de bouillon épais, & quatre ou cinq champignons coupés par tranches; délayez-y un jaune d'œuf cru, mettez-y un peu de jus & un peu de coulis clair, & servez.

Ragoût de Crêtes.

Passez-les dans une casserole sur un fourneau avec un peu de lard fondu, des champignons & quelques truffes coupées par tranches & un bouquet, sel & poivre; mouillez ensuite de jus, & laissez cuire à petit feu. Votre ragoût cuit, dégraissez-le bien, liez-le de coulis de veau & de jambon, dressez-le proprement, & servez pour Entremets.

Ce ragoût fera aussi pour des Entrées, cuit à la braisée.

Crêtes dressées au gratin

Prenez les plus belles crétes, faites-les cuire à moitié dans un blanc; fendez-les ensuite à moitié pour les farcir d'une farce faite de blanc de volaille, d'un morceau de lard blanchi, af-
faissonné de sel, poivre, fines herbes hachées & liées de jaunes d'œufs. Quand elles sont farcies, foncez une cafferoile de tranches de veau, arrangez dessus les crêtes, couvrez-les de baisses de lard, la moitié d'un citron coupé par tranches, un peu de bouillon, sel, poivre, un bouquet, & achèvez de les cuire. Quand elles sont cuites, mettez un bon coulis dans un plat, faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit en caramel; dressez dans ce plat vos crêtes bien essuyées, comme si elles étoient sur la tête d'un coq; faites-les tenir en faisant bouillir le coulis à petit feu, jusqu'à ce qu'il soit en gratin, & servez avec une bonne saussière claire.

**CROQUANTE EN COURONNE.** Mettez de la pâte sur une cafferoile, mettez-y une couronne de France ou Impériale, ou tout autre le plus qu'il vous est possible, vous la dorez & la mettez cuire. Quand elle est cuite vous la garnissez de confitures de couleur & de non pareilles, & la servez sur un fond de croquante garni de confitures en parterre, parce que cette couronne est toute à jour.

**Croquante de feuilletage.**
Faites une abaisse de feuilletage, (voyez au mot Feuilletage, la manière de la faire;) mettez-la sur le cul d'une cafferoile de la grandeur dont vous voulez faire votre croquante ou tourtière; découpez votre abaisse avec tel déflein que vous voudrez; faites-la cuire à moitié, poudrez-la enfin de sucre fin, sur-tout dans les fentes de votre feuilletage, afin qu'il puisse se mettre en vitrage; remettez-la enfin au four, ne la quittez point de vuë, observant que la glace soit belle; tirez-la enfin & la laissez refroidir à moitié, détachez-la dans la caffer.
Faites une autre abaisse du même feuillerage, de la grandeur de dessus, & la faites cuire. Cuite,
dressez-la dans le plat où vous voulez la servir, & la beurrez de gelée de groseilles ou autres confitures; mettez votre croquante dessus & la servez pour Entremets.

**Croquante Vitrée.**

Prenez deux onces de sucre, six onces de farine au moins & une goutte d'eau de fleurs d'orange, mais point d'œufs, parce que cela séche trop la pâte; mouillez-la à l'eau, qu'elle ne soit ni trop molle ni trop dure; prenez ensuite une casserole en dome que vous beurrez bien; faites une abaisse de pâte, mettez-la sur votre casserole, & la découpez ou la bandez comme vous voudrez. Quand vous êtes prêt à la cuire, couvrez-la de sucre en poudre par-tout à l'égalité de la pâte; mettez-la ensuite au four pour qu'elle prenne belle couleur, laissez-la bien refroidir avant de la lever; quand elle est froide, mettez la casserole sur un fourneau, & votre croquante se détachera.

Quant au fond, vous pouvez le faire de pâte d'amandes, pourvu qu'il soit bon, comme une pâte de maïsepain. Quand vous voudrez la servir, vous mettez des confitures de plusieurs couleurs en dessin dans le fond, ou simplement de la gelée de groseilles, & la servez de cette façon avec son couvercle pour Entremets.

**CROQUETS.** On appelle ainsi certain composé d'une farce délicate, formée comme on va le voir. On fait des croquets gros comme un œuf, d'autres gros comme une noix, on frit les premiers pour Entrée du moins en Hors-d'œuvres, les autres pour Garniture.

Pour les faire, prenez des estomacs de pou- lardes, poulets, perdrix; hachez cette viande avec du lard blanchi, de la lètrie de veau cuit, quelques ris de veau blanchis, des truffes, des champignons, de la moelle, une mie de pain trempée
trippé dans du lait, toutes fortes de fines herbes avec un peu de fromage à la crème & de la crème de lait autant que vous le jugerez à propos ; le tout bien bâché & assaisonné, mettez-y quatre ou cinq jaunes d’œufs & un ou deux blancs.


A l’égard des petits croquets, vous pouvez les faire de la même farce ou de toute autre, qui fait un peu délicate & liée. On les empâte avant de les faire frire avec une pâte à beignets ; on peut aussi les fariner ou les panner.

On s’en sert pour garnir toute force de plat où il y aura des Entrées de volailles farcies, le tout servi chaudement.

CROQUET, Melitium crustulrum, se dit encore d’une espèce de pain d’épice qui est fort mince, fort sec & fort dur, & qui croque sous la dent. Voyez Pain d’Épice, à l’article Pain.

CUISSON, Coûtura. Action de la chaleur qui sert à cuire les viandes ou autre chose ; rien de tout ce qu’on apprête sur le feu ne peut être bon sans une parfaite cuisson.

On dit aussi la cuisson du sucre. Voyez au mot Sucre.

CULOTTE DE BŒUF. Gros morceau proche de la queue appelé autrement le dernier du cimier ; c’est la pièce la plus estimée du bœuf. Voyez au mot Bœuf ses qualités & ses propriétés.

Culotte de Bœuf roulée.

Désezez la culotte de bœuf, fendez-la en- suite, & l’étendez le plus que vous pourrez & la piquez de gros lard bien assaisonné, & de jam- bon.
Hachez & pillez dans un mortier blanc de volaille, lard, graisse de bœuf, jambon cuit, champignons, poivre, sel, fines herbes, fines épices, persil, ciboules, un peu de mie de pain trempé dans de la crème avec trois ou quatre jaunes d'œufs crus. Etendez ensuite cette farce sur votre pièce de bœuf & l'ayant roulée des deux côtés ficellez-la bien.

Garnissez une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battu, avec sel, poivre, fines herbes, fines épices, oignons, panais & carottes. Mettez votre pièce de bœuf dessus, couvrez-la de tranches de bœuf & de bardes, avec mêmes aissonnements que dessous ; couvrez votre marmite, & faites cuire feu dessus & dessous pendant dix ou douze heures.

Faites une sauce hachée avec du jambon coupé en dés, champignons, truffes, mousseron hachés, ciboules & persil ; passez le tout dans une casseroles avec un peu de lard fondu, & mouillez de jus ; dégraissiez bien votre sauce à demi-cuite, & la liez ensuite d'un coulis de veau & de jambon ; prêt à servir, vous y mettez un anchois haché, avec un peu de capres.

Quand votre pièce de bœuf est cuite, égouttez-la & la dressiez dans un plat, votre sauce hachée par-dessus, & servez chaudement.

Vous pouvez aussi la servir avec un ragout de ris de veau de & champignons. (Voyez au mot Ris de veau, la manière de le faire,) ou bien avec un ragoût de concombres & de chicorée. (Voyez aux mots, Concombre & Chicorée, la manière de faire l'un & l'autre.)

Culotte à la braise aux oignons d'Hollande.

Choisissez une belle culotte que vous desossez, ficellez-la & la faites cuire dans une bonne braise ; faites avec une pinte de vin blanc, de
bon bouillon, tranche de veau, barde de lard, un gros bouquet garni, sel & poivre, quand elle est cuite à moitié, mettez y une trentaine d'oignons d'Hollande, ou à leur défaut, servez vous d'oignons rouges. Quand la piece de bœuf est cuite, retirez-la, & après en avoir ôté la graisse, mettez-la dans un plat, les oignons autour, avec une sauce de belle couleur par-dessus.

En la servant ainsi à la braisié, vous pouvez la diversifier avec differens ragouts, & avec differentes sauces.

Culotte de bœuf en ballon.

Choissiez une forte culotte qui soit bien couverte, desoffez-la & en levez tous les filets, & prenez garde de percer du côté qu'elle est couverte ; prenez aussi du jambon, du lard coupé en filets, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout bien haché. Mettez sel, poivre concassé, trufes coupé en tranches, des pistaches, quelques amandes. Faites un filet de bœuf, un lit de trufes, un lit de filets de bœuf, & à chaque lit quelques amandes & quelques pistaches, & continuez ainsi jusqu'à la fin ; coupez le ballon, & l'enveloppez d'un linge bien ficelé, faites le cuire dans une braisié de haut goût. Quand il est cuit, laissez le refroidir dans sa braisié, retirez-le ensuite pour le parer; & servez froid pour Entremets, sur une serviette garnie de persil, si vous voulez.

Culotte de bœuf au saulpicon.

Prenez une culotte desoffée, faites-la cuire dans une braisié avec toutes sortes de bons assaisonnements comme tranches de veau, racines, oignons, vin blanc, un peu de bouillon, sel, poivre, fines herbes, laissez la cuire sept ou
huit heures, & la servez, avec un salpicon. 
( Voyez au mot Salpicon, la manière de le faire. )

Culotte de bœuf garnie de choux & de saucisses.
Faites cuire à la braise une culotte désossée : 
Prenez deux choux coupés par quartiers, faites- 
les blanchir, ficelez-les & les mettez cuire à la 
braise avec la culotte ; une demi heure avant de 
la retirer mettez-y cuire aussi une douzaine de 
saucisses.

Quand tout est cuit, dressez votre pièce de 
bœuf sur un plat après l’avoir essuyée de la graisse; 
garnissez le tout de choux & de saucisses, & jet-
nez par-dessus une bonne essence.

Vous pouvez aussi mettre les saucisses sur le 
gril, & les servir de même.

Culotte de bœuf à l’Angloise.
Faites la cuire à la braise enveloppée d’une ser-
viette & bien ficelée ; foncez votre braise de tran-
ches de veau, jambon, racines, oignons ; affais-
onnez de bon goût, & mouillez de bouillon.
Quand elle est cuite, servez la garnie de filets 
d’aloyau glacés & choux farcis, & mettez une 
bonne essence par-dessus.

Culotte de bœuf en écaille.
Choisissez une bonne culotte bien mortifiée 
& bien couverte, & après l’avoir désossée, lar-
dez la de gros lardons ; affaissonnez d’épices pi-
lée, coriandre, poivre long, gingembre, 
clous de girofle ; prenez ensuite environ un qua-
trieron de salpêtre bien pilé ; frottez-la à diffé-
rentes fois ( pour la faire rougir ) sans toucher 
du côté qu’elle est couverte, vous avez après 
environ un litron de sel pilé, une poignée de 
genievre, thin, basilic, raisonnablement, 
frais feuilles de laurier ; frotez bien votre pièce 
de bœuf partout avec sel, genievre & fines her-
bes ; couvrez la & la laissez au sel pendant huit.
jours. Remplissez après la terrine d’eau, faites chauffer, & lavez bien votre pièce de bœuf, couvrez-la ensuite de bardes de lard du côté qu’elle est couverte ; enveloppez-la d’une serviette, & la ficeller ; foncez une marmite de tranches de bœuf, mettez dessus votre pièce de bœuf avec des épices, ail, racines, oignons, fines herbes, de l’eau, un peu de bouillon, une bouteille de vin rouge, & faites cuire à la brai- fe, dans laquelle vous la laisserez refroidir ; servez-la ensuite sur une serviette pour Entremets.

D.

DAIM, Dama. Cet Animal est trop connu pour qu’il soit besoin de le décrire. Comme cet Animal ne vit que de végétaux, ses fibres ne sont pas fort excitées ni sujets à la putréfaction alcaline ; mais l’exercice continué qu’il se donne, exalte & volatile en quelque degré ces mêmes fibres.
La chair d’un daim qu’on a tué dans le temps qu’il étoit en repos, n’est pas la même que lorsqu’il est échauffé par l’exercice ; les fibres de la première sont plus dures, la chair plus serrée, par conséquent plus difficile à digérer ; la seconde est plus tendre, plus aisée à digérer ; mais elle tend davantage à la putréfaction alcaline, que l’on peut cependant prévenir en faisant cet animal.

On regarde avec raison la chair du daim comme un excellent aliment pour toutes sortes de personnes.
Les parties du daim les plus estimées par les personnes délicates, sont celles de derrière. La chair du daim qu’on a châtré avant la sortie des cornes, est beaucoup meilleure, parce qu’elle est beaucoup plus tempérée, tant à l’égard de la chaleur que de la sécheresse.
On doit choisir le daim jeune, tendre, gras & bien nourri ; sa chair produit un bon flu & nourrit beaucoup ; quand il est trop vieux elle est dure & difficile à digérer.

Elle convient principalement en hiver aux vieillards, & à ceux qui font d'un tempérament phlegmatique, & qui abondent en humeurs pitéuseuses ; elle contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

**Daim rôti à la broche.**

Lardez-le de gros lard assaisonné de sel, poivre, clous pilés, & le mettez tremper dans le vinaigre avec laurier, sel, tranches d'oignon & de citron ; faites-le rôtir à petit feu en l'arrosant. Quand il est cuit, faites-y une saucisse avec anchois, échalotes coupées, citron vert & farine frite, le tout dans le dégout, & que vous lierez avec un coulis.

**Daim à la broche avec une poivrade.**

Piquez-le de même lard & le mettez à la marinade avec cinq ou six gouffes d'ail ; faites-le rôtir ensuite enveloppé de papier, & le mangez à la poivrade.

On fera le faon de daim de la même façon, excepté qu'il ne faut pas une marinade si forte.

On fera pour Entrée, si l'on veut, une cuisse de faon avec la croupe, moitié piquée, moitié pannée, garnie de petits pâtés, & une poivrade dessous :

Ou bien étant piquée de même lard, on la mange à l'aigre-doux, faisant la saucisse avec le dégout, sucre, canelle, poivre blanc, citron verd, un peu de sel, échalote coupée & coulis ; faites bouillir le tout à petit feu avec vin clairet ou vinaigre, & tournez de temps en temps le faon, afin qu'il en prenne le goût.

DARIOLE, parva seribilata, petite pièce
D A R. D A U. 455

de pâtisserie, qui se fait ainsi: On met dans un
bassin ou une terrine, la quatrième partie
d'un litron de fleur de farine, on y casse deux
œufs frais, qu'on délaye avec une cuiller, on
y verse en les détrempant du lait petit à petit,
on y met du sel à discrétion avec du beurre frais.
Le tout étant bien détrempé, on y ajoute une
chopine de lait, ou autant de lait d'amandes,
mais il faut alors que la dose de la farine soit
plus forte.

Quand cela est fait, & réduit en manière de
crème, on en emplit de petites abaisses, qui doi-
vent être de pâte fine, il faut avant que de les
garnir les laisser essuyer à l'air afin que la pâte s'y
affermit. Quand les Darioles sont ainsi faites,
on les met cuire au four, dont la chaleur doit
être médiocre; & quand elles sont cuites, on
met un petit morceau de beurre sur chacune,
on les poudre de sucre, & on y verse un peu
de eau de fleurs d'orange ou d'eau rosé; on les
fert toutes chaudes.

La pâte qui furt pour les tartes est propre
pour faire des abaisses, des darioles, flancs ou
flanets.

Cette espece de pâtisserie est fort saîne, &
convient à tout le monde; aucun des ingrédients
dont elle est composée ne peut produire de mau-
vais effets.

DAUBE, Condita caro lardo, vino & aro-
matis, est un ragoût qui se mange froid, & qui
est fort à la mode aujourd'hui. On fret des gi-
gots de veau, de mouton, des poulets d'Inde,
canards, oisins, chapons gras, perdrix & autres
viandes à la daube. On en trouvera la façon
sous ces différents articles.

Mais en général si on désire mettre à la daube
de la chair de boucherie, par exemple, une
tranche de bœuf épaisse de trois ou quatre doigts,
on la laisse mortirier, puis on la bat avec un rouleau de bois pour l'attendrir; on en ôte la peau, on fait des entailles profondes dans la chair, on la larde près-à-près en long & en travers, comme si c'étoit pour mettre en pâte avec des lardons gros comme le doigt & assez long, qui soient enfermés comme on l'a dit.

Quand la viande est lardée, on peut l'envelopper d'un linge blanc, la mettre dans une terrine ou dans un pot avec de l'eau suffisamment, du sel, de fines herbes, du laurier, de la marjolaine, du clou de girofle, des marrons, si l'on veut un morceau de lard ou un quarteron de moëlle. Cette viande se cuit jusqu'à ce que le bouillon soit consommé. On remplit le pot avec du vin qui ne soit pas froid; si l'on veut que la sauce soit douce, on y ajoute du sucre & de la canelle.

Mais dans du bœuf à la daube, quand il est cuit, il faut se contenter d'y mettre un peu de verjus ou de vinaigre; le vin le rendroit dur. Quand on mange cette daube dans sa sauce, c'est alors une compôte.

Cette manière d'affaisonner les viandes, les rend ordinairement indigestes; les tranches de lard & les lardons contribuent beaucoup à les rendre telles; il est vrai que les épices & autres affaisonnements peuvent en faciliter la digestion; mais s'ils y sont prodigués, ils ne peuvent être que très-préjudiciables à la santé, puisque par leur nature ils tendent à échauffer, & à allumer le fang & les liqueurs, comme il est aisé de s'en convaincre par l'examen de chaque affaisonnement particulier.

DESOSSER, exosser. Les Cuisiniers & les Pâtissiers déossent les viandes pour les mettre en hachis. On fait des pâtes de lievres déossés; il faut être versé dans la cuisine & dans la pâtisserie.
D E S.  D I N.  457

dînerie pour bien dessoffer une volaille ou autre pièce de chair telle qu'elle soit.

DESSERT, Bellaria. Dernier service qu'on met sur la table, appellé aujourd'hui le fruit; il est ordinairement composé de fruits, de pâtisserie sucrée & fromage. Il y a de grands & de petits desserts; ceux-ci sont ordinaires chez les Bourgeois; les autres s'y servent aussi quelquefois dans des repas de cérémonie, & sont composés, outre ce qu'on a dit, de confitures fèches & liquides, pâtes sucrées, compôtes de plusieurs fruits, gelées & oranges. Le dessert regarde un Chef-d'Office ou un autre qui en fait la fonction.

Le dessert chez les anciens Romains étoit le troisième service, & ils le servoient à peu près comme aujourd'hui, c'est-à-dire, des fruits de plusieurs sortes, à la différence des Grecs qui le composoient de viandes, car ces Peuples y donnaient des œufs, des grives, des lievres & des plats pleins de miel.

DESSERVR, Menfam auferre. En terme de cuisine c'est ôter, lever le dessus de la table, les viandes ou le fruit qui restent. On dessert d'abord la viande, soit que ce soit au premier service, ou rôti, ou à l'Entremet.

Quand on dessert chaque service, il faut toujours présenter des assiettes; il y a des tables où l'on change entièrement de couverts.

DINDE, gallina Indica ou Numidica. Sa chair a les mêmes propriétés & les mêmes qualités que le dinon. Voyez-y; & comme les autres volailles, on l'accommode en cuisine de différentes manières.

Dinde grassee farcie de foies gras & truies.
Prenez une petite Dinde grassee, flambez-la & la vuidez, de plus trois foies gras blancs,
& coupés en dés; des trufes coupées de même & cuites dans du bouillon. Ces trufes étant à moitié cuites, on y met les foie gras, & du coulis, & on acheve de les faire cuire. Quand il n'y a presque plus de saufie, on laisse refroidir le tout pour le mettre dans le corps de la Dinde qu'on cuit, afin que le ragout n'en sorte point. On fait ensuite cuire cette Dinde à la broche, envelopée de bardes de lard & de papier; & lorsqu'elle est cuite, on la sort avec une bonne essence.

**Dinde graisse aux Truffes.**

Farcissez une petite dinde graisse de son foie, persil, ciboule, champignons, le tout haché, lard rapé, & liez de deux jaunes d'œuf, sel & poivre; on la fait cuire à la broche, & on la sort avec un ragout de trufes. (Voyez au mot Trufes la manière de faire ce ragout.)

**Dinde graisse à la cardinale.**

Prenez une Dinde graisse la plus petite que vous pourrez, flambez-la & la vidiez, prenez son foie, que vous couperez avec des trufes, champignons, le tout en dés, & maniere avec lard rapé, sel, gros poivre; mettez le tout dans le corps de la Dinde: détachez ensuite la peau de l'estomac, mettez-y du beurre d'écrevisses; coulez la Dinde, trouvez les pates en long, faites-la cuire à la broche, envelopée de bardes & de papier; quand elle est cuite à propos, servez dessus un coulis d'écrevisses.

**DINDON, coq dinde, gallus Indicus.** Animal assez connu & d'un très-grand usage parmi les alimens, il a été d'abord apporté de la Numidie & ensuite des Indes dont il a tiré son nom.

Cet animal contient en toutes ses parties beaucoup d'huile & de sel volatil.

Sa chair nourrit beaucoup : elle produit un aussi bon suc que celle du chapon & du poulet.
D I N.  D I N.  459

mais comme elle est plus ferme que la leur, elle
fournit un aliment plus solide & plus durable,
da où elle est à peu près de même nature; la
femelle à la chair plus délicate que celle du mâle.

On doit choisir le dindon jeune, tendre, gras
& bien nourri. Quand il est un peu trop vieux,
sachant c'est dur, coriace, & difficile à digérer.

Le Dindon convient en tout temps, à toute
portion d'âge & de tempérament, pourvu qu'il ait
les conditions dont nous venons de parler.
Voici les manières différentes de l'apprêter en
cuisine.

Dindoens, Dindonneaux & Dindes rôis.

On les tuë, on les plume, on les laisse mort-
tifier, on les vaide & on les trouffe proprement,
on les fait blanchir sur la braisse; étant blanchis
& bien épluchés, on les ficelle, on les pique de
menu lard, on les met à la broche envelopés
de papier; on les fait cuire à propos. Étant
presque cuits, on retire la feuille de papier, on
leur fait prendre une belle couleur dorée, on
les tire de la broche & on les fèrt chaudement.

Dindon en ballon.

Prenez un bon gros dindon qui soit tendre,
levèz-en la peau en prenant garde de la déchi-
rer, & désolez tout le reste. Quand toute la
chair est ôtée de deffus la peau, mettez-la dans
une petite caisserole; mettez deffus du lard pilé,
des fines herbes hachées très-fines; mettez de-
fus une couche de tous les filets du dindon coup-
pés très minces; ajoutez-y de fines herbes, un
peu d'ail, des champignons coupés en tranches,
du poivre concassé, très-peu de sel, ensuite
une couche de tranches de jambon coupées
très-minces, & par-deffus de fines herbes
& des champignons coupés en tranches, après
une couche de dindon, & ainsi jusqu'au bout en

Qq ij
finissant par les fines herbes. Il faut plisser la peau
du dindon, la coudre avec une ficelle, & l'enve-
loper d'une étamine; foncez une marmite de
bardes de lard, mettez dessus le ballon avec
quelques racines, oignons, champignons, un
bouquet; mouillez-le de bon bouillon & le faites
cuire à la braise; retirez-le & l'essuyez bien de
la graisse, & le servez avec une bonne essence.
On peut, si vous voulez, garnir le tour du ballon
avec un cordon de choux-fleurs cuits dans
un blanc à l'ordinaire; alors on met un mor-
ceau de beurre dans l'essence, & on fert des-
sus les choux-fleurs.

Dindon en ballon aux Huîtres.

On fait le dindon en ballon comme ci-dessus;
on le fert après avec un ragout d'huîtres. (Voyez
au mot Huitre, la manière de le faire.)

Dindon aux Concombres.

On prend un dindonneau, on le flambe, on le
vide, on lui laisse les pates & les ailes, on le
farcit d'une farce faite de son foie, persil, ci-
boules, champignons hachés; lié de deux
jaunes d'œufs; on le fait refaire dans de la
graisse & cuire à la broche, & on le fert avec un
ragout de concombres. (Voyez au mot Con-
combres, la manière de le faire.)

Dindon à la crème.

On prend un dindon ou deux, selon la gran-
deur du plat qu'on veut faire, on l'habille, on
le met cuire à la broche; étant cuit, tirez-le &
le laissez refroidir. On prend un morceau de
noix de veau, on en ôte bien les peaux, on les
coupe par morceaux avec un morceau de lard
blanchi avec de la graisse de bœuf, une teinture
de veau, quelques champignons, persil, ciboules,
fines herbes, fines épices, sel, poivre; on met
le tout sur le feu. Quand il est cuit, on le met
sur une table & on le hache; on prend l'estomac
des dindons que l'on met avec cette farce ; le tout bien haché, on le met avec du pain bouilli dans du lait, six jaunes d'œufs, la moitié des blancs d'œufs fouettés en neige. Le tout bien pilé, on prend le plat qu'on veut servir, on y met de cette farce dans le fond ; sur cette farce le dindon qu'on remplit de cette farce par un trou fait au milieu, on y met un petit ragoût fait de ris de veau, de crêtes, champignons. On couvre le petit ragoût, on rend le dindon aussi rond qu'on peut, on le panne de mie de pain fine, on le fait cuire au four ou dessous un couvercle de tourtière ; étant cuit & de belle couleur, on le tire du feu, on le dégraisse, on nettoye le bord du plat, on met un peu d'essence à côté du dindon, & on le fît chaudement pour Entrée. Si l'on n'a pas de plat d'argent, on le fêt d'une tourtière longue, ensuite l'on dresse le dindon dans un plat.

Autre façon.

D'un dindon cuit à la broche, ôtez l'estomac, non les cuisses & les ailes ; hachez cette viande & la mettez avec de la mie de pain déchêée dans de la crème avec graisse de bœuf & lard blanchi affaisonné de sel & de poivre. Le tout pilé ensemble, remplissez le vide que vous avez fait au dindon, unissez-le avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, pannez-le, faites-le cuire au four. Quand il est cuit & bien égoutté de sa graisse, on le fêt avec une essence.

Dindon en salmi.

Trouvez proprement un dindon, faites-le cuire à demi à la broche, coupez-le en pièces, mettez-le cuire dans une casseroile avec du vin, ajoutez-y des trufes, des champignons hachés, un peu d'anchois, du sel & du poivre. Etant cuit, mettez-y un coulis de veau pour lier la sauce, & après l'avoir dégraissé servez-le pour Entrées.
avec du jus d'orange. On le furt encore à la
sauce au jambon comme d'autres pièces.

*Dindon en daube.*

On prend un vieux dindon gras, on lui
trouse les pates dans le corps, on le larde de
gros lard, on met du persil, ciboules, pointe
d'ail, épices mêlées de sel & de poivre. On le
met dans une marmite avec un peu de bouillon,
un poisson d'eau de-vie; on le couvre de bandes
de lard, que la braie soit bien nourrie, on y
met aussi deux oignons, deux racines, un bou-
quet; cela doit cuire à petit feu pendant cinq ou
six heures; on laïse après ce dindon refroidir
dans la braie, & la sauce qui reste & qui doit
être figée est mise dans le corps du dindon, &
on couvre le dessus du dindon de lain-doux, &
on le furt froid pour Entremets.

*Dindon farci.*

On fait une farce avec du lard, ciboules,
fines herbes; on a des dindons bien troussés,
on détache la peau de dessus l'estomac avec le
doigt; on farcit cet endroit entre chair & peau
& un peu dans le corps, & on le ficelle bien,
afin que la farce ne tombe point. Cela fait, on
les embroche; étant rôti, on les dresse dans
un plat avec un ragoût fait de ris de veau, cham-
pignons, trufes, culs d'artichaux, crêtes, sel;
dans une casserole avec de bon beurre; on le
mouille d'un jus de veau ou d'un bon bouillon
gras seulement. Ce ragoût bien mironné & cuit
trop ou, doit être lié d'un coulis de veau, &
quand il est cuit & de bon goût, on le verse sur
le dindon dressé dans le plat.

*Dindon gras à la Perigord.*

Prenez deux livres de trufes pelées, lavées
& bien essuyées, maniez-les avec du lard rapé,
sel & gros poivre; de ces trufes on en farcit un
dindon frais tué; coulez-le, trussiez les pates
Din. Din. 463

en long, laissez-le mortifier & prendre le goût des trufes pendant trois ou quatre jours; faites-le cuire ensuite à la broche enveloppé de lard & de papier. Quand il est cuit à propos, servez dessous une fausse hachée aux trufes.

Dindons farcis aux fines herbes.

Prenez des dindons, trouvez-les pour rôtir, & ne les faites pas blanchir; détachez la peau de dehors l'estomac pour les pouvoir farcir; cette farce se fait avec du lard rapé cru, du persil, de la ciboule & toutes sortes de fines herbes; le tout bien haché & même pilé un peu dans le mortier, & bien assaisonné; on farcit les dindons entre la peau & la chair & un peu dans le corps; il les faut ensuite bien brocheter & les faire rôtir; étant rôtis on les dresse dans le plat, & on met un bon ragout par-dessus, composé de toutes sortes de garnitures, & on le ferr chau-
dement.

Il s'en peut faire de même pour les poulets, pigeons & autres volailles; pour les déguiser on les met encore à la braîle; étant farcis comme on vient de dire; étant cuits on les égoutte, on les ferr avec un bon ragout de trufes & de ris de veau, le tout bien passé, dégraissé & lié d'un bon coulis.

Dindons en filets.

On les accommode comme les poulets, & on les ferr de même, voyez-y; ou bien les filets étant cuits on les met en ragout aux concombres passés au roux avec un coulis roux.

Dindon gras aux Anchois.

Prenez un dindon gras, flambez-le & le vuidez, & le farcisez d'une farce faite de trois anchois, du foie du dindon, de persil, ciboules, champignons, le tout bien haché, pilé, lié de trois jaunes d'œufs, du poivre, du sel; trouvez le dindon à l'ordinaire, faites-le cuire à la
broche enveloppé de bardes de lard & de papier; prenez un citron & en coupez des zestes, & les mettez dans une bonne essence ; pressez le jus du citron dedans & servez dessus le dindon.

_Dindons à l'essence & aux oignons._

Coupez de l'oignon par tranches, passez-les dans une casserole avec du lard ; étant passées, égouttez un peu de la graisse, étant passées & égouttées de leurs jus, liez-les d'un bon coulis. Quand le tout est un peu cuit, passez-le à l'estamine & le remetbez dans la casserole, les dindons doivent être rotis bien ficelés aux ailes, sur l'estomac & aux cuisses ; dressiez-les dans un plat, jettez la saufce dessus, & le servez proprement.

_Dindon gras à l'Estoufade._

On prend un petit dindon gras, on le flambe, on trouffe les pates dans le corps, on l'applatit un peu, on fonce une casserole de veau & de jambon ; on passe le dindon dans du lard fondu, on le met dans la casserole l'estomac en dessous, & dessus du persil, ciboules, champignons hachés & lard fondu, on le couvre de bardes de lard. Quand il est cuit on l'essuye de sa graisse, & on dégraisse la braisse où il a cuit ; on passe le jus au tamis, & on fett dessus le dindon avec un jus de citron.

_Dindons aux Huîtres._

On fait cuire les dindons comme si on voulait les mettre aux écrevisses ; & au lieu d'un ragout d'écrevisses on en fait un aux huîtres. Voyez au mot _Huître_, la manière de faire ce ragout.

_Dindon en Gobe._

On a un dindon gras qu'on flambe, on le fend par le dos, on le defonce à forfait ; on prend ensuite le foie, quelques foies gras, truffes, champignons, une tranche de jambon ; on coupe le tout en dés, on le manie avec sel, poivre,
lard rapé, persil, ciboules, pointe d’ail, le tout doit être haché très-fin; on remplit le dindon avec ce salpicon, il le faut coudre & l’arrondir comme une boule; on pique le dessus qui doit être l’estomac, on le met cuire avec du bouillon, un bouquet, tranches de veau, un verre de vin de Champagne. Quand il est cuit, on le met sur un plat, on le tient chaudement, on passe la cuillère au tamis, on la dégraisse, on la fait réduire en glace; on glace le dessus avec le dos d’une cuiller pour ne point gâter sa rondeur; on ôte les ficelles & on le sert avec une saufée claire, un jus de citron.

Dindon Pailet à la ciboulette.

Prenez un dindonneau qui ne soit pas engraissé, farcissez-le de son foie comme celui aux concombres, & le faites cuire de même; ayez une bonne essance où vous mettrez dedans de la ciboulette frisée, & servez dehors le dindonneau.

Pour friser de la ciboulette, on la coupe d’un travers de doigt, & on l’échicote avec une épingle, & on la jette à mesure dans de l’eau fraîche.

Dindon aux Ecrevisses.

On prend un dindon & on l’habille proprement; étant vuidé, on passe le doigt entre peau & chair pour la détacher, ensuite on en ôte l’estomac dont on fait une farce avec le blanc, un peu de lard, un peu de graisse de bœuf, un peu de jambon, ciboules, champignons, truffes, le tout assaisonné de poivre, sel & muscade, on y met gros comme un ou deux œufs de mie de pain trempée dans de la crème avec une couple de jaunes d’œufs crus; le tout haché ensemble & pilé dans le mortier, on en farcit le dindon, on y met un bon ragoût d’écrevisses dans le corps. Ce ragoût étant mis dans le corps, on bouche le dindon de la farce par les deux bouts, & on le cuit ensuite; on le brochetée.
on le met à la broche bardé de tranches de veau & de jambon, & de bardes de lard couvert d'une feuille de papier & ficelé.

Faites un ragoût d'écrevisses, (voyez au mot Ecrevisses, la maniere de le faire.) Votre dinon étant cuit, tirez-le de la broche, dressez-le dans un plat sans bardes, le ragoût par-dessus & servez chaudement.

Dindon accompagné.

Farcissez votre dinon de même que celui aux écrevisses, mettez dans le corps un ragoût de petits pigeons, ou cailles ou ortolans, fermez-le bien, ficelez-le & le mettez cuire à la braise; étant cuit faites un ragoût, soit de pigeons, cailles ou ortolans avec champignons, trufes, moufflerons, morilles, crêtes, ris de veau, foies gras; mettez le tout dans une cafferoile avec un peu de lard fondu, & le passsez sur le fourneau, mouillez-le de jus & le laissez cuire à petit feu; étant cuit dégraissez-le, & le liez d'un bon coulis de veau & de jambon. Quand le ragoût est de bon goût, s'il a de la pointe, tirez le dinon de la braise & le faites égoutter, pour ensuite le mettre dans un plat; jeter par-dessus un ragoût & le servir chaudement. Si ce ragoût est de cailles, comme ordinairement elles le trouvent dures, faites-les cuire avec le dinon à la braise; passez feurement les garnitures, & mettez les cailles étant cuites dans le ragoût.

Dindon accompagné de jambon.

Le dinon cuit à la braise, faites un saingras de jambon, que pour cela vous coupez par tranches, comme des petits fricandeaux; battez-les, & en garnissez le fond d'une cafferoile, couvrez-les & les mettez suer à petit feu sur le fourneau. Lorsque ces tranches commencent de vouloir s'attacher, vous les moüillez de jus, &
les laissez mitonner; lorsqu'elles sont cuites, vous les dégraissez bien, & les liez d'un bon coulis à l'ordinaire; tirez le dindon de dedans la marmite, & les laissez égoutter; ensuite mettez-le dans un plat, garnissez le tour de tranches de jambon; jettez un jus par-dessus, & le servez chaudement; il ne faut pas que le jambon soit salé. S'il l'étoit avant que de le passer, il n'y a qu'à le faire dessaler, pendant une heure dans un lait tiède avant que de l'employer, & il ne faut que du maigre pour faire le saignaros.

**Dindon aux marons, & petites fauciesses à la broche.**

Prenez un dindon, épluchez-le & le videz, hachez-le de soie avec persil, ciboule, du lard rapé, beurre, sel, poivre, fines herbes; ayez des marons, épluchez-les & les mettez dans la braïse pour faire quitter la petite peau, ensuite mêlez les marons avec la farce; mettez le tout dans le corps du dindon avec les petites fauciesses, & les faites refaire dans une cafferoile avec un morceau de beurre. Embrochez-le enveloppé de bandes de lard & de papier; pendant qu'il cuit ayez d'autres marons épluchés, mettez-les dans une tourtière feu dessus & dessous; ôtez leur petite peau, ensuite mettez-les dans une cafferoile avec du bouillon, & achevez de les faire cuire. Quand ils sont cuits, ôtez le bouillon, mettez-y une demi-cueillérée à pot d'essence, un peu de coulis, un peu de jus. Le dindon étant cuit, débrochez-le & le débardez pour le dresser dans un plat, & mettez les marons par-dessus avec un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

**Dindon en galantine.**

Prenez des dindons selon la quantité de galantines que vous voulez faire, (car chaque dindon doit former une galantine; ) flambez-
les & les épluchez proprement; fendez-les par
deffus le dos, ôtez-en la peau le plus proprement
que vous pourrez sans la casser; prenez enfinute
le blanc de ces volailles, & les coupez en filets
avec du jambon en filets, du lard en filets, des
pi bastes en filets, arrangez le tout sur un plat,
prenez le refait de la chair des dindons avec une
noix de veau, un morceau de jambon; coupez
le tout en petits morceaux & les mettez sur une
table avec persil, ciboules, fines herbes, fines
épices, poivre, hachez le tout ensemble & y
mettez des jaunes d'œufs; pilez le tout dans un
mortier, que cette farce soit d'un bon goûr;
enfinute étendez les peaux des dindons sur une
table, faites un lit de farce en dedans de cette
peau de toute son étendue, puis faites un filet
du blanc du dindon, coupez un filet de jambon,
un filet de lard, un filet de pifastes, un filet de
jaunes d'œufs durs, si vous servez de ces galan-
tines pour Entremets froids, enfinute un lit de
farce par-deffus; continuez de même jusqu'à ce
que les peaux des dindons soient pleines, faites
rejoindre ces peaux comme si elles étoient en-
tières & les coufiez, après quoi prenez une mar-
mite, garnitez-la de bardes de lard & de tran-
ches de veau, arrangez-y les dindons & les af-
saisonnez, achevez de la couvrir deffus comme
deffous, mettez-y une demi-bouteille de bon
vin blanc, quelques gousses d'ail, du bouill-
on, & les mettez cuire feu deffus & d'elleu tout
doucement; il ne faut pas qu'ils soient trop
cuits, dès qu'ils le sont ôtez-les du feu & les
laissez refroidir dans leur braisse, afin qu'ils
prennent du goût. On les servent entiers ou sur des
ferrvettes, bâtonnés ou bien coupés en tranches;
ces tranches peuvent servir de garniture à quel-
qués gros Entremets. Les dindons se servent
aussi chauds, si on les sort pour Entrées avec
une essence de jambon par-dessus, ou bien coupés en tranches avec une essence.

Les chapons en galantines sont de même.

Dindon panné à l'estrargnon.

Prennez un dindon paillet mortifié, farcissez-le de son foie, & le faites cuire à la broche; quand il est cuit, délaiyez deux jaunes d'œufs avec un peu de beurre fondu, frottez-en l'estomac du dindon, pannez-le; quand il aura pris belle couleur, servez-le avec une saufée à l'estrargnon. On prend pour cela de l'estrargnon qu'on fait blanchir; on le hache très-fin, & on le met dans une bonne essence avec un pain & demi de beurre de Vanvres; faites lier la saufée sur le feu & servez-le avec un jus de citron.

Dindon piqué de jambon à l'échalote.

Prennez un dindon paillet, faites-le refaire & le piqué de jambon comme si c'étoit du lard; couvrez-le de bardes de lard & de papier, faites le cuire à la broche & le servez avec une essence où il y a de l'échalote hachée très-fine; ayez attention en coupant les lardons de jambon, de les couper dans la longueur du jambon, & non pas en travers comme le lard, parce qu'il caillerait.

Dindon à la Princesse.

Retrouvez votre dindon, coupez-le en deux, mettez-le à la braise comme le chapon; étant cuit retirez-le & le pannez & le faites frîre dans du saîn-doux, il faut qu'il soit de belle couleur.

Cela fait dressiez-le dans le plat & le servez avec une remolade faire avec des anchois, du persil, des capres hachées, un peu de ciboules, un jus de bœuf ou autres bons affaisonnemens.

Au lieu de le frîre on peut seulement le mettre sur le gril & lui faire prendre couleur avec la pelle sur le feu. On sert de même des poulets, & toutes sortes de volailles; à on ne veut point
le mettre à la braise, on le fait cuire dans un pot en manière de court-bouillon bien affaisoné, après quoi on le panne, & on lui fait prendre couleur avec la pelle.

Dindon à la Provençale.

Ayez un dindon accommodé proprement & retroussé de même; mettez-le rôtir à la broche avec une barde de lard sur l'estomac; pendant qu'il cuit faites un ragoût avec des foies gras, ris de veau, persil, ciboules hachées, sel, poivre que vous passez à la casserole avec un peu de lard & de farine.

Cela fait, mettez dans ce ragoût un verre de bon vin, des capres hachées, un anchois & des olives desossées avec un bouquet de fines herbes & un coulis de bœuf pour liaison.

Votre ragoût fait, dressez votre dindon dans un plat le ragoût par-dessus, & servez chaudement.

On sert de même les chapons, les poulets, les perdrix & les beccasses.

Dindon mariné.

Faites-le mariner pendant trois heures au verjus, jus de citron, sel, poivre, clous, ciboules & laurier; faites ensuite une pâte claire avec farine, vin blanc, jaunes d'œufs; trempez y votre dindon & le faites friter dans du lard fondu ou du sain-doux, puis vous le servirez garni de persil frit.

Pates de Dindon à la sainte Menehoud.

Prenez dix-huit pates de dindon, ôtez-leur la peau & les faites cuire dans une braise blanche ou dans une sainte menehoud. Quand elles sont cuites & refroidies, ayez une farce fine que vous mettrez autour des pates, unissez avec de l'œuf battu, pannez-les de mie de pain & les faites friter, que la friture soit bien chaude & la
farce bien liée, & servez ces pates garnies de peril frir.

On peut encore quand elles sont cuites & refroidies, les tremper dans une pâte à frire & les faire frire.

On bien après qu'elles sont cuites & refroidies, avoir une faînte menchoud bien liée ; quand elle est froide les tremper dedans, les panner, les faire griller & les servir à sec.

Potage de Dindonneaux aux oignons au basilic.

Prenez des dindonneaux, épluchez-les, vui- dez les, trouflez-les proprement, & après les avoir laissé tremper dans plusieurs eaux tierdes, faites-les blanchir, & les remettez dans de l'eau froide ; esflyez-les ensuite dans un linge blanc, bardez-les d'une grande barde de lard, ficelez-les & les empotez dans une petite marmite avec de bon bouillon & les mettez cuire ; prenez de petits oignons blancs, selon la quantité qu'il en faut pour la garniture du potage, pelez-les & les faites blanchir dans l'eau bouillante, mettez les cuire dans une petite marmite ou pot avec de bon bouillon ; mitonnez des croûtes dans le plat où vous voulez servir le potage ; garnissez le bord du plat d'un cordon des oignons en ôtant la première peau afin qu'ils soient plus blancs ; tirez vos dindonneaux de la marmite, & les débardez & les dressez proprement sur le potage ; jetez par-dessus un bon jus de veau clair & le servez chaudement.

Potage de Dindonneaux aux Ecrevisses.

Préparez vos dindonneaux comme ci-dessus, & les mettez cuire dans une petite marmite avec de bon bouillon ; prenez des écrevisses & les mettez cuire dans de l'eau, prenez-en la quantité qu'il en faut pour faire un cordon du tour du plat de votre potage ; ôtez-en toutes les pates, épluchez la queue, qu'elle se tienne au
corps de l'écrevise ; achevez d'éplucher le reste des écrevisses, mettez les queue à part, ôtez le dedans des écrevisses, & ne gardez que les coquilles ; prenez douze amandes douces, & les mettez dans de l'eau tiède & les pelez ; piléz-les dans un mortier & y mettez les coquilles d'écrevisses, qu'il faut aussi piler le plus qu'il est possible ; prenez deux livres de rouelles de veau, un morceau de jambon ; coupez le tout par tranches, & garnissez en le fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches, carottes & panais ; couvrez le tout & le mettez au four sur un fourneau ; & lorsqu'il est attaché à peu près comme un jus de veau, mouillez-le d'un bon bouillon qui soit fait, & y mettez quelques croûtes de pain, un peu de persil & une ciboule entière, & tant soit peu de fines herbes, des champignons & des trufes ; faites monter le tout ensemble jusqu'à ce que les tranches de veau soient cuites ; ensuite tirez les tranches de veau de dedans la casserole, & y délayez le coulis d'écrevisses qui est dans le mortier, & le passez à l'éarmière, il ne faut pas qu'il soit trop lié ; vайдez-le dans une marmite & le mettez sur des cendres chaudes sans le faire bouillir pour qu'il ne tourne pas. Faites un ragoût, prenez les queues des écrevisses que vous avez épluchées, avec quelques petits champignons & trufes coupées par tranches ; passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, & les mouillez d'un jus de veau, & y mettez six petits culs d'artichaux, mitonnez le tout ensemble ; étant cuites, liez le petit ragoût avec le coulis d'écrevisses, il faut y en mettre amplement ; mitonnez des croûtes dans le plat où vous voulez servir le potage ; garnissez le bord du plat des écrevisses que vous avez épluchées, mettant le côté de la queue en dedans du plat ; tirez les dindonneaux.
dindonneaux de la marmite, déficellez-les, débardez-les & les servez proprement sur le potage; tirez la demi-douzaine de culs d’artichaux de votre ragoût, dressez-les sur le potage autour des dindonneaux; mettez du coulis d’écrevisses ce qu’il en faut dans le ragoût pour mouiller le potage; il faut que le potage & le ragoût soient d’un bon goût; jettez le ragoût & le coulis sur le potage, & le servez chaudement.

Potage de Dindonneaux au ris, aux Ecrevisses.

Faites cuire vos dindonneaux de la même manière que ci-dessus; prenez une poignée de ris, épluchez-le & le lavez à plusieurs eaux; mettez-le égoutter & le faites sécher devant le feu, ensuite mettez-le dans une petite marmite & le mouillez de bon bouillon; faites-le cuire à petit feu en le remuant de temps en temps; remettez-y du bouillon à plusieurs fois, passez les queue d’écrevisses avec quelques champignons & truffes par tranches dans une casserole avec un peu de fard fondu & mouillez d’un peu de jus de veau. Il faut les mettre mitonner à petit feu, les bien dégraisser & les lier de coulis d’écrevisses; la manière de le faire est marquée ci-dessus. On fait mitonner les croûtes dans le plat où l’on veut servir le potage; on tire les dindonneaux de la marmite, on les déficelle, on les débarde & on les dresse proprement sur le potage; on met un peu de coulis d’écrevisses dans le ris, il faut qu’il soit d’un bon goût; faites-en un cordon autour du plat, & un petit cordon tout autour des queues d’écrevisses; on passe le reste du coulis & du ragoût dans un tamis chafir sur le potage & le servez chaudement.

Potage de Dindonneaux aux roux & aux oignons.

Prenez des dindonneaux, videz-les & les troulez proprement; détachez la peau de l’effi...
tomac & la farciagez d'une farce faite avec quel-
quies blancs de volaille ou bien avec un morceau
de veau, un peu de lard, & une teigne de veau
blanchi, assaisonné de sel, poivre, fines herbes
& fines épices ; mettez-y quelques champignons,
trufes, persil, ciboules hachées, trois à quatre
jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trem-
pée dans de la crème ; le tout bien haché en-
semble & pilé dans le mortier, farciiez-en vos
dindonneaux ; arrêtez la peau & les fai tes blan-
chir dans l'eau bouillante, il ne faut les y laisser
qu'un moment ; retirez-les & les empoitez dans
une marmite pour les faire cuire ; prenez des
petits oignons, pelez-les & les fai tes frire dans
du fain-doux, jusqu'à ce qu'ils aient pris une
belle couleur, & les retirez ensuite pour les
laisser bien égoutter, & les mettre dans une pe-
tite marmite avec du bouillon & du jus de veau.
Pendant qu'ils cuisent, mettez des croûtes avec
de bon bouillon dans le plat où vou 
lez
fervir le potage ; tirez les dindonneaux de la
marmite, dressez-les proprement sur le potage,
& les garnissez d'une bordure d'oignons ; passez
le bouillon où les oignons ont cuit dans un ta-
mis, versez-le sur le potage avec un jus de
veau, & s'il est de bon goût servez-le pro-
prement.

Lor qu'on veut servir le potage lié, au lieu
de jus de veau, on y jette un coulis clair de
veau & de jambon par-dessus.

Potage de Dindon à la chicorée.

Faites blanchir dans de l'eau bouillante votre
dindon plumé, vuidé & trouffé proprement ;
faites-le tremper dans plusieurs eaux tièdes, &
les remettez ensuite dans l'eau froide ; essuyez-le
ensuite & l'épluchez bien ; enlevez-le d'une
grande barde de lard, & après l'avoir ficelé,
empotez-le dans une marmite avec de bon
bouillon & le mettez cuire.
Prenez de la chicorée & la faites blanchir
dans de l'eau bouillante ; retirez-la ensuite &
la mettez dans de l'eau froide ; pressez-la,
faites-en un paquet que vous mettez dans une
petite marmite avec de bon bouillon pour faire
cuire ; mitonnez des croûtes de bon bouillon
dans un plat ; tirez le dindon de la marmite,
ôtez les bardes & la ficelle, & le dressez pro-
prement sur le potage ; faites une bordure autour
avec la chicorée, jetez un jus de veau clair
deflus, & servez chaudement.

Le potage de dindon au céleri se fait de la
même manière.

Pâté de Dindon.

Lardez de gros lard bien affaisonné votre
dindon proprement habillé, & après l'avoir
battu sur l'effomac, rangez-le sur une abaisse
de pâte fine garnie de bon beurre frais, bardes
de lard, sel & poivre ; couvrez votre pâté d'une
autre abaisse, & quand il est cuit servez-le pour
Entrée.

Pâté de Dindon farci.

Votre dindon apprêté, comme on vient de le
dite, & lardé, prenez-en le foie avec du lard
cru, persil, ciboules, fines herbes ; le tout
bien haché & bien affaisonné avec trufes, cham-
pignons & moëlle, pilze le tout ensemble dans
le mortier, farcissez-en le corps de votre din-
don, & gardez un peu de farce pour mettre de-
sous ; faites une bonne pâte, dressez votre pâté,
mettez ce qui vous reste de farce sur l'abaisse ;
arrangez-y votre dindon bien affaisonné, met-
tez-y une feuille de laurier, couvrez-le de
tranches de veau & de bardes de lard, & enfuite:
de l'autre abaisse, & mettez cuire.

Quand il est cuit, ôtez les tranches de veau.
DIN. DIN.
& bardes de lard ; dégraissiez-le bien, mettez-y un ragoût de ris de veau, champignons, crêtes, &c. (Voyez à l'article Ris de Veau, la manière de le faire,) & servez chaudement.
On sert aussi ce pâté quand il est bien dégraissé avec un coulis clair de veau & de jambon seulement sans ragoût. (Voyez au mot Veau, la manière de le faire.)
Pâté de Dindonneaux aux trufes vertes.
Prenez deux dindonneaux bien épluchés & proprement habillés, faites-les refaire & les piquez de gros lard & de jambon, affaïsonnez de sel, poivre, fines épices, fines herbes, persil & ciboules hachées.
Pillez dans un mortier leurs soies avec du lard rapé, trufes, persil & ciboules, sel, poivre, fines herbes & fines épices ; remplissez de cette farce le corps de vos dindonneaux, faites une abaisse de l'épaisseur d'un pouce, mettez-la sur une feuille de papier beurré ; dressiez le pâté de la grandeur de vos dindonneaux ; mettez au fond un peu de lard pilé, sel, poivre, fines herbes, fines épices ; arrangez-y vos dindonneaux avec mêmes affaîsonnements dessous que dessus ; couvrez-les de tranches de veau bien minces comme des fricandeaux de bardes de lard avec un morceau de beurre frais ; couvrez ensuite de l'autre abaisse, & mettez cuire au four pendant cinq ou six heures.
Faites ensuite un ragoût de trufes qui ne soit pas trop lié. (Voyez au mot Trufes, la manière de le faire.)
Quand le pâté est cuit, ôtez la feuille de papier de dessous, découvrez-le, tirez-en les bardes de lard & les tranches de veau, dégraissiez-le bien, videz-y votre ragoût de trufes, & servez chaudement pour Entrée.
L'on peut mettre dans ces pâtés des morceaux
de filets de bœufs, de mouton ou bien de veau.
L'on fera ce même pâté au lieu de trufes, aux
huitres ou bien aux écrevisses. (Voyez la ma-
nière de faire ces deux ragoûts sous les articles
particuliers, Huitre & Écrevisse.

Pâté de Dindon froid.

Votre dindon proprement habillé, faites le
refaire, piquez-le de gros lard & de jambon af-
saîsonnés de sel, poivre, fines herbes, fines
épices, persil & ciboules hachées; piliez en le
foie avec une trufse verte hachée & du lard rapé
avec un peu de sel & de poivre; remplissez de
cette farce le corps de votre dindon.

Faites une abaisse de pâte commune, (voyez
au mot Pâte, la manière de la faire; ) faites-
y un lit de lard pilé, assaisonné de sel, poivre,
fines herbes, fines épices, une feuille de laurier;
arrangez-y votre dindon avec des trufes vertes
pelées; assaisonnez dessus comme dessous, met-
tez-y du lard pilé, un morceau de beurre frais,
garnissez bien de bardes de lard; couvrez d'une
abaisse de même pâte, frotez-le d'œuf & faites
cuire au four l'espace de quatre heures; (faites
un trou au milieu de peur qu'il ne creve.)
Quand il est cuit, bouchez le trou & le laiff-
sez refroidir, ôtez le papier de dessous, servez
dans un plat sur une serviette blanche pour En-
tremets.

Autre Pâté de Dindon.

Trouvez proprement votre dindon & lui ca-
fez les os; piquez-le de gros lard & de jambon,
assaisonnez de fines herbes, persil, ciboules &
épices; rangez-le sur une abaisse de pâte or-
dinaire avec laurier, beurre frais, bardes de
lard & lard pilé avec sel, poivre, fines herbes &
fines épices; ayant couvert & façonné propre-
ment votre pâté, faites-le cuire deux ou trois
heures, suivant le degré de chaleur.
Ailerons de Dindons à la Deffrusse.

On prend des peaux de poulets, ou de poulardes, c'est ce que l'on peut faire quand on dépéce des poulets, ou des poulardes, pour faire des fricassées, ou pour tirer des filets. On prend des moules de cuivre faits en ailerons de dindon; on met des peaux deffus, & on les remplit d'une bonne farce fine, ou des filets de volaille, mis dans un béchamel, envelopés avec les peaux, & colés avec de l'œuf battu; on les fait cuire au four un quart d'heure; quand ils sont cuits à propos, & de belle couleur, on les ôte des moules, il faut prendre garde de leur conserver la forme d'ailerons, en les mettant dans le plat, qu'on doit servir avec une saufse au vin de champagne.

Ailerons à la Stanislas.

Prenez des ailerons de dindons ou de poulardes bien échaudés, passez-les avec des trufes, champignons, ris de veau, un bouquet, deux pains de beurre de Vanvred, ou autre en même quantité, mouillez avec un demi verre de vin de Champagne, un peu de réduction, du bouillon, deux cuillerées de coulis; faites cuire le ragout à petit feu, dégraissez-le. Quand il est cuit, & affaïsonné de bon goût, dressiez le ragout dans le plat sans la saufse, ayez des cornichons coupés en long, & blanchis, bien égouttés sur un tamis, faites-les échauffer dans la saufse. Mettez les autour du ragout en cordon; servez la saufse par-dessus.

Ailerons de dindons au blanc.

Prenez dix ou douze ailerons, échaudez-les, faites-les blanchir, parez-les des bouts, mettez-les dans une cafferole, avec un morceau de beurre, une tranche de jambon, des champignons coupés en dés, un bouquet; passez-les, & les linpez, affaïsonnez de bon goût, faites les cui-
re à petit feu, Degraissez-les, liez-les de crème & de jaunes d’œuf, & les servez avec un jus de citron.

Ailerons de dindon en crépine.

Prenez dix à douze ailerons ; faites-les blanchir, parez-les, & faites-les cuire dans une bonne brûlure, retirez-les, & les mettez refroidir; ayez une farce faite avec blanc de volaille cuite, lard & graisse de bœuf blanchie, sel, poivre persil, ciboules & champignons, le tout haché, liez de cinq jaunes d’œufs. Farçissez en les ailerons tout autour, & les enveloppez d’un morceau de crépine, que vous faites tenir avec de l’œuf battu. Pannez-les & les faites cuire de belle couleur, pour les servir garnies de persil frit, ou bien on les fait griller & on les frit avec une essence claire.

Ailerons de dindon au vin de Champagne.

Mettez des ailerons dans une cafférole avec des bouquets de fines herbes, une tranche de jambon, une cuillerée de bon bouillon; faites cuire les ailerons à très-petit feu, à moitié de la cuisson, mettez-y une demi-bouteille de vin de Champagne, après l’avoir fait bouillir & écumer. Quand les ailerons sont presque cuits, mettez-y du coulis pour lier la sauce, dégraissez la bien; gouttez la pour voir si elle est de bon goût; Il faut que la sauce soit claire & courte, & on frit dessus les ailerons.

Ailerons de dindon à la faîte menehoud.

Blanchissez vos ailerons, parez-les, & les faites cuire dans une bonne brûlure, retirez-les & les trempez dans des œufs battus, pannez-les, & les trempez dans de la graisse, repannez-les, & les faites griller, de belle couleur, pour les servir avec une essence, ou une remoulade.

Ailerons de dindon aux petits pois.

Faites blanchir huit ailerons, parez les, mé-
tez-les dans une cafférole avec une tranche de jambon, un bouquet de fines herbes, du bon bouillon; faites bouillir les ailerons, & à moitié de la cuisson mettez-y un litron de petits pois, un morceau de beurre, gros comme un œuf, un peu de coulis, un peu de jus. Quand ils sont cuits, dégraissez le ragout, & l'affaisonnez à propos avec un peu de sel; on y peut mettre gros comme une noix de sucre.

Ailerons au Parmesan.

Mettez dix ailerons dans une cafférole, après l'avoir foncée de veau & de jambon, un bouquet, du lard fondu; couvrez les ailerons de bardes de lard, faites-les cuire sur la cendre chaudé, retirez-les enfin; dégraissez bien la fausse où ils sont cuits: mettez-y un peu de coulis, & la paffez au tamis; prenez enfin le plat où vous devez servir; mettez-y un peu de cette fausse au fond, par-dessus du parmesan rapé, dressez par-dessus les ailerons, prenez enfin le reste de la fausse, mettez-la par tout dessus les ailerons, & couvrez de parmesan. Mettez de plus votre plat sur un fourneau, pour le faire un peu attacher, & glacez le dessus avec une pelle rouge.

Ailerons de dindon aux navets.

Echaudez douze ailerons, faites-les blanchir, & cuire dans une bonne braisée avec lard, racines, oignons, bouillon, un bouquet, une moitié de citron coupé en tranches. Quand les ailerons sont cuits, vous les servez avec un ragout de navets, que vous prêtez des navets, que vous tournez en façon d'amandes, vous les faites blanchir & cuire, moitié jus, moitié bouillon; mettez-les après dans une bonne esence, & servez dessus les ailerons.

Ailerons de dindon aux huîtres.

Faites-blanchir dix ailerons, parez-les, fon-
nez une casserole de veau et de jambon, mettez les ailerons dessus un bouquet de fines herbes, sel, poivre, couvrez de bardes de lard, mouillez d'un peu de bouillon, faites-les cuire à la braise, retirez ensuite les ailerons ; quand ils sont cuits, dégraissez la braise, ou ils sont cuits ; que la sauce soit courte, passez-la au tamis, & la mettez dans le ragout d'huitres, comme il est marqué aux dindons en bâtons aux huitres ; servez dessus les ailerons.

Ailerons de dindon frits.

Faites cuire dix ailerons dans une bonne braise bien nourrie, qu'elle soit un peu de haut goût ; mettez-les après refroidir, trempez-les dans des mufs battus, pannez-les, & les faites cuire de belle couleur, & les servez garnis de persil frit.

Ailerons de dindon à l'espagnole.

Prénez douze ailerons échaudés, piquez-les, faites-les blanchir, & les mettez cuire avec du bouillon, une tranche de jambon, un bouquet quelques champignons entiers, faites-les cuire, & les faites glacer, comme un fricandeau, & les finissez de même.

Ailerons aux Écrevisses.

Prénez une casserole que vous foncez de veau & de jambon, mettez dessus huit ailerons, & huit belles écrevisses ; affaisonnez de sel, poivre, lard fondu, couvrez de bardes de lard, un bouquet de fines herbes, une pointe d'ail, sel, poivre très-peu, faites-les cuire sur la cendre chaude, retirez après les ailerons & les écrevisses, que vous dressez sur un plat. Mettez du coulis dans votre braise, dégraissez-le bien sur le feu, passez-le au tamis & le servez sur les ailerons avec un jus de citron.

Ailerons de dindon à l'Espagnole.

Faites blanchir, & ensuite cuire vos ailerons dans une braise ; comme ci-dessus ; servez les
avec une sauffe à l'Espagnole ; mettez dans une casseroles des tranches de veau & de jambon, quelques racines, oignons ; faites suer & glacer ; mouillez avec de bon bouillon, une demi-bouteille de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile, de la coriandre, une gouffe d'ail. Faites bouillir long-temps, ne dégraissez qu'à la fin : quand la sauffe est assez réduite, passez-la au tamis, & servez dessus les ailerons.

Aurore façon à l'Espagnole.

Foncez une casseroles de tranches de veau & de jambon, & mettez dessus les ailerons ; après les avoir blanchis & parés, mettez par-dessus de l'huile, sel, champignons ; couvrez de bardes de lard, un bouquet, & faites cuire à la braise. Quand ils sont à moitié de la cuisson, mettez-y une demi-bouteille de vin de Champagne ; après l'avoir fait bouillir & écumé, une gouffe d'ail, de la coriandre, du coulis, finissez de cuire les ailerons. Quand ils le sont, il faut dégraisser, & faire réduire la sauffe, de façon qu'elle ne soit pas trop claire. Retirez les ailerons, passez la sauffe au tamis, & servez sur les ailerons.

Ailerons au four aux petits oignons.

Foncez une casseroles de tranches de veau blanchies, mettez dessus vos ailerons blanchis ; couvrez de bardes de lard, ajoutez un bouquet, mouillez de bouillon, assaillonnez de sel & gros poivre ; à moitié de cuisson, mettez-y de petits oignons blancs blanchis à l'eau bouillante. Quand le tout est cuit, retirez les ailerons & les oignons, passez la sauffe au tamis, faites-la lier sur le feu avec un blond de veau & de jaunes d'œufs ; mettez, en une partie dans un plat, de la mie de pain & du parmesan rapé par-dessus, ensuite les ailerons, avec les oignons ; arrolez du reste de la sauffe, pannez de mie de pain &
D I S.  D I S.  483

de parmesan, faites prendre couleur au four, égouttez la graisse & servez à courte sauce.

Ailérons de dindon en fricassée de Poules.

Mettez dans une casserole vos ailérons échau-dés et blanchis avec bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gouffre d'ail, clous, champignons. Le tout passé sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez de bouillon & de vin blanc, affaisonnez de sel & gros poivre, faites cuire à petit feu. Quand ils sont cuits, la sauce réduite, liez avec des jaunes d'œufs & de la crème, un filet de vinaigre blanc en servant.

On a vu au commencement de cet article les qualités & les propriétés de la chair de dindon ; cet aliment très sain par lui-même, de quelque manière qu'on l'apprete ne peut produire de mauvais effets que par l'excès des affaisonnements.

DISSECTION des viandes. L'art de couper proprement les viandes est une chose si nécessaire que nous ne faisons nous dispenser d'en dire ici deux mots, en faveur de ceux qui sont obligés de servir à table.

Bœuf bouilli & rôti.

La culotte se coupe en travers & dans le milieu, la viande qui est auprès des os de la queue est la plus fine.

La charbonnée se coupe en morceaux minces & en travers.

La poitrine se coupe près du tendron, & en travers.

Le paleron se coupe comme la charbonnée. Pour l'aloyau après avoir ôté une peau dure & nerveuse qui se trouve au dessus du filet, vous coupez le filet par tranches minces & en travers. La viande qui est de l'autre côté de l'os s'oupe découpé.

La tranche & le gîte se coupent en travers.
Toutes les langues ainsi que celle de bœuf se coupent en travers & par tranches : du côté du gros bout sont les morceaux les plus tendres.
Le trumeau dont la chair est pleine de cartilages & courte doit être bien cuit, & se furt à la cuiller.

**Mouton.**
Le ros de biff & le gigot de mouton se coupent en travers jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet. Le morceau le plus délicat que vous coupiez en travers & en tranches se trouve du côté du nerf que l'on appelle la sous-noix extérieure. Le côté de la queue sur la croupe se coupe par aiguillettes & se furt pour un morceau délicat.

Le carré se furt par côtelettes.
L'épaule se coupe par tranches dessus & dessous.
La poitrine ; après avoir enlevé la peau qui est sur les tendrons vous la coupez par côtés en prenant les endroits où le couteau ne résiste pas en tirant du côté des tendrons.
Le chevreau & l'agneau se disloquent de la même façon.

**Veau.**
La longe. Vous coupez le filet par petites tranches en travers, & ensuite le rognon par morceaux pour le servir à ceux qui l'aiment. Sous le rognon dans l'intérieur de la longe se trouve un petit filet très délicat.
Le quasif se coupe par petits morceaux avec les petits os, les jointures en sont marquées.
Le cuisseau. Dans le cuisseau rôti il n'y a que les noix de tendrons, celle de dessous est la plus estimée.
La poitrine ; après avoir découvert les tendrons d'une peau charnue qui les couvre le couge en travers, pour séparer les côtes d'avec les
... tendrons, ce que vous ferez aisément en prenant l'endroit du côté du tendron où le cou- 
teau ne réstîte pas, & ensuite coupez par petits morceaux.

Le carré se coupe par côtelettes en prenant bien le joint, ou en filet comme la longe.

L'épaule se coupe dessus & dessous par tran-
ches ; au dessous de l'épaule sur la gauche se 
trouve une petite noix enveloppée de graisse que 
'on fera comme un morceau délicat.

Dans la tête de veau les morceaux les plus 
estimés sont les yeux, les oreilles, la cervelle. 
Coupez ensuite la langue par morceau, enfin-
tre les bajoues.

Le chevreuil & le dain se servent & se cou-
pent comme le veau.

Cochon.

La hure se coupe du côté des oreilles jusqu'aux 
 bajoues, le chignon se fera après par petites tranch-
ches minces.

Le carré, le filet, l'échinée se coupent par 
petites tranches minces & en travers.

Le jambon se coupe par petites tranches en 
travers & toujours du maigre avec du gras.

Le sanglier se coupe & se fera comme le co-
chon.

Marcassin & cochon de lait.

Vous coupez la tête, les deux oreilles, & sépa-
rez la tête en deux, ensuite vous coupez l'é-
paule gauche, la cuisse gauche, l'épaule droite 
& la cuisse droite; vous levez après la peau 
pour la servir toute croquante; les jambes, les 
côtes, les morceaux près du cou sont des en-
droits très-délicats. L'épine du dos se coupe en 
deux, le côté des côtes qui y est attaché se fera 
par petits morceaux.

Volaille & gibier.

Les morceaux les plus honnêtes à présenter.

S'il iij
frent les ailes, ensuite les blancs pour la volaille rôtie; pour celle qui est bouillie, les cuisses se présentent les premières.

La dissection se fait en prenant l'aile de la main gauche, ou plutôt avec une fourchette; prenez le couteau de la main droite pour couper la jointure de l'aile qui cede aisément; vous levez ensuite la cuisse du même côté en donnant un coup de couteau dans les nefs de la jointure. La même opération se pratique de l'autre côté; vous coupez ensuite l'estomac, la carcasse & le croupion en deux.

On diffère de même les poulets, les poulardes, les faisans, les perdrix les becketties; les morceaux les plus délicats du faisan sont les blancs de l'estomac & les cuisses; dans la beckettie, la cuisse est la plus estimée.

Le pigeon quand il est gros se peut couper comme la viande blanche; quand il est moyen, il se coupe en deux par le dos, en faisant tenir le croupion avec les deux cuisses, ou bien en deux morceaux en travers.

L'oieau de rivière & le canard se coupent sur l'estomac par filets; on leve ensuite les ailes, les cuisses & la carcasse.

Dans les lapreaux le plus estimé est le filet; on commence à le fendre depuis le cou en descendant le long de l'épine du dos, après qu'il est levé vous le coupez par morceaux en travers; les petits filets du dedans sont excellents.

Les levreaux se coupent & se servent de la façon que les lapreaux.

DORURE. Pour donner de la couleur à la pâtisserie, pour la faire, battez ensemble des jaunes d'œufs & des blancs comme pour faire une omelette; si vous voulez que la dorure soit forte, il suffit de délayer un blanc d'œuf avec deux ou trois jaunes. Si vous voulez que la do-
DOR.  EAU.  487

rure soit pâle, vous ne prendrez que le jaune des œufs que vous délaverrez avec un peu d'eau.

Pour employer la dorure, mouillez-en une plume, ou une petite brosse douce, ou un balet de plume ou de foie de porc & dorez votre pâtière.

En carême, quand on ne peut pas se servir d'œufs on se sert de safran, ou de fleur de souci, ou d'œufs de brochet.

E.

EAU, Aqua. La meilleure eau est celle qui n'a point de saveur, qui ne croupit point, comme celle des lacs ou des étangs, & qui n'est point chargée ou corrompue comme celle des marais ou des lieux bas qui font entièrement à l'abri des vents. On fait encore plus de cas de l'eau de fontaine, dont la source est vive que des autres. Les eaux les plus salubres après celles-ci, sont les eaux de rivière, si elles sont pures, si elles ne reçoivent point la décharge des égouts publics, & si des fossés ou des citoaques n'y portent point les ordures des villes.

Il ne faut point boire des eaux de rivières froides, glacées ou enfouies par des neiges fondues, non plus que de celles qui sont bourbeuses, dont le lit est parsemé de fosses profondes & limoneuses, ou qui coulent aux environs de quelques fontaines chaudes.

La meilleure eau est celle qui s'échauffe promptement, qui se refroidit de même, qui n'a aucune qualité sensible ni à l'odorat ni au goût, & dans laquelle les légumes se cuisent facilement & promptement.

L'eau de citerne, dit M. Andry, est la meilleure de toutes, parce que c'est une eau subtile.
EAU.

& délicate qui en s'élevant en l'air, a perdu ce qu'elle avait de grossier & de terrestre, surtout quand la citerne d'où on l'a tire a été remplie dans l'été & dans l'automne, parce qu'alors le nitre de l'air n'est pas si grossier que dans les autres faisons, & conséquemment les eaux sont meilleures, ce qui est généralement conforme à l'expérience.

L'eau de rivière est meilleure que l'eau de puits, parce que celle-là se subtilise en soulevant & s'affine davantage. Celle d'étang est très-mauvaise par une raison contraire.

L'eau conservée quelque temps est meilleure que celle qui vient d'être pue, parce que par le repos elle se décharge de ses parties terrestres.

Les vaisseaux les plus propres pour conserver l'eau, sont ceux de verre, de terre & de bois; mais ceux de bois sont moins saîns, parce que l'eau en diffusent les parties ligneuses & saînes qui la corrompent en peu de temps.

Quand on est obligé de boire des eaux de rivière fournies par des glaces & par des neiges fondues, on doit avoir grand soin de les filtrer avant de s'en servir, ou d'en corriger la mauvaise qualité par un peu de vin, quand même on ne feroit accoutumé à boire que de l'eau.

L'eau de fontaine & celle de puits sont ordinairement claires, pures & nettes, parce qu'ayant été filtrées au travers des terres, elles se sont dépurées & débarrassées des parties grossières qu'elles pouvoient contenir, & qui empêchoient leur limpidité. Ces eaux ont différentes vertus suivant les différentes altérations qu'elles ont subies dans les terres où elles ont passé. Les unes telles que celles dont nous nous servons, ont toutes les qualités d'une eau salutaire; les autres en passant entre des pierres
très-froides, deviennent cruës & se chargent de certaines parties qui les rendent condensantes, propres à exciter des coagulations, des obstruc- 
tructions.

L'eau convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de tempérament, cependant en plus grande quantité aux bilieux & aux mélanco-
liques, qu'aux phlegmatiques & aux sanguins.

La qualité propre de l'eau est de délayer, de détemper, de dissoudre ; conséquemment l'ú-
fage modéré en est salutaire, puisque la plupart des maladies qui troublent l'économie du corps
ne viennent que de coagulation & d'obstruction.

L'eau délaye le sang & toutes les liqueurs ;
elle en adoucit l'acréte, elle en prévient ou calme l'effervescence & conserve par ce moyen
le baume du sang qui se diffiperoit ; elle entre-
tient les parties simples & pliantes, ou les rend
telles quand elles ont perdu leur soud'esse ; elle
dégage les esprits trop concentrés, elle fert de
véhicule aux alimens solides, elle aide à l'action
de la salive sur les alimens, & contribué par con-
séquent d'une manière considérable à la di-
gestion.

Que le détail de tant d'effets salutaires produits
par l'eau, ne fasse pas conclure, comme ont fait
quelques auteurs, que l'on en peut boire avec
excès, & que l'on en doit faire son unique boi-
ton ; on n'en doit attendre de grands avantages,
qu'autant qu'on en boit avec modération.

L'eau délaye le sang, mais elle pourroit le dé-
layer avec excès ; il faut donc en boire avec me-
sure ; elle prévient ou calme l'effervescence des
humeurs, mais elle peut les trop rallentir ; elle
entretient les parties souples, mais elle peut
aussi les relâcher ; elle diffout les fels, mais elle
peut les noyer ; elle développe le levain de
la salive, mais elle peut l'affoiblir ; elle dégage
les esprits trop concentrés, mais elle peut les absorber après les avoir dégagés. Quand ils sont peu abondans l’eau pesante de sa nature les éteint, si on n’a l’oin de l’animer par le mélange de quelque liqueur spiritueuse, du vin par exemple qui en empêche la trop grande pesanteur.

Outre cela l’eau pure, comme toutes les nourritures trop aqueuses, quand on en fait un trop grand usage, diminue le reflet des organes, relâche la tissure des parties de notre corps ; alors le cœur & les artères battent avec moins de force, les sécrétions se font plus difficilement, la transpiration est imparfaite, & c’est par la transpiration que s’entretient principalement la santé.

Les vieillards & tous ceux dont l’estomac trop foible a peine à digérer, doivent craindre le trop grand usage de l’eau pure ; elle est bien moins balsamique que le vin, la bière & le cidre, & par conséquent bien moins capable de réparer ce suc nourricier ; cette fève, qui saute d’une digestion suffisante, commence à manquer dans la vieillesse, & dont le défaut fait le détachement du corps.

L’eau buée en quantité n’est pas moins nuisible aux bilieux ; l’eau diffusât bien les fels, mais elle ne diffusât point les souffres ; la bile est un souffre, l’eau ne fait donc qu’entrainer & diffuser les fels mêlés dans la bile, c’est-à-dire, qu’en la dépoissant de ses fels, elle la rend plus bile qu’elle n’était.

Si on boit de l’eau pure quand on a la bouche amère, l’amertume augmente, un peu de vin la dissipe.

Enfin les parties de l’eau sont extrêmement pesantes, & si quelle substance légère comme le vin, ne les souleve, elles demeurent couchées les unes sur les autres, elles flottent dans
L'estomac & dans les autres parties du corps, où elles ne peuvent que surcharger les vaisseaux, relâcher les fibres des organes, énerver la force des levains, & produire beaucoup de désordres.

On fâchait par expérience que l'eau où l'on a mêlé un peu de vin, s'évapore plus vite que l'eau pure.

Il faut donc corriger l'eau par le mélange du vin, mais il faut se tenir dans de justes bornes; car si l'eau a besoin d'être ordinairement animée par un peu de vin, le vin a toujours besoin d'être tempéré par beaucoup d'eau. Voyez l'article Vin.

La qualité de l'eau est aussi bien souvent pertiniceuse; car si elle est trop froide, elle pourra congerer les liqueurs & arrêter leurs cours: nous parlerons dans un moment de l'eau à la glace.

Enfin suivant les différentes altérations que l'eau aura subi dans les terres où elle aura passé, & suivant les principes différents dont elle sera chargée dans ces mêmes terres, elle pourra alterer différemment les humeurs, & causer plusieurs sortes de maladies.

Comme rien n'est plus ordinaire aujourd'hui que de boire à la glace, il ne sera pas hors de propos d'en dire ici deux mots, pour faire connaître le peu d'avantage & le grand nombre d'inconvénients qui résultent de cet usage.

L'eau dans son état naturel est composée de parties molles, pliantes & flexibles; disposition qui la rend capable de produire plusieurs bons effets, comme nous l'avons remarqué; mais les parties de la neige & de la glace fondues, sont roides, dures & inflexibles, ce qui fait qu'Hipocrate en condamne fort l'usage, & prétend que les eaux qui se font avec la glace & la
neige, sont pernicieuses, & ne reviennent jamais dans leur premier état.

Ces parties roides, dures & grossières choquent rudement les fibres des parties solides, empêchent la coction, blessent l'estomac, excitent des vents & des crudités, provoquent la toux, incommode la poitrine, congelent les liqueurs, accablent les esprits, &c.

Il est vrai que l'usage de la glace peut être quelquefois convenable dans certains pays & à de certains tempéramens; mais en général on peut condamner cet usage comme pernicieux dans un climat aussi tempéré que le nôtre, parce qu'ordinairement il produit plus de mauvais effets que de bons.

Il est toujours dangereux d'échauffer, de refroidir ou d'émouvoir tout d'un coup le corps, parce que tout ce qui est excessif est ennemi de la nature; ces liqueurs excessivement froides à force de tremper dans la glace, rendues encore plus froides, s'il étoit possible par la glace même que l'on jette dedans, buecs avec profusion dans les grandes chaleurs de l'été, jettenf dans un instant le corps dans un état bien opposé à celui où il étoit auparavant, & font souvent naître des maladies mortelles par leur extrême malignité.

A la bonne heure que dans les pays chauds, l'usage de la glace soit salutaire, parce que l'air y étant excessivement échauffé par l'ardeur du soleil, les corps ont besoin d'une liqueur qui puisse arrêter le mouvement impétueux de leurs humeurs, & les rendre d'une consistance un peu plus épaissie; mais chez nous les humeurs n'étant pas dans un mouvement aussi rapide & aussi tumultueux, elles donnent plus de prise à l'action de la glace qui les peut congerler bien plus aisément.
E A U. E A U. 493

De plus comme nous vivons dans un air plus tempéré, nous n'avons besoin que d'alimens tempérés qui entretiennent nos liqueurs dans une justte fluidité; car si elles devenoient trop gros-
fières ou trop tenuës, elles pourroient caufer différences maladies

L'eau de la Seine dont on se sert principa-
lement à Paris, contient un peu de sel qui la rend laxative & émolliente. Les Provinciaux
nouvellement arrivés à Paris, s'apprèçoivent
affez de cet effet.

J'ai pesé de l'eau de la Seine duns un aréo-
mètre très-exact, dit M. Lemery, & elle m'y
a paru audfi légere qu'aucune eau de fontaine,
qu'elle claire & limpide qu'elle fut.

EAUX. On appelle ainsi certaines liqueurs
faires avec des fieurs ou des fruits; on s'en
fert pour le refraîchir, ou pour aider à la di-
gestion selon leurs différentes propriétés.

Eau cordiale.

Faites infuser une demi-livre de belles cerises
sans queues dans une pinte d'eau-de-vie avec
une demi-livre de sucre, un gros de cannelle &
austant de clous de giroflé; exposez au soleil
la bouteille bien bouchée avec un bouchon de
liege & du parchemin mouillé; renversez-la de
temps en tems pour bien meler le marc; laissez
ensuite clarifier la liqueur pour vous en servir
au besoin.

Cette liqueur prise à jeun est bonne contre
le mauvais air, pour les indigestions, crudités
d'estomac & coliques causées par le froid.

Il y a plusieurs liqueurs de cette espece qu'on
trouvera sous les noms particuliers.

Eau de Violettes, voyez Violette.
Eau de Jasmin, voyez Jasmin.
Eau de Fleurs d'Orange, voyez Orange.
EAU. ECH.
EAU DE ROSES MUSCATES, voyez Rose.
EAU DE FRAMBOISES, voyez Framboise.
EAU DE FRRAISES, voyez Fraise.
EAU DE CERISES, voyez Cerise.
EAU DE GROSEILLES ROUGES, voyez Groseille.
EAU D'ABRICOTS, voyez Abricot.
EAU DE CANELLE, voyez Cannelle.
EAU DE CORIANDRE, voyez Coriande.
EAU D'ANIS, voyez Anis.
EAU DE CITRONS, voyez Citron.
EAU D'ORANGES, voyez Orange.

Eau clairette.

Choisissez des lies de bon vin qui ne soient point éventées, remplissez-en la moitié d'une cucurbité de cuivre ; ajoutez-y de la cannelle, du macis & du sucre, laissez infuser le tout pendant vingt-quatre heures ; coupez votre cucurbité de son chapiteau, & après y avoir adapté le récipient, jutez bien les jointures avec de la veille mouillée, & distillez votre liqueur à petit feu ; cette liqueur est très-agéable.

Il y a encore des eaux de fenteurs, mais dont le détail feroit ici déplacé.

ECAILLER LE POISSON, De'quammare, lui ôter l'écaill quand on veut l'appêtre.
On n'écaill point le poisson qu'on met au court bouillon.

ECHALOTTE, Cepa Acalonia. Racine d'une espece d'oignon, bulbreuse, oblongue, ayant l'odeur & le goût de l'ail, mais moins fort ; parce que ses sels sont moins âcre & un peu plus embarrasés par des parties rameuses.
On doit choisir l'échalote petite, rouge, un peu dure & la moins âcre qu'il se pourra.
Elle contient médiocrement d'huile & beaucoup de sel essentiel.
Elle a ses bonnes & ses mauvaises qualités, elle excite l'appêtit, elle fortifie l'estomac, elle
ECH.  ECH.  495

aide à la digestion pourvu qu'on en use modérément.

D'un autre côté elle est remplie d'un sel acide, volatil, sujet à enflammer la maffe du sang, & à causer des maux de tête.

Cet assaisonnement peut être bon aux vieillards & aux tempéramens phlegmatiques, & à ceux dont l'estomac digère difficilement ; mais les jeunes gens & ceux qui sont d'un tempérament fêc, en doivent éviter le fréquent usage.


Echaudés au beurre.

Prenez un litron de fleur de farine que vous mettrez sur une table bien nette ; faites un trou au milieu & y mettez environ un demi-verre de bière, ou bien gros comme un œuf de pigeon de levain ; détremppez & pastrissez bien le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit réduit en une pâte molle que vous ramasserez en petit pain, afin qu'elle fermente promptement ; en été un demi-quart d'heure suffit ; dans une autre saison il faut plus de temps.

Tandis que ce levain fermente, détremppez à l'ordinaire un quart de fleur de farine avec une livre de beurre frais ramolli entre les mains avant de l'employer, & du sel menu ce qu'il en faut ; pastrissez le tout ensemble & formez une pâte pâtirie à demi ; prenez alors votre levain, incorporez-le avec la pâte & achevez de pastrir ; coupez ensuite votre pâte en échaudés.

Ayez de l'eau sur le feu, quand elle est prête à bouillir, jettez-y vos échaudés & les y laissez jusqu'à ce qu'ils montent sur l'eau ; ôtez-les alors avec une écumoire quand ils s'ons raf-
mis, mettez-les refroidir sur un claxon, & en-

fuite cuire au four.

Si vos échaudés n’y prennent pas assez couleur
faites un petit feu clair à un des côtés du four,
afin que la voute en renvoie la chaleur sur les
échaudés.

Échaudés au sel.

La pâte se fait comme la précédente, excepté
le beurre qui n’y entre point.

Échaudés au sel grillés.

Fendez-les en deux par le milieu; marinez-
les avec de l’huile, peu de sel & gros poivre;
marinés, mettez-les griller sur un petit feu,
prenez garde de les bruler; dressez-les sur un plat,
arrosez les d’un peu d’huile & servez pour un
plat de rôt à colation.

Échaudés glacés.

Prenez des échaudés au sel un peu gros, cou-
pez-les par la moitié entre les deux croûtes &
les mettez tremper dans du lait avec du sucre,
à proportion de ce que vous avez d’échaudés;
couvrez-les & les mettez sur la cendre chaude
pendant quatre ou cinq heures sans les faire
bouillir; après cela tirez-les du lait & les met-
tez égoutter, & faites frire dans du fain-doux,
ou bien dans de l’huile; quand ils sont frits &
bién colorés, tirez-les proprement avec une
cumoire, poudrez-les de sucre & les glacez
avec la pelle rouge, d’un côté d’abord, puis de
l’autre & servez chaudement.

Échaudés aux œufs.

Dans un boîffseau de farine mettez demi-livre
de sel, un cent d’œufs, plus ou moins, autant
que la pâte en pourra boire pour en être bien
imbibée, & cinq livres de beurre frais; froissez
le tout ensemble douze tours, & après avoir
bien manié le beurre avec les œufs, laissez re-
poler la pâte jusqu’au lendemain matin que vous
taillez
taillez la pâte par morceaux que vous moulez avec la main en petits pains, & que vous étendrez ensuite pour les former en échaudés.

Faites ensuite chauffer de l'eau dans un chaudron, & quand elle est prête à bouillir, jettez-y vos échaudés & les y laissez jusqu'à ce qu'ils viennent deflis sans les faire bouillir; quand ils sont fermes retirez-les & les jettez à mesure dans de l'eau fraîche, d'où les ayant retirés, vous les mettrez égoutter sur un clayon, puis vous les mettrez au four qui ne doit pas être suffi chaud que pour les autres.

Après avoir retiré vos échaudés de l'eau fraîche, vous pouvez les garder à la cave pendant deux ou trois jours sans les faire cuire.

ECHINE-l'E, Dorsif spina. Piece de chair d'un coqon qui se coupe sur le dos. On mange l'échinée aux pois, c'est un bon ragout.

ECLANCHÉ, coxa vervecina, partie charnu du mouton qui tient aux quartiers de derrière, on l'appelle communément gigot. Les meilleures éclanches sont celles qui ont le manche court.

Eclanche de mouton à la broche.

Personne n'ignore la maniere de mettre une éclanche à la broche, il faut seulement avoir soin de ne la pas faire trop cuire.

Eclanche à la chicorée

Faites-la rôtir, & prenez garde qu'elle ne soit trop cuite; pendant qu'elle cuit faites un ragout de chicorée. (Voyez au mot Chicorée, la maniere de faire ce ragout.) Le tout bien assaisonné & cuit de même, servez votre éclanche, votre chicorée par-dessous.

Eclanche aux concombres.

Pendant que l'éclanche cuit à la broche, faites un ragout de concombres. (Voyez au mot Concombre, la maniere de le faire.) Vos cons-

T e
combres étant cuits, dressez-les dans un plat, l'éclanche deflus, & servez chaudement.

Si vous ne voyez pas servir l'éclanche entière, vous pouvez la couper par tranches bien minces, & les mettre dans le ragout, prenant garde qu'ils ne bouillent pas ensemble & que la fausse ne soit ni trop liée, ni trop liquide.

Eclanche à la fausse robe.

On peut encore servir une éclanche rôtie à la broche avec une fausse robe par deflus, dans laquelle il entre des capres & des anchois. (Voyez au mot Fausse la manière de la faire.)

Eclanche farcie.

Faites cuire une éclanche à la broche ; quand elle est cuite, ôtez-en toute la viande de façon qu'il n'y reste que les os attachés ensemble ; dégraissez cette chair & la hachez bien menue avec du lard blanchi, graisse ou moelle de bœuf, fines herbes, ciboules, persil, sel, poivre, un peu de tetine de veau, une mie de pain trempée dans de la crème, ou dans de bon bouillon, & trois ou quatre jaunes. d'œufs Hachez bien le tout ensemble & pilez dans un mortier.

Mettez l'os dans un plat arriné de façon que le petit bout de l'éclanche paroisse. Arrangez tout autour votre hachis de manière que cela ressemble à une éclanche ; faites un creux au milieu & le remplissez d'un ragout de toutes fortes de garniture, comme ris de veau, champignons & choses semblables, bien cuit & bien assaisonné, & couvrez ce ragout de votre godivau.

Cela fait, pannez votre éclanche & la mettez au four pour lui faire prendre couleur. Quand elle est bien colorée, tirez-la du four, ôtez-en la graisse qui est autour du plat, ou si vous l'avez mise au four dans une tourtière,
Eclanzez-la adroitement dans un plat, et servez avec un jus de citron, ou bien un peu de bon coulis que vous mettez par une petite ouverture faite par-dessus.

**Eclanche de mouton farcie à la Crème.**

Vous la faites cuire & la désoiffez comme on vient de le dire; prenez-en de même la chair & la hachez avec un morceau de veau, de la panne, un morceau de lard, de la graisse de bœuf, ciboule, & persil haché, deux ou trois rocamboles, un peu de basilic, le tout bien haché & affaisonné de sel, poivre, fines épices, & un peu de coriandre; mêlez & battez le tout dans un mortier avec crème, jaunes d’œufs & mie de pain; le tout bien battu, farcissez-en votre os, comme on l’a dit, façonné en forme d’éclanche; frottez-la de blanc d’œuf & de mie de pain par-dessus, & faites cuire au four avec des bardes de lard au fond de la tourtière: il faut que la farce ait un peu de corps, afin qu’elle ne se rompe point au four.

étant cuite dégraiffez-la, & la dressiez comme nous l’avons dit, garnie de petits pâtés, côtelettes de veau farcies, poulets marinés, ou autre garniture convenable.

Vous pouvez en la servant y mettre un ragout de petits pigeons, ou de cailles ou d’ortolans.

**Eclanche de mouton farcie dans sa peau.**

Pour cela commencez par l’ôter du côté du manche, ôtez-en la chair, comme aux précédentes, faites-en un hachis avec champignons, trufes, foies gras, ris de veau, & autres bons affaisonnements; emplissez la peau de ce hachis, & l’accommodez autour des os en guise d’éclanche, puis la mettez cuire au four, étant cuise.
Eclanche de mouton à la Royale.

Choisissez une éclanche mortifiée, ôtez la graisse, la chair & la peau d'autour du manche, battez bien le reste, & la piquez de gros lardons bien affaisonés, & de jambon; vous pouvez larder de même quelque morceau de cuisse de bœuf ou de veau; farinez ensuite l'éclanche & les tranches de bœuf; passez le tout au sain-doux pour lui faire prendre couleur.

Cela fait empotez votre éclanche avec fines herbes, oignons piqués de clous, bon bouillon; couvrez le pot, & laissez cuire longtemps.

Quand elle est cuite, faites un ragoût de champignons, trufes, culs d'artichaux, pointes d'asperges, ris de veau, le tout bien passé & affaisonné avec un coulis roux.

Tirez votre éclanche du pot, dressez-la dans un plat, les tranches de bœuf tout autour; coupez de façon que le lard paroisse, & le ragoût par-dessus.

Pour que l'éclanche en prenne bien le goût, quand elle est presque cuite, mettez la bouillir un peu dans le ragoût, & servez chaudement garnie de fricandeaux piqués & marinade ou autrement.

Autre manière d'Eclanche à la Royale, ou à la braisse.

Garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, de tranches de bœuf battu, oignons, carottes, panais, citron vert, persil, ciboule entière, feuilles de laurier, bafile, sel, poivre, fines épices; mettez-y votre éclanche piquée de gros lard. La graisse ôtée comme on l'a dit, couvrez deffus, comme deffous, bouchez bien le pot & mettez cuire à la braisse feu deffus & deffous;
Laissez-la cuire & prendre belle couleur; cela fait vous tirez votre éclanche, & prenant d'ailleurs vos tranches de bœuf vous en tirez un coulis que vous passez avec un bon jus que vous mettez par-dessus l'éclanche.

Ou bien faites un ragoût de ris de veau, foies gras, crêtes, champignons, trufes, mousserons, culs d'artichaux, pointes d'asperges; passez-le tout dans une casseroles, avec un peu de lard fondu; mouillez de jus, mettez y un bouquet avec affaisonnemens. Quand le ragoût est cuit dégraissez-le & le liez d'un coulis de veau & de jambon, tirez ensuite l'éclanche de la marmite, faites-la égoutter, & la mettez mitonner dans votre ragoût, Quand elle en a assez pris le goût, tirez-la, ôtez la ficelle, dressez-la dans un plat, le ragoût par dessus, & servez chaudement.

Quand on emploie des culs d'artichaux & des pointes d'asperges, il ne faut les mettre dans le ragoût qu'un moment avant qu'il soit fini, de peur qu'ils ne cuisent trop.

Vous pouvez encore servir cette éclanche avec toutes sortes de ragoûts de légumes, comme ragoût de concombres, ragoût de petits oignons entiers, ragoût de céleri, ragoût de chicorée, ragoût de cardons d'Espagne, & ragoût de palete-pierre. Voyez tous les articles particuliers Concombres, Oignons, &c. la manière de faire tous ces ragoûts.

Enfin vous pouvez la servir avec une fausse hachée. (Voyez au mot Sauffe, l'article fausse hachée.)

Entrée d'une autre éclanche.

Otez-en la graisse, comme on l'a dit, lardez-la proprement; on peut aussi la larder de jambon cru; rangez au fond d'une marmite bar-
des de lard & tranches de bœuf ou de veau, comme pour une braïse. Mettez-y votre éclanche avec feu deflus & deflous ; quand elle a pris bel-le couleur tirez cette viande & les bardes de lard ; dégraissez sans ôter l'éclanche. Mettez un bonne pincée de farine tout autour de la marmite pour lui faire prendre couleur avec l'éclan-ché, remettez-y ensuite les tranches & les bar-des avec bon jus & un peu d'eau ; fermez bien la marmite & achevez de faire cuire.

Si votre fausse n'est pas assez liée, mettez-y un coulis de cette viande pilée qui étoit autour de l'éclanche & le passez avec un bon jus ; vous pouvez-y mettre aussi morilles, champignons, mousserons, crétes, ris de veau & autres garnitures & faire cuire le tout ensemble.

Quand tout est cuit, dressez l'éclanche, dé-graissez le ragout, & y mettez un fillet de ver-jus.

Vous pouvez garnir le plat de côtelettes de mouton & de veau farcies. (Voyez au mot Côte-telettes, ces deux articles.)

Eclanche de cent feuilles.

Prenez une éclanche, levez-en la peau sans la détacher du manche, coupez ensuite toutes les chairs les plus minces que vous pourrez de faç on qu'elles tiennent toutes au manche. Hachez ail, persil, ciboules, échalottes, champignons, avec thin, laurier, baslic en poudre ; mettez le tout ensemble, & mettez ces fines herbes dans les feuilles du gigot avec sa peau, coulez-le & le faites cuire à la broche envelopé de pa-pier.

Quand il est cuit, servez-le avec une fausse claire faite avec un peu de réduction, échalot-tes & jus de citron, sel, gros poivre.
Eclanche à la Provençale.

Prenez une éclanche mortifée, levez-en la peau, de façon qu'elle tienne au manche ; lardez enfin la chair avec anchois, lard, jambon, céleri blanchi & à moitié cuit, ail, cornichons, estragon, faites-la enfin mariner avec huile & toutes sortes de fines herbes ha- chées, mettez la marinade entre la chair & la peau, & faites cuire l'éclanche à la broche envelopée de la peau & de papier. Quand elle est cuite, servez avec une sauce au vin de Champagne.

Eclanche au gigot panaché.

Prenez une moyenne éclanche, parez le manche & désolez le reste, levez-en la peau légèrement, & lardez la chair avec lard, jambon & cornichons ; entortillez avec une ficelle, & faites cuire avec bon bouillon, un demi-feu tier de vin blanc, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, poivre, oignon, carottes, & à petit feu.

Quand il est cuit faites une sauce ; mettez dans une caissette deux cuillerées de réduction de bon beurre, jambon cuit, capres, anchois, persil blanchi, quatre jaunes d'œufs durs. Le tout haché très-fin ; faites lier la sauce sur le feu, prenez-y un jus de citron, dressez votre éclan che dans un plat, & servez la sauce par-dessus.

Eclanche de mouton à la Fleur.

Prenez un gigot de mouton mortifé, levezen la peau sans la percer, & de façon qu'elle tienne au manche ; coupez tout le reste, prenez le tiers de la chair pour en faire une farce avec de la graisse de veau, un peu de crème, sel, poivre ; liez avec des œufs.

Prenez ensuite les deux autres tiers de la viande & les faites mariner avec de l'huile fine,
ECL. ECL.
fel, gros poivre, persil, ciboules, ail, échalotes, champignons, le tout haché très-fin ; vous mettez ensuite la peau du gigot dans une casse-role, & faites dessus une couche de filets de viande, une couche de farce ; continuez de cette façon jusqu'à ce que votre éclanche soit dans sa première forme ; coupez-la & la faites cuire dans une bonne braise.

Quand elle est cuite, retirez-la, ôtez la graisse & la ficelle, & servez avec un ragoût ou avec une saucisse, comme vous le jugerez à propos.

Eclanche de mouton piquée de trufes à la broche.

Parez votre éclanche comme pour la mettre à la broche, coupez une livre de trufes en lardons, & une demi-livre de lard ; de même assaisonnez les deux ensemble avec sel, fines épices ; lardez l'éclanche de lard & de trufes ; gardez-la deux jours sur un plat, bien couverte de papier afin qu'elle prenne le goût des trufes ; faites-la cuire enveloppée de lard & de papier. Quand elle est cuite à propos, pannez-la de mie de pain, pour lui faire prendre couleur, servez-la dans son jus, ou bien avec un ragoût de trufes. (Voyez au mot Trufes, la manière de le faire.)

Eclanche à la Maillié.

Désoiffez un gigot mortifié, ne laissiez que l'os du manche, creusez-le par dessous pour en ôter la moitié de la chair, lardez ce qui reste de viande avec du gros lard, coupez en dés la viande que vous avez ôtée, avec un ris de veau blanchi, jambon, cornichons, trufes, champignons, lard, le tout coupé en dés & manié ensemble avec toutes sortes de fines herbes hachées, sel, gros poivre.

Mettez ce salpicon dans le trou que vous
ECL.  ECL.

avez fait au gigot, cuisez-le, & le faites cuire à l'estoufade, avec bardes de lard, tranches de veau & de jambon ; faites le cuire dans son jus à petit feu.

Retirez-le quand il est cuit, dégraissez le jus qu'il a rendu, passez-le au tamis, ajoutez-y un peu de coulis, mettez dans la saufve un jus de citron ; dressez l'éclanche sur un plat, la saufve dessous.

Eclanche à la Sultane.

Prenez une éclanche mortifiée, levez-en la peau légèrement, faites un trou dans le milieu de la chair sans la percer, en creusant par-dessous avec un couteau ; Mettez dans ce trou une bonne farce bien allaisonnée & de bon goût ; recourez le gigot pour que la farce ne sorte pas, piquez le deffus de petit lard & le faites cuire à la broche envelopée de papier, quand il est cuit & bien coloré, servez avec une saufve à la Sultane. (Voyez au mot Saufve, la manière de la faire.)

Eclanche piquée à la Dauphine.

Choisissez une éclanche mortifiée, ôtez-en la graisse, la peau & la chair autour du manche, que vous nettoyez proprement, faites-la refaire sur la braie, & la piquez ensuite de menu lard bien proprement. Mettez-la ensuite à la broche envelopée d'une feuille de papier & faites rôtir à petit feu. Quand elle est bien colorée, servez avec un petit coulis piquant deffus, ou avec une essence de jambon, ou bien avec des ragouts de légumes, concombres, chicoree, &c.

Eclanche de mouton roulée.

Prenez une éclanche bien mortifiée, ôtez la graisse, la chair & la peau tout autour du manche, étendez la chair le plus que vous pouvez, de l'épaisseur d'un doigt, faites en de la largeur d'un plat, & en ôtez l'os du milieu, mais que...
celui du manche rienne à la chair, piquez-la de gros lard bien affaisonné.

Faites ensuite une farce avec un blanc de volaille ou bien un morceau de veau blanchi, un peu de lard blanchi, un peu de graisse de bœuf, persil, ciboules, champignons; affaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices & hachez le tout ensemble, mettez-y un peu de mie de pain trempée dans de la crème avec trois ou quatre jaunes d’œufs, & la pirez dans le mortier.

Etendez la farce sur l’éclanche & la roulez par deux ou trois endroits, & lui faites prendre la figure qu’elle avoir auparavant; sicelez-la bien & la mettez cuire à la braisié avec des bardes de lard au fond de la marmite & tranches de bœuf bien battues, ou bien des tranches de veau, oignons, carottes, panais, citron vert, persil, ciboules entières, feuilles de laurier, sel, poivre, fines épices; mettez sur l’éclanche même chose que dessous, & faites cuire feu dessus & dessous. Quand elle est cuite servez avec le même ragout que l’éclanche à la royale.

Éclanche roulée à la broche.

Si vous voulez la servir à la broche, comme l’éclanche à la Dauphine, lorsqu’elle est roulée & ficelée, piquez-la de même lard, mettez-la à la broche enveloppée d’une feuille de papier par-dessus & par dessous & faites cuire à petit feu. Quand elle est cuite & bien colorée, servez avec le même coulis, essence de jambon, & ragout de légumes par-dessous, comme à l’éclanche à la Dauphine.

Éclanche de Mouton en pâté.

Otez-en la peau & la graisse, délochez-la & la battez bien; piquez-la de moyens lardons, affaisonnez de fines herbes, persil, ciboules & épices; faites une abaïsse de pâte ordinaire qui
Hachis d'une éclanche de Mouton. 
Votre éclanche étant bien cuite, ôtez-en la peau, prenez-en la chair, hachez-la bien avec un peu de ciboule & de persil, & un peu de jambon cuit, champignons, trufes vertes; le rôt bien haché, mettez-le dans une caffèrole avec sel & poivre, tranches de citron; mouillez-le de jus & d'essence de jambon, moitié l'un, moitié l'autre & liez d'un coulis de veau & de jambon; faites faire deux ou trois boulons sur un fourneau & servez chaudement pour Entrée.

Ce hachis sert pour faire de petits pâtés ou des rissoles.

Voyez au mot Mouton, les qualités & les propriétés de la chair de cet Animal.

ECREVISSE, Astacus fluviialis. Poisson crustacé, fait à peu près comme le scorpion, mais plus gros & qui a des pates disposées en manière de terres ou tenailles; il se nourrit d'herbes, de grenouilles & de cadavres de divers Animaux.

Il y a des écrevisses de mer & de rivières; ces deux espèces sont encore distinguées en plusieurs autres.

On doit les choisir toutes charnuës, bien nourries, tendres & d'un bon goût.

Leur chair nourrit beaucoup; elle produit même un aliment alléz solide; elle fortifie, le fic en est adoucissant, & convient particulièrememt dans les chaleurs de poitrine, dans

V u i j
la toux & dans toutes les indispositions qui viennent d'une trop grande âcrêté d'humeurs.

La chair des écrevisses de rivière contient un suc huileux & balsamique, propre à nourrir, à humecter & à adoucir les âcètres de la poitrine; mais comme ce suc est d'une nature lente & visqueuse, ces poissons sont un peu difficiles à digérer.

Les écrevisses de mer se digèrent encore moins facilement, parce qu'elles contiennent pour l'ordinaire un suc encore plus grossier; à cela près, toutes les écrevisses de mer, les Hom-mars, les Langoustes, les Chevrettes ont les mêmes qualités que les écrevisses de rivière.

Les Sallicotes ou Chevrettes ont la chair d'un meilleur goût, plus fortifiante & plus aisée à digérer que celle des autres écrevisses de mer.

L'écrevisse convient en tout temps aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux.

L'usage des écrevisses est d'un grand secours contre l'excessive maigreur, mais il ne faut pas qu'il soit trop continué, car leur suc renferme quelque chose de narcotique, qui à la longue peut faire du tort à la santé.

On mange les écrevisses en ragouts, en ha-chis, en tourtes, en salades; il s'en fait des coulis excellents, & il n'y a point de bonnes bisques où elles n'entrent.

**Écrevisses à la Bechamel.**

Faites blanchir vos écrevisses un quart d'heure dans l'eau bouillante, & les mettez ensuite dans l'eau fraîche; ôtez-en la grosse coquille épluchez la queuë & ne laissez que les grosses pattes; mettez vos écrevisses dans une chopine de crème bouillante & les faites bouillir jusqu'à ce que cette crème soit réduite en petite sauce liée; remuez toujours la crème avec une cuiller de
bois de crainte qu'elle ne tourne. Les écrevisses cuites & la farce suffisamment réduite, servez.

**Écrevisses à la Gascogne.**

Coupez par la moitié ce que vous voudrez de grosses écrevisses, faites-les cuire dans une casseroles avec persil, ciboules, champignons, deux gousses d'ail, le tout haché menu, un oignon piqué de clous, une feuille de laurier, deux verres de vin de champagne, un demi-verre d'huile, sel, poivre, tranches de citron. Quand elles sont cuites, retirez l'oignon, le laurier & les tranches de citron, & servez à courte sauce ; si elle est trop longue, laissez-la réduire.

**Écrevisses à l'Angloise.**

Vos écrevisses étant cuites à l'eau, épluchez-en la queue, ôtez toutes les petites pates, & ne laissez que les grosses ; passez vos écrevisses ainsi épluchées dans une casseroles avec beurre frais, champignons & trufes; moillez d'un peu de bouillon de poisson & d'un peu de coulis d'écrevisses, & laissez mijoter à petit feu. Quand vous êtes prêt à servir, passez-les sur le fourneau & achevez de les lier avec deux jaunes d'œufs délayés avec de la crème douce & un peu de persil haché. Quand elles sont liées, servez chaudement pour Entremets.

**Écrevisses en salade.**

Faites cuire vos écrevisses à l'ordinaire, & les servez avec une rémolade ou bien avec persil verd & vinaigrette.

**Écrevisses au gratin.**

Faites bouillir doucement pendant un quart d'heure une chopine d'eau, dans laquelle vous aurez mis deux tranches de citron, de l'oignon coupé en tranches, persil & ciboules entières faites-y ensuite bouillir vos écrevisses jusqu'à ce
qu'elles aient changé de couleur; retirez-les alors, ôtez-en les petites pates & les coquilles des queue.

Faites une farce avec des foies gras ou bien du blanc de volaille cuit à la broche, lard râpé, persil, ciboules, champignons, le tout haché, sel, poivre, thin, laurier, basilic en poudre; mettez cette farce dans un plat, arrangez dessus les écrevisses en forme de cordon, les queuez en dehors; faites de ces cordons jusqu'à ce que le plat soit rempli; arrosez ensuite les écrevisses, avec un peu d'huile & de gros poivre & les faites cuire au four. Quand elles sont cuites, dégraissez-les & servez avec un jus de citron.

Ecrevisses à la Coigni.

Prenez une douzaine de belles écrevisses, faites-les sucrer faire un bouillon avec eau, sel, poivre, persil, ciboules, oignons en tranches, feuilles de laurier; épluchez-les ensuite, ôtez les petites pates, laissez les grosses que vous caissez seulement un peu sans les détacher; épluchez les queues & les pincez dans une cafféron avec sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, trufes, la moitié d'une gouffle d'ail, le tout haché très-fin, un morceau de beurre, le jus de deux citrons; mettez-les sur un feu doux, temppez-les dans leur sauce & les pannez de mie de pain; mettez-les sur une tourtière, & les arrosez avec le reste de leur sauce, & les faites cuire au four.

Quand elles sont bien colorées, pressez un jus de citron par dessus, dressez-les dans un plat, & les servez à sec.

Ecrevisses à la Perigord.

Faites blanchir des écrevisses, épluchez-les, mettez les queuez à part & pillez les coquilles; quand elles sont bien pilées ayez un bon coulis
clair fait avec veau & jambon, & vous en servez pour/passer votre coulis d'écrevisses.

Prenez les queues épluchées que vous pasez avec bon beurre, un bouquet, une tranche de jambon, des truffes coupées en tranches; mouillez-les de bouillon, un peu de réduction, dégraissez le ragoût.

Quand le ragoût est cuit, la sauce réduite, mettez-y le coulis d'écrevisses; faites chauffer le ragoût sans qu'il bouille, mettez sel & gros poivre; servez pour Entremets ou pour garniture d'Entrée.

Ragoût d'Écrevisses en maigre.

Vos écrevisses étant cuites, ôtez-en les queues que vous mettez à part sur une affettée avec de petits champignons, truffes coupées par tranches & mousseron; pasez le tout dans une caffrière avec un peu de beurre; mouillez-les ensuite d'un bon bouillon de poisson, & faites mitonner à petit feu. Votre ragoût cuit dégraissez-le bien, & liez d'un coulis d'écrevisses; dressez proprement dans un plat, & servez chaudement pour Entremets; ce ragoût fôt pour des Entrées maigres aux écrevisses.

Ragoût d'Écrevisses en gras.

Vos écrevisses épluchées, comme on vient de le dire, pasez les queues dans du lard fondu avec les mêmes assaisonnements marqués dans le ragoût précédent; mouillez-les d'un jus de veau, & les laissez mitonner à petit feu. Quand elles sont cuites, dégraissez-les, & les liez d'un coulis d'écrevisses; mettez-les ensuite sur des cendres chaudes sans les faire bouillir, de peur que le coulis ne tourne.

Mettez-y dans la saison des pointes d'asperges & quelques culs d'artichaux. Ce ragoût fôt pour toutes sortes d'Entrées aux écrevisses.

Vu iv
Coulis d'Écrevisses en maigre.

Prenez des écrevisses & les lavez dans plusieurs eaux, & les faites cuire dans l'eau; cuitez, épluchez-les & mettez les coquilles à part; prenez une douzaine d'amandes douces & les piliez dans le mortier avec les coquilles d'écrevisses; étant bien pilées, prenez un oignon avec quelques carottes & des panais coupés par tranches, & le passez dans une casserole avec un peu de beurre; étant à demi-roux, mouillez-le d'un bouillon de poisson & affaîsonnez de sel, de deux ou trois clous, peu de basilic, champignons & trufes, quelques croûtes de pain, un peu de persil, une ciboule entière; faites mitonner le tout ensemble; étant mitonné tirez du mortier les coquilles d'écrevisses pilées, & les délayez dans la casserole où est le coulis, & leur faites prendre un bouillon; passez-le ensuite dans une étamine, mettez le dans une marmite ou dans une terrine & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées & potages maigres.

Coulis à demi-roux aux Écrevisses en maigre.

Épluchez vos écrevisses cuites dans l'eau comme les précédentes; piliez dans un mortier toutes les coquilles avec une douzaine d'amandes douces pelées; faites ensuite griller un brochet vuidé ou bien une perce; pelez votre poisson prenez en la chair que vous piliez dans un mortier avec les écrevisses & trois ou quatre jaunes d'œufs durs.

Passez un oignon coupé par tranches, carottes & panais dans une casserole avec un peu de beurre frais, que l'oignon soit à demi-roux; mouillez-le d'un bouillon de poisson, & l'affaîsonnez de sel, clous, champignons, trufes, persil, ciboules entières, un peu de basilic & quelques croûtes de pain; laissez mitonner le tout ensemble; étant
cuit ; délazyez dans la casserole le coulis qui est pilé dans le mortier & le passez à l'étamine ; mettez-le dans une terrine, & vous en servrez pour toutes les Entrées & les potages où il conviendra.

**Coulis d'écrevisses à demi-roux en gras.**

Épluchez vos écrevisses cuites, comme on l'a dit ; pillez une douzaine d'amandes douces avec les coquilles d'écrevisses dans un mortier ; prenez & hachez les blancs d'une pouлярde ou d'un poulet cuit à la broche ; pillez-les ensuite dans le mortier avec les coquilles, & y ajoutez trois ou quatre jaunes d'œufs durs. Cela fait, garnissez le fond d'une casserole d'une livre & demi de rouelle de veau coupé par tranches & d'un morceau de jambon ; ajoutez-y un oignon coupé par tranches, deux ou trois tranches de carottes & de panais ; faites suer la casserole bien couverte à petit feu. Quand le tout est attaché comme un jus de veau, mettez-y un peu de lard fondu & une pincée de farine, & faites faire sept ou huit tours en remuant toujours sur le fourneau ; enfaitte mouillez d'un bon bouillon, & affaisonnez de sel, deux ou trois clous, un peu de basilic, du persil, une ciboule entière, quelques champignons & truffles avec quelques croûtes de pain, & faites mitonner le tout ensemble.

Les tranches de veau étant cuites, retirez-les de la casserole, & délazyez avec le jus qui est dedans le coulis qui est dans le mortier ; passez-le dans une étamine & le vuidez dans une petite marmite ou terrine.

Servez-vous de ce coulis pour toutes les Entrées & pour tous les potages qui feront marqués.
Bisque d’écrevisses en maigre.

Faites bouillir des écrevisses dans l’eau après les avoir lavées & épluchées ; gardez les plus belles dont vous ôterez toutes les pates, & épluchez la queue, sans détacher la coquille du reste des écrevisses ; quand vous les aurez épluchées, ôtez-les queues.

Prenez les queues d’écrevisses avec quelques petits champignons, des truffles coupées par tranches ; passez le tout dans une castrerole avec un petit morceau de beurre & le mouillage d’un peu de bouillon de poisson. Mettez-y un bouquet de fines herbes & laissez mitronner à petit feu ; le tout étant cuit, mettez-y quelques pointes d’al- perges, selon la saison, & une demi-douzaine de culs d’artichaux, & liez d’un bon coulis d’écrevisses. (Voyez ci-dessus la manière de le faire.)

Mitonnez des croûtes d’un bon bouillon de poisson, & quand elles sont attachées au fond du plat, garnissez le potage d’une bordure d’écrevisses que vous avez épluchées ; mettez un petit pain farci dans le milieu, les culs d’ar- tichaux autour avec quelques laitances de carpes, jettez le ragoût & le coulis d’écrevisses par-dessus, & servez chaudement.

Potage aux écrevisses en façon de bisque.

Prenez du bouillon de poisson ou de la purée claire (la purée est meilleure) mettez-en dans un pot autant qu’il en faut pour faire le potage. Ajoutez-y un bouquet de thym & de marjolaine, deux ou trois oignons, du sel & du beurre suf- fisamment, vous pouvez encore y mélérer quel- ques champignons.

Mettez aussi dans un petit pot un demi cent ou trois quarterons d’écrevisses cuites & éplu- chées, du sel, du beurre, des clous de girofle de la muscade, une pointe de vinaigre, un peu
de fines herbes liées avec une ciboule. Faites bouillir tout cela ensemble avec le bouillon du pot l'espace d'une heure ou environ, puis vous mettrez des croûtons dans un plat & verserez le potage de purée, affaisonné & bien cuit; ajoutez-y une partie du bouillon qui est dans les écrevisses.

On peut rougir le bouillon en pilant les pâtes des écrevisses déjà cuites & le corps aussi, après en avoir ôté l'amertume qui est proche de la tête. Ayant ajouté d'autre purée ou bouillon maigre, il faut le passer par une étamine, puis le verser dans un plat sur les croûtons.

Faites mitonner le potage un quart d'heure ou environ, puis mettez-y les écrevisses en compote avec ce qui reste de leur faufle pour dresser & garnir le potage.

On y peut ajouter un jus de citron ou de verjus, & le tenir encore un peu sur le feu avant de le servir.

Si le bouillon est aux herbes on y peut ajouter deux ou trois jaunes d'œufs durs avec un morceau de pain séché au feu, pilier ensemble avec le corps des écrevisses, puis passer le tout, & le verser sur les croûtons, comme on l'a dit.

Autre potage d'écrevisses en demi bisque.

Faites cuire des écrevisses dans l'eau pour faire un coulis, mettez les queues épluchées à part; ôtez le corps de l'écrevisse, ne gardez que la coquille & les pâtes. (Voyez au mot Ecrevisse, la manière de le faire.)

Faites ensuite un ragoût, passez les queues d'écrevisses avec de petits champignons & quelques truffes vertes coupées par tranches dans une casserole avec un peu de beurre frais; étant passé, mouillez d'un peu de bouillon de poisson, mettez-y un bouquet, & laissez mitonner à peu-
ECR. ECR.
fit feu ; ajoutez laitances, culs d'artichaux, sel & poivre. Quand votre ragoût est cuit, liez-le du coulis d'écrevisses.

Mitonnez des croûtes de bouillon de poisson dans un plat ; votre potage mitonné, mettez au milieu un pain farci de quelque bon hachis, garnissez-le potage d'un cordon d'Ecrevisses épluchées, mettez dessus les laitances par filets, & un artichaux entre deux ; jetez par-dessus le coulis & servez chaudement.

Touche d'écrevisses.

Faites cuire vos écrevisses avec un verre de vin blanc ; après les avoir bien lavées, prenez-en les pates & les queûes & pilez tout le reste dans un mortier pour le passer à l'étamine avec un peu de bouillon de poisson ou de purée claire & du beurre tout chaud fondu ; rangez ensuite le tout dans votre tourtière avec sel & poivre, ciboulettes & champignons, vos pates & vos queûes dessus par morceaux ; recouvrez d'une autre abaisse, dorez-la par-dessus & la faites cui- re ; quand elle est cuite servez-la chaudement.

Auve tourte de queûes d'écrevisses.

Faites une abaisse de feuilletage, & foncez-en une tourtière ; mettez dedans un ragoût de queûes d'écrevisses & de garnitures (Voyez ci-dessus la maniere de le faire) & couvrez d'une autre abaisse de même pâte ; faites une bordure, frottez d'un œuf battu, & la mettez cuire au four ou sous un couvercle. Quand elle est cuite, tirez-la & la dressiez dans un plat ; dé- couvrez-la, & mettez dessus un peu de coulis. (Voyez ci-dessus la maniere de faire ce ragoût & ce coulis.) Recouvrez & servez chaudement.

ECUELLE, Scutica ou Scutella. Utensile du ménage, espece de petit bassin à oreilles dont
ÉCUMÉ. 

On le fera pour prendre du bouillon. On les fait d’argent, de porcelaine ou d’autre matière.

ÉCUMÉ, Spuma. En cuisine se dit des impuretés de la viande, qui en bouillant se condensent & s’élevent sur la surface du bouillon, par le moyen du mouvement que leur donne la chaleur.

Il faut ôter l’écumé du pot quand il commence à bouillir.

ÉCUMOIRE, Lingula multis foraminibus perforata. Utensile de cuisine, espèce de cuiller un peu creuse & percée de plusieurs trous, à travers lesquels le bouillon passe pour n’y laisser que l’écumé qui reste.

ÉCUYER, Magister coquorum. En cuisine signifie chez les grands Seigneurs celui qui commande à la cuisine.

ÉGRUGER DU SEL, Sal modice infringere. Terme de cuisine, le pulvériser dans l’égrugeoir avec un pilon ; c’est-une propreté de servir du sel égrué.

ÉGRUGEOR, Radula. Utensile de cuisine dont on le fera pour égruger du sel ; c’est une espèce de petit vase sans anf, rond, creux, large plus par le haut que par le bas, avec un pilon duquel on le fera pour écraser le sel.

ÉGUIERRE, Aqualis. Pot à mettre de l’eau, fait ordinairement d’argent, de laiton, de porcelaine ou de cristal.

EMBROCHER, Verum carnes configere. Mettre de la viande en broche.

On embroche la volaille par le croupion en montant vers le cou ; les autres oiseaux s’embrochent de la même manière ; il n’y a que les petits oiseaux qui s’embrochent par le milieu du corps, à travers duquel on passe une petite broche de fer ou de bois qu’on attache à celle qui tient au tourne-broche.
Les épaules de mouton ou de veau, & l'éclanche du côté du manche, la longe de veau ou l'aloyau dans leur longueur, le carré de mouton & la poitrine de veau en travers des côtes.

**ENDIVE**, *Endivia*. Espece de chicorée affez connue; elle est rafrachissante & humectante, on s'en fert souvent en salade, surtout quand après avoir lié les feuilles ensemble, on les a fait blanchir.

**ENTREE**, *Gustatio* ou *Promulis*. Terme de cuisine; c'est une sorte de mets qui se fert immédiatement après le potage. On fert rarement du rôti pour Entrée, mais affez souvent des pieces de four chaudes, ragouts, hachis, giblettes, dindons blancs, &c.

**ENTREMETS**, *Media convivii sercula*. En termes de cuisine, service de table où l'on ne fert presque que des viandes froides, des pâtés froids, langues fourées, jambons, fritures & choses semblables.

**EPAULE** de veau, de mouton, *Arms vitulinus, vervecinus*. Cette partie se peut déguiller de la même manière que l'éclanche. Voyez cet article.

**Épaule de Mouton à la Dauphine.**

Voyez éclanche de mouton à la Dauphine sous les mots Eclanche.

**Épaule de Mouton farcie.**

Elle se fait de la même manière que l'éclanche de mouton farcie. Voyez cet article.

**Épaule de Mouton en grenadin.**

Choisissez une épaule mortifiée, décossez-la, battez-en la chair, unissez-la en l'arrondissant; étendez dessus une farce de godiveau; prenez du lard, du jambon, des cornichons, des champignons, le tout coupé en dés; mêlez le tout ensemble & le mettez par-dessus la farce; pillez ensuite l'épaule de mouton en façon de bourse.
arrondissez-la bien, ficeliez-la & l'enveloppez d'une étamine; faites la cuire alors dans une braisée avec du bouillon, un demi seau de vin blanc, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, racines, oignons, sel, poivre. Quand elle est cuite, ôtez l'étamine & la ficelle & la graisse avec un linge blanc, & servez avec une fausse à l'Italienne. (Voyez au mot Sauffe, la manière de la faire.)

Épaule de Mouton en filets couverts.
Faites cuire à la broche une épaule mortifiée; quand elle est refroidie, levez-en la peau sans la couper, & de façon qu'elle tienne au manche; coupez toute la viande en filets, passez dans une casserole de l'oignon coupé en petits dés, & mouillez de bon bouillon. Quand il est cuit, mettez-y deux rocamboles écrasées, sel, gros poivre; faites-y ensuite chauffer les filets de mouton, & les liez avec quelques jaunes d'œufs. Quand ils sont liés, mettez-y un filet de verjus, dressiez les filets dans un plat, & la peau de l'épaule par-dessus, & servez.

Épaule de Mouton à l'eau.
Cassez les os, parez le manche, faites-la cuire dans du bouillon avec un bouquet garni, clous, racines, oignons, peu de sel. Quand elle est cuite, dégraissez la fausse, faites-la réduire en glace; remettez-y ensuite l'épaule pour la glacer; mettez un peu de coulis clair pour détacher ce qui tient à la casserole, & servez cette fausse sous l'épaule pour Entrée.

Épaule de Mouton en pain avec une essence.
Délogez l'épaule, ôtez-en la moitié de la chair dont vous ferez un hachis avec de la graisse de bœuf & du lard blanchi, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, sel, poivre; liez votre farce avec six jaunes d'œufs; complétez l'épaule de cette farce, coulez-la &
EPA. EPA.

L'arrondissez le plus que vous pourrez ; envelopez-la avec une étamine, & la faites cuire dans une bonne braise. Quand elle est cuite & dégraissée, servez-la avec une essence.

Épaule de Mouton à la Comminge.

Faites cuire l'épaule à la broche, ôtez-en en cuire la chair sans défigurer le dessus de l'épaule ; pannez le dessus de l'épaule après avoir paré le manche, & lui faites prendre couleur au four ou avec une pelle rouge, & hachez la viande que vous en aurez tiré.

Faites fumer une tranche de jambon dans une cafférole. Quand il est attaché mouillez-le avec du bouillon & du coulis ; mettez-y persil, ciboules, champignons hachés, une pointe d'ail. Quand la saucisse est assez réduite, mettez-y la viande hachée avec affaisonnement convenable. Quand votre hachis est chaud, & avant qu'il bouille, servez-le tous l'épaule.

Épaule de Mouton en ballon.

Desossez-la & l'arrondissez, ficelez-la & la mettez cuire dans une bonne braise bien affaisonnée. Quand elle est cuite & dégraissée, servez-la avec le même ragoût que pour le carré ou le gigot.

Épaule de Mouton en croûflade.

Cassez les os de l'épaule par dessous avec le dos d'un couperet, faites-la cuire dans du bouillon avec un bouquet garni, peu de sel. Quand elle est cuite, dégraissiez la saucisse, faites-la réduire en glace ; servez-vous-en pour glacer tout le dessus de l'épaule, & la mettez refroidir ; mettez ensuite du bouillon dans la même cafférole pour en détacher tout ce qui reste ; mettez-y ensuite un peu de coulis, & passez cette saucisse au tamis dans une autre cafférole que vous ferez chauffer quand vous servirez.

Mettez
Mettez ensuite l'épaule de mouton sur une
tourtière & la couvrez partout d'une farce com-
me pour les côtelettes en robe de chambre.
( Voyez cet article au mot Côtelette. ) Pannez
ensuite tout le dessus de la farce & la mettez
cuire au four. Quand elle est cuite & de belle
couleur, effuyez-la pour la dégraisser; dressez-
la sur un plat, la fause que vous ferez chauffer
dessous.

Épaule de Mouton à la Rouche.

Prenez l'épaule avec le carré qui tiennent en-
semble , desollez le carré sans le séparer de l'é-
paule; piquez le dessus de l'épaule avec du persil;
faites-la cuire à la broche , & la servez avec
une essence claire.

Épaule de Mouton en différentes fausses.

On fera encore l'épaule cuite à la broche avec
différentes fausses, comme la fausse à la cibou-
lette, la fausse à l'échalotte, un ragout de chi-
corée, un ragout de laitues, à la faite me-
nehoud.

Voyez sous les articles particuliers , la ma-
nière de faire ces Fausses & ces Ragoûts.

Potage d'une Épaule aux navets.

On la larde de gros lard, le refè comme le
potage des canards aux navets. Voyez cet ar-
ticle au mot Canard.

Épaule de Veau au sang.

Détachez la peau du côté du manche en n'y
faisant qu'un trou; prenez trois demi-seliers de
sang de porc avec une demi-livre de panne, per-
sil, ciboules, une pointe d'ail, six jaunes d'œufs,
one pincée de coriandre pilée; faites lier le tout
sur le feu sans qu'il bouille, & laissez refroidir
cette farce; remplissez-en ensuite le dedans de
l'épaule; recouvez le trou afin que le sang ne
sorte pas; faites cuire cette épaule à la broche.

X x
envelopée de papier & de bandes de lard. Quand elle est cuite, servez-la avec une essence.

Epaule de Veau à la Turque.

Prenez une épaule de veau mortifée, coupez le manche, levez la peau de façon qu'elle tienne au manche ; ôtez les os du reste de l'épaule, & lardez la viande de lard & de jambon ; assaisonnez de sel, fines épices, & remettez la peau sur la viande, ficelez-la & faites cuire à la braïse.

Hachez laitues, persil, ciboules, champignons, & les passez avec bon beurre & mouillez avec jus & coulis. Quand le tout est cuit & lié à propos & assaisonné de bon goût, mettez cette farce dans un plat, l'épaule de veau dessus, levez la peau de l'épaule, mettez sur la viande le reste de votre farce ; recouvrez avec la peau, panniez le dessus avec du parmesan rapé, faites-la glacer dans le four, & servez proprement.

Epaule de Veau à la broche.

On frit fort souvent l'épaule de veau cuite à la broche dans son jus ou avec une poivrade liée. Voyez aux mots Veau & Mouton, les vertus & les propriétés de la chair de ces Animaux.

EPAUTRE, Zea. Espece de blé. On compte l'épautre entre les alimens légers, lorsqu'après l'avoir bien mondé on le prépare en forme de panade.

On fait du pain d'épautre ; mais il n'y a pas d'apparence qu'il faille de bon tang, qu'il se digère facilement, ni qu'il fortifie suffisam-

ment le corps.

E ERLAN, Eperlanus. Petit poisson ainsi nommé à caufe qu'il a la couleur de la perle ; il naît dans la mer & monte dans les rivières où on le pêche ; il ressemble beaucoup au goujon par sa figure & par ses vertus ; mais sa chair est plus agréable à caufe d'un gout de violette qui lui est
propre. Cette différence de goût marque que les principes de l'éperlan sont plus exaltés que ceux du goujon ; c'est pourquoi ils produisent un sentiment plus délicat sur l'organe du goût.

On affirme que l'éperlan est d'un meilleur goût vers la fin de l'été ou au commencement de l'automne, qu'en aucun autre temps de l'année.

On doit choisir l'éperlan, dit M. Lemery, beau, luisant, de couleur de perle, d'une chair tendre & délicate, & sentant la violette.

Il nourrit médiocrement, & se digère facilement ; il est estimé apéritif ; on ne dit point qu'il produise de mauvais effets.

Il convient à toute sorte d'âge & de tempérament.

On mange ordinairement les éperlans frits, ou en casseroles, ou au court-bouillon.

Éperlans frits.

Après les avoir habillés, mettez-les marinés dans du vinaigre, sel, poivre, ciboules & laurier; essuyez-les bien dans un linge, farinez-les, faites-les frire & servez chaudement avec persil hât.

Éperlans en casseroles.

Faites-les cuire dans une casseroles avec du beurre & un peu de vin blanc, muscade, un morceau de citron vert, un peu de farine frite, & en servant mettez-y des capres.

Éperlans au court-bouillon.

Faites-les cuire au court-bouillon avec vin blanc, citron vert, poivre, sel & laurier, & les servez sur une serviette avec persil pour les manger au vinaigre & poivre blanc, ou bien y faire une rémolade ou vinaigrette.

Éperlans au fenouil.

Choisissez les plus gros, essuyez-les bien avec un linge, farinez-les & les faites frire dans une friture bien chaude, & les servez promptement avec la sauffe suivante.
Faites blanchir du fenouil, retirez-le pour le mettre dans l'eau fraîche ; prélevez-le & le pilez avec deux gouffes d'ail ; mettez-le ensuite dans une casseroles avec un verre de vin de Champagne, quatre jaunes d'œufs crus, sel, gros poivre, un morceau de beurre ; faites lier cette sauce quand vous devez servir, sans la faire bouillir, de peur qu'elle ne tourne ; versez-les dans un plat les éperlans dessus.

Eperlans à l'Angloise.

Vuillez, lavez & essuyez vos éperlans ; mettez-les dans une casseroles avec un morceau de beurre, faites-leur prendre couleur sur de la cendre chaude ; retirez-les ensuite pour les laisser refroidir ; trempez-les dans leur marinade, pannez-les & les grillez de belle couleur.

Faites une sauce avec beurre, sel, gros poivre, muscade, un filet de vinaigre, un peu de jus d'oignons & de la moutarde ; faites-la lier sur feu & la servez sous les éperlans.

Eperlans en Matelotte.

Mettez dans un plat ciboules, champignons, persil, une pointe d'ail, le tout haché, un peu d'huile fine, sel, poivre, un demi-verre de vin de Champagne ; arrangez dessus vos éperlans bien essuyés avec mêmes affaisonnemens que dessous ; faites-les cuire à petit feu, & les servez avec un jus de citron.

Eperlans en Matelotte d'une autre façon.

Essuyez vos éperlans, coupez-leur la moitié de la tête ; mettez dans le fond d'un plat un peu de coulis, sel, poivre, persil, ciboules, champignons, le tout haché très-fin ; arrangez dessus les éperlans avec mêmes affaisonnemens dessous que dessous ; mettez de plus un demi-verre de vin de Champagne. Quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sauce, servez avec une bonne essence & un jus de citron.
Eperlans en caisse.

Couvrez le fond d’un plat d’une farce faite avec la chair d’une carpe, un morceau de beurre, une mie de pain trempée dans la crème, persil, ciboules, champignons, une pointe d’ail, le tout haché très-fin, sel, poivre & six jaunes d’œufs pour liaison.

Passez sur le feu vos éperlans lavés & essuyés avec un peu de beurre, persil, ciboules, une pointe d’ail, champignons, le tout haché bien menu, sel, poivre. Quand ils sont refroidis, arrangez-les sur la farce avec leur affaisonnement, couvrez-les avec le reste de la saufle, unissez avec de l’œuf battu, pannez avec de la mie de pain; faites cuire au four ou sous une tourtière. Quand ils sont cuits, égouttez la graisse & mettez par-dessus une saufle claire au vin de Champagne, & servez.

Eperlans à l’échalote.

Arrangez vos éperlans dans un plat avec sel, gros poivre, persil, ciboules hachées, un verre de vin blanc, un peu d’huile; faites-les cuire & réduire tout à fait la saufle; mettez dans une casseroles un peu d’huile avec des champignons & de l’échalote hachée; passez sur le feu, mettez-y une pincée de farine, un verre de vin blanc, de bon bouillon, sel, gros poivre; faites cuire & réduire à courte saufle, un jus de citron, & servez avec les éperlans.

Eperlans en filets.

Enfin on peut les servir en filets en observant ce que l’on fait aux autres poissons. Voyez l’article filets de poissons sous les mots Filets & Poisson.

Les différentes façons d’apprêter l’éperlan, ne le rendent pas plus mal aimé, pourvu que les affaisonnements soient bien ménagés.
EPICES. On comprend sous ce nom plusieurs aromatis qui nous viennent de l'Orient, comme poivre, girofle, cannelle, muscade, macis, &c. On les emploie séparément, ou mélangés ensemble ; on prend par exemple un gros de muscade, un gros de macis, un gros de girofle, une pincée de coriandre, une once de cannelle, un peu de basilic, thin & laurier ; on s'en sert pour les pâtes, les Entremets de viande froide, & plusieurs autres choses. L'excès des épices échauffe beaucoup. Voyez sous les articles particuliers.

EPINARDS, spinacia. L'épinard a une racine longue, blanchâtre, d'où naissent plusieurs feuilles larges & découpées en pointes fort aiguës, creuses en dedans vers la tige ; la tige est grosse & succulente ; elle croît à la hauteur d'environ deux pieds, & ne porte que des feuilles plus petites avec plusieurs épis de fleurs vertes herbeuses, qui sont suivies de grosses graines piquantes.

On mange les épinards surtout au printemps ; ils sont bons pour tempérer la chaleur & l'acréte des humeurs ; ils sont rafraîchissans, humectans & diurétiques, & rendent le ventre libre.

De tous les légumes, dit Tragus, les épinards sont, à mon avis, les plus laïns & les plus gracieux ; aussi n'est-il guère de maladies où l'on n'en puisse manger. Ils sont bons dans les fevres, & propres aux personnes âgées qui sont sujettes à la congestion. Dans le premier cas, parce qu'ils apaisent la chaleur, quand même ces fevres seroient d'une qualité hectique ; & pour les personnes âgées, en ce qu'ils lubrifient le ventre, ce qui vaut toujours mieux que de le provoquer perpétuellement à l'excrétion par des cachartiques & les suppositoires.

Les épinards causent facilement des nausées,
à moins qu'ils ne soient bien affaisonnés.

Les épinards, dit M. Lemery, conviennent en tout temps aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux ; ils contiennent beaucoup d'huile, de phlegme & peu de sel.

On doit les choisir tendres, moins succulents, qui aient été bien cultivés, & qui soient venus en terre grasse.

Les épinards sont fort fains, dit M. Andry, pourvu qu'on en ait fait rendre la première eau, & qu'ils soient affaisonnés avec ce qu'il faut de sel, de beurre, de noix muscade ; car comme ils abondent en humidité superficielle & qu'ils rendent beaucoup de sel ntreux, ils ont besoin de ces correctifs, sans quoi ils dévoient au lieu de nourrir. Mais avec ces précautions ils lâchent modérément le ventre, nourrissent suffisamment. Leur premier bouillon, à qui voudroit se purger, pourroit presque tenir lieu de médecine ; ce même bouillon préparé avec un peu de beurre bien frais & bû tout chaud, est un excellent remède contre l'enrouement.

On fait des tourtes d'épinards qui sont fort faines ; mais elles le seroient encore davantage si on en retranchait les amandes, que les Cuisiniers ont coutume d'y mettre, & qui en rendant ces tourtes plus agréables au goût, les rendent plus pesantes à l'estomac.

Il faudroit encore que les épinards fussent été amorphs dans du vin blanc avant que d'être hachés ; on leur ôteroit beaucoup de crudité par cette préparation.

Il y a peu de tourtes d'épinards où il n'entre de l'écorce de citron ; mais cet affaisonnement à moins qu'il ne soit bien menagé, ne fera qu'à rendre les épinards indigestes, l'écorce de citron étant par elle-même très difficile à digérer, &
causant dans l’estomac une fermentation excessive qui ne tarde pas à se déclarer par des gonflements & des rapports.

**Manière d'apprêter les Épinars.**

Amortissez les épinares comme l’oseille, & après les avoir hachés menu, passez-les à la cafferoile avec quantité suffisante de bon beurre en maire, (ou de lard fondu en gras,) sel, poivre & un peu de purée ou suffisamment de crème douce, ce qui les rend beaucoup meilleurs; faites les bouillir jusqu’à ce qu’ils soient suffisamment cuits, & servez chaudement garnis de croûtons trits.

**Autre manière.**

Après les avoir apprêtés, comme on vient de le dire, ajoutez à l’affaisonnement un peu de sucre, de l’écorce de citron & deux macarons pilés; arrosez-les de quelques gouttes d’eau de fleurs d’orange, & servez chaudement.

**Potage d’Épinars.**

Mettez dans un pot des épinares bien lavés; ajoutez-y de l’eau, du beurre, du sel, un petit bouquet de marjolaine, du thin, de la menthe ou baume, un oignon piqué de quelques clous de girofle; faites bouillir le tout ensemble, & lors que le potage est à demi-cuit, mettez-y du sucre ce qu’il en faut, une poignée de raisins secs, des croûtons en quantité ou des croûtes de pain séchées au four; achavez de faire cuire le potage & le déissez sur des soupes de pain.

**Tourte d’Épinars.**

Épluchez bien vos épinares, ôtez en les queus, lavez-les à plusieurs eaux, mettez-les dans une cafferoile avec de l’eau sur un fourneau; retirez-les ensuite & les mettez égoutter. Quand ils sont froids, pressez-les bien, pillez-les bien dans un mortier avec de l’écorce de citron vert confit, du sucre ce qu’il en faut & un morceau de
de beurre frais avec un peu de sel. Quand le tout est bien pilé, foncez une tourtière d'une abaïsse de pâte feuillettée, étendez dessus les épînars le plus également que vous pourrez; faites-y des façons de bandes de feuilletterages & un cordon autour, & mettez cuire. Quand la tourte est cuite, rapez du sucre dessus & la glacez avec la pelle rouge; dressez-la dans un plat & servez chaudement.

Rissoles d'Épînars.

Vos épînars bien épluchés, lavez-les à plusieurs eaux, mettez-les dans une cafférole avec un verre d'eau & les faites bouillir; quand ils sont cuits & tirés, mettez-les égoutter. Quand ils sont froids, pressez-les bien & les pilez dans un mortier; quand ils sont pilés, mettez-y du beurre frais ce qu'il en faut, de l'écorce de citron vert, deux biscuits d'amandes amères, un peu de sucre & un peu d'eau de fleurs d'orange; le tout bien pilé ensemble, formez vos rissoles.

Faites une abaïsse d'une pâte de feuilletterage qui soit bien mince, coupez-la en plusieurs petits morceaux; mettez à un coin de ces petites abaîsses la grosseur d'une moitié de noix de votre farce & les mouillez tout autour; couvrez-les du reste de la pâte, & quand elles sont couvertes, parez tout autour les rissoles avec un couteau; faites-les frire ensuite dans de la friture maigre, & quand elles sont de belle couleur, mettez-les égoutter, dressez-les proprement sur un plat, saupoudrez-les de sucre, glacez-les avec la pelle rouge, & servez chaudement pour Entrèmes.

Crème d'Épînars.

Vos épînars étant cuits, pressez-les, prenez-en la valeur de deux œufs avec un demi-quartefon d'amandes douces pelées & bien pilées, un peu de citron vert, trois ou quatre biscuits

Tome I.
d'amandes amères avec du sucre à proportion ;
après cela prenez une chopine de crème & un
demi - fètier de lait & six jaunes d'œufs frais ;
delayez bien le tout ensemble & le passez à l'é-
tamine ; mettez ensuite votre plat sur de la cen-
dre chaude & mettez votre crème dedans ; cou-
vrez-la d'un couvercle de tourtière avec du feu
dessus jusqu'à ce quelle soit prise , & servez
chaude ou froide , comme vous le jugerez à pro-
pos.

Voyez au commencement de cet article ,
quelles sont les meilleures façons d'apprêter les
épinards pour les rendre plus faîns , ou pour en
corriger la mauvaise qualité.

ESTRAGON , draco. Cette plante pousse
un grand nombre de tiges rondes , plates de
branches & garnies de feuilles longues , unies ,
luisantes ; allez semblables à celles de l'hisope,
mais plus pointues par le bout. Elle contient
beaucoup d'huile exaltée & de sel essentiel.

L'estragon est d'un goût âcre , aromatique ;
& accompagné d'une douceur agréable , parce
qu'il contient beaucoup de parties huileuses exal-
tées & de fels volatils , & que ces deux prin-
cipes étant étroitement unis ensemble , les fels pi-
cotent par le plus subtil de leurs pointes , quoi-
qu'avec aisez de force , les fibrilles nerveuses de
la langue , ce qui produit l'acréité , & les par-
ties huileuses glissant , pour ainsi dire , sur ces
fibrilles , excitent en même temps une impression
de douceur.

Il fortifie le cœur & l'estomac , excite l'appé-
tit & aide à la digestion par ses principes vola-
tils & exaltés , il provoque les sueurs & les urin-
es en atténuant les sucs visqueux & grossiers
& en détruisant les obstacles qu'il rencontre
dans les petits tuyaux & qui empêchent l'é-
oulement des liqueurs.
L'estragon, le meilleur & le plus salutaire est celui qui a été cultivé dans les jardins & qui est venu en terre grasse & marécageuse; on fait entrer les sommités dans les salades, pourvu qu'elles soient tendres, jeunes & d'un bon goût.

Il convient principalement en temps froid aux vieillards, & aux personnes phlegmatiques & mélancoliques: mais comme il échauffe beaucoup & qu'il met la maffe du sang dans une forte agitation, les personnes d'un tempérament chaud & bilieux doivent s'en abstenir ou en user modérément.

ETOURNEAU, sturnus. Oiseau de la grosseur d'un merle, ordinaireament noir, & marqué de taches blanches & quelquefois rouges ou jaunes; sa queue est courte & noire, ses piépres presque de couleur de safran, & son bec ressemblant à celui d'une pie. Il se nourrit de baies de sur- neau, de raisin, d'olives, de millet, de panis, d'avoine, & de plusieurs autres semences, il vit auSSI de vers, de ciguë & de la chair des cadavres; il est docile, on l'approvoit aisément, & on lui apprend à parler.

Cet oiseau contient dans toutes ses parties beaucoup de sel volatile & d'huile.

On doit choisir l'étourneau jeune, gras, tendre & qui ait été nourri de bons alimens.

Il est naturellement d'un tempérament sec; ainsi à moins qu'il ne soit bien jeune & bien gras on ne doit point s'en servir parmi les alimens, parcequ'à mesure qu'il vieillit, ses parties les plus balsamiques & les plus spiritueuses s'échappent au dehors, sa chair devient dure, difficile à digérer, & même d'une odeur forte & désagréable.

Dans le temps des vendanges l'étourneau est plus gras, plus délicat & d'un meilleur goût qu'en aucun autre temps de l'année, parce qu'il aime

Y y ij.
beaucoup le raisin dont il mange même avec exces

ETURGEON, fluitio. Grand poisson, pesant ordinairement cent livres, quelquefois plus; il a la tête longue & quadrée, le museau pointu, avec deux poils de barbe de chaque côté, la bouche sans mâchoire & sans dents le corps long & presque rond, le dos bleu, relevé de grosses écailles oiseuses & forts dures, d'entre lesquelles sortent des piquans, le ventre plat & couvert d'une peau douce argentine.

Ce poisson habite tantôt dans la mer, tantôt dans les rivières; il engraisse, dit-on, beaucoup dans les rivières & y devient plus délicieux que s'il ait toujours demeuré dans la mer, mais dit M. Andry, celui qui le prend dans la mer est beaucoup plus exquis, pourvu qu'on le prenne loin des bords, sans quoi il faut avoier qu'il a un goût sauvage qui le rend fort inférieur à celui qui a passé dans les rivières.

L'éturgeon contient en toutes ses parties beaucoup d'huile & de sel volatil.

Sa chair est d'un goût excellent, elle nourrit beaucoup, & si fort que quelques médecins prétendent que l'éturgeon est, à cet égard parmi les poissons, ce qu'est le cochon parmi les quadrupèdes, parce qu'il contient des lacs épais & grosiers qui s'étant une fois attachés aux parties solides, ne s'en lèparent ensuite que très-difficilement.

Ces mêmes lacs rendent cette chair difficile à digérer & propre à produire d'autre mauvais effets. C'est pourquoi son usage est préjudiciable aux personnes faibles & délicates, aux malades & aux convalescentes; les gens de lettres sur-tout doivent éviter cette nourriture.

On n'en permet l'usage qu'aux jeunes gens forts, robustes, qui ont un bon estomac & qui
font accoutumés à faire beaucoup d'exercice.

La chair de l'éturgeon lâche le ventre, parce qu'étant fort grasse, elle relâche & débilité les fibres de l'estomac & des intestins.

L'éturgeon est fort rare en France, on le sait dans les lieux où il se trouve en abondance & on le transporte en différents endroits. On prétend que le ventre est la partie de ce poisson la plus délicate, le mâle est meilleur que la femelle, mais quand celle-ci est pleine, on la préfère, non-seulement pour ses œufs, mais pour la bonté de sa chair.

**Manières d'apprêter l'éturgeon.**

On mange ce poisson rôti sur le gril, ou accommodé au court-bouillon ; il est moins gras & moins vifqueux accommodé de cette dernière façon, & par conséquent beaucoup plus sain, car la graisse est fort pesante sur l'estomac.

L'éturgeon au lieu d'arête a un cartilage tendre & assez gros qui s'étend depuis la tête jusqu'à la queue. On leve ce cartilage, & on le fait sécher au soleil pour le manger, c'est un fort bon mets.

Les œufs de l'éturgeon ne sont point à mépriser ; on les saupoudre de sel, puis on les expose au soleil, où on les laisse quelques jours, en les remuant plusieurs fois & on en fait le Cavial, qui est une espèce de mets qui se prépare comme les Bouteaux. (œufs de poissons salés & qu'on a confits avec de l'huile & du vinaigre ; on les enferme dans des barilques & on les envoie ainsi en divers lieux éloignés de la mer ).

**Eturgeon grillé en gras.**

Coupez le par tranches que vous mettez cuire dans du vin blanc, lard fondu, sel & poivre, une feuille de laurier & un peu de lait ; faites
ETU. ETU.

cuire doucement, & quand il est cuit, panez vos tranches & les grillez & les servez avec une sauffe de même manière qu’aux queûes de mouton à la sainte Ménéhould.

On les ferc aûssi a sec sur une serviette blanche.

Eturgeon en fricandeaux en gras.

Piquez de menu lard vos tranches d’éturgeon; fatinez-les un peu & leur faiûtes prendre couleur dans du lard fondu ou dans du pain-doux. Quand elles sont colorées, mettez-les dans une cafferole avec bon jus de bœuf & de fines herbes quelques tranches de citron, des trufes, des champignons, des ris de veau, & un bon coulis; quand elles sont cuîtes, ôtez-la graisse, & servez avec un filet de verjus pour Entrée ou pour Hors-d’œuvre, comme à la sainte Ménéhould.

Eturgeon en maigre, au court-bouillon.

Faites-le cuire au court-bouillon, comme le brochet. (Voyez Brochet au court-bouillon, au mot brochet.) Quand il est cuit, servez-le sec sur une serviette blanche.

Eturgeon en haricot aux navets.

Coupez l’éturgeon par tranches; quand il est cuit à l’eau & au sel, passez-le au roux; quand il est égoutté, jettez-le dans un coulis, & y mettez vos navets blanchis & assaisonnés.

Eturgeon en ragout.

Ou bien vos tranches d’éturgeon étant cuîtes, passez-les en ragout avec champignons, trufes, morilles, sel, poivre, fines herbes, & servez garnies d’autres morceaux d’éturgeon marinés frits.

Eturgeon à la broche.

Prenez un gros morceau d’éturgeon que vous piquée d’anchois & d’anguilles; mettez-le à la broche; pendant qu’il cuit, arrosez-le d’une
marinade faite avec moitié bouillon de poisson & moitié vinaigre, tranches d'oignons & de citron, poivre, sel & un bon gros morceau de beurre ; quand il est cuit, servez-le pour Entrée avec le reste de la marinade que vous liez d'un bon coulis de poisson ou d'écrevisses avec deux anchois dedans, & un peu de capres que vous mettez par-dessous.

Éturgeon aux fines herbes.

Coupez des tranches d'éturgeon de l'épaisseur d'un doigt ; mettez-les dans une casseroles avec du lard fondu, du poivre & du sel, des fines herbes, du persil & de la ciboule hachées ; & laissez prendre goût pendant une heure ou deux ; enfin, remuez-le bien dans une casseroles & le pannez d'une mie de pain bien fine ; faites-le griller & le servez sec sur une serviette, ou bien avec une sauce hachée piquante, ou bien une rémoulade. (Voyez au mot sauce.)

Autre façon.

Prenez une tranche de jambon que vous mettez dans une casseroles avec sel, poivre, ciboules, champignons, une gouffe d'ail, le tout haché très-fin, un demi verre d'huile, une bouteille de vin de champagne, deux verres d'eau ou de bouillon ; faites-le cuire, quand il est cuit dégraissez la sauce mertez-y une cuillerée de coulis, & servez.

On peut accommoder de cette façon, lottes, brochets, truites ; si c'est en maigre, servez-vous de bouillon & de coulis maigre ; si c'est en gras, vous mettrez une tranche de jambon, bouillon & coulis gras.

Éturgeon aux croûtons.

Coupez-le par petites tranches ; mettez-les dans une casseroles avec beurre, persil, ciboules, échalotes hachées, sel, gros poivre. Quand ils sont cuits d'un côté, retournez-les de l'autre
quand ils sont cuits, ôtez les ; mettez dans la casserole un morceau de beurre manié de farine, un verre de vin rouge, faites bouillon un instant, mettez-y une pincée de capres hachées, faites chauffer sans bouillir, et servez garnis de croûtons passés au beurre.

Éturgeon glacé.

Piquez d'un côté une belle tranche d'éturgeon avec du petit lard ; mettez-la ensuite dans une casserole avec une demi-bouteille de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, thè, laurier, basilic, trois clous de girofle, une gouffre d'ail, sel, poivre, deux tranches de citron, un peu de bouillon, et le faites cuire dans cette brase ; quand il est cuit mettez-le sur un plat.

Avez dans une casserole une glace faite avec tranches de veau & de jambon coupées en dés, & mouillées de bon bouillon. Quand le veau est cuit, passez la sauce au tamis & la faites réduire ; quand elle est presque en caramel ; mettez dedans la tranche d'éturgeon, faites-la glacer comme un fricandeau, & la dressez ensuite dans un plat ; mettez un peu de coulis & une cuillère de réduction dans la casserole ; détachez tout ce qui reste au fond ; passez cette sauce au tamis ; pressez y un jus de citron & servez dessous l'éturgeon.

Pâte d'éturgeon.

Prenez deux tranches d'éturgeon de l'épaisseur de trois doigts, & les piquez d'anchois ; dressez un pâte de pâte fine ; garnissez en le fond de beurre frais, avec sel, poivre, fines herbes, fines épices ; mettez dehors vos tranches d'éturgeon avec mêmes assaisonnements dehors que dessous ; couvrez-le de beurre frais & ensuite de son abaisse & faites cuire au four. Quand le pâte est cuit dégraissez-le ; mettez y un coulis d'écrevisses.
qui soit un peu piquant, & servez chaudement pour Entrée.

L'on fait de la même manière les pâtes de saumon & de thon frais.

*Potage d'une hure d'éturgeon.*

La hure d'éturgeon bien nettoyée, mettez-la dans une marmite; mouillez-la d'un bouillon de poisson; assaisonnez d'un bouquet de fines herbes & d'une tranche de citron; mitonnez des croûtes de bouillon, où a cuit l'éturgeon & de bouillon de poisson, autant de l'un que de l'autre; dressez-la hure d'éturgeon sur le potage & garnissez le potage d'un cordon de ragout de laitances que vous ferez ainsi:

Faites Blanchir vos laitances dans de l'eau; passez-les ensuite dans une casserole avec un peu de beurre, des petits champignons, truffes coupées par tranches, & mousserons; mouillez-les d'un peu de bouillon de poisson; mettez-une bouillon de fines herbes & les laitances de carpe, & les laissez mitonner à petit feu. Quand le ragout est cuit, dégraissez-le; liez le d'un coulis blanc ou d'un coulis d'écrevisses un peu amplement, afin de pouvoir mouiller le potage; riez les laitances du ragout, garnissez en le potage; jettez-le ragout & le coulis par-dessus & servez chaudement.

Voyez au commencement de cet article qu'elles sont les différentes façons d'apprêter l'éturgeon pour le rendre plus sain.

**ETUVÉE**,* pulmentum*. Ragout de poisson qui se fait dans un chaudron avec beurre, sel, poivre, laurier, oignons piqués de clous de girofle, & un peu d'eau pour ôter l'îcéré du vin. Voyez au mot *Carpe*, carpe à l'étuvée, comment cela se fait.

En général les poissons accommodés à l'étu-
vée, s'ils sont d'une bonne qualité, il ne sont point mal faîns. L'excès seul des épices & des affaisonnements pourroit être préjudiciable à la santé.

ETUVE, hypocaustum. Parmi les Confiseurs, s'entend d'un petit endroit bien fermé, & garni en dedans par étages, de tablettes de fil d'archal sur lesquelles on range des ardoises, des feuilles de fer blanc, des planches, & les tamis sur lesquels on met toutes les confitures qu'on veut faire sécher.

Pour faire que tout ce qu'on met dans cet endroit seche bien, on met à bas une poêle où un réchaud de charbon allumé, & même deux si l'on à beaucoup de fruits à sécher, & si l'on presse.

On ferme ensuite l'étuve, ou l'on retourne voir si les confitures sont assez séches d’un côté pour les retourner de l’autre.

Fin du premier volume.
APPROBATION.

J'ai lu par ordre de Monseigneur le Chancelier, un Manuscrit intitulé Dictionnaire des Alimens, avec la manière de les apprêter, dont l'impression peut être permise & utile au public. A Paris ce 10. Avril 1749. Signé,

SIMON.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre: A nos amis & feaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maitres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conseil, Prévôt de Paris, Bailiffs, Sénéchaux, leurs Lieutenants Civils, & aures nos Justiciers qu'il appartiendra, SALUT: Notre amé MARC BORDELET, Libraire à Paris, Nous a fait exposer qu'il désirerait faire imprimer & donner au Public, un Ouvrage qui a pour titre: Dictionnaire des Alimens, leurs qualités, leurs effets, &c. s'il Nous plaísit lui accorder nos Lettres de privilege pour ce nécessaires. A C E S C A U S E S, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Prétences de faire imprimer ledit Ouvrage en un ou plusieurs Volumes, & autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume pendant le temps de neuf années consécutives, à compter du jour de la date dites Prétences. Faisons défendus à tous Libraires, Imprimeurs & autres personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangère dans aucun lieu de notre obéissance, comme aussi d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun extrait sous quelque prétexte que ce soit d'augmentation, correction, changement ou autres, sans la permission expresse, & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois, mille livres d'amende contre chacun des contrevenans
ont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris ;
& l'autre tiers audit Expofant, ou à celui qui aura droit
de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts ; à
la charge que ces Prélèmées feront enregistrées tout au
long sur le Registre de la Communauté des Libraires
& Imprimeurs de Paris, dans trois mois de la date
d'icelles ; que l'impression dudit Ouvrage sera faite
dans notre Royaume & non ailleurs, en bon papier &
beaux caractères, conformément à la feuille imprimée
attachée pour modèle sous le contre-fait desd. Prélèmées,
que l'Impérant se conformera en tout aux Règlements
de la Librairie, & notamment à celui du dix Avril 1725.
& qu'avant de l'exposer en vente, le Manuscrit qui
aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage,
sera remis dans le même état où l'Approbation y aura
été donnée éns mains de notre très-cher & seal Chevalier
le Sieur Daguesseau, Chancelier de France, Commandeur de nos Ordres ; & qu'il en sera ensuite remis
deux exemplaires dans notre Bibliothèque publique,
un dans celle de notre Château du Louvre, & un
dans celle de notre très-cher & Seal Chevalier le Sieur Da-
guesseau Chancelier de France, le tout à peine de nullité
des Prélèmées. Du contenu desquelles vous mandons & en-
joignons de faire jouir ledit Expofant & ses ayans cau-
fe, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur
foit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que
la Copie desdites Prélèmées qui sera imprimée tout au
long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage soit
tenuue pour duement signifiée, & qu'aux copies collation-
nées par l'un de nos amis, seaux Conseillers & Sérètaires,
foi soit ajoutée comme à l'Original : Commandons au
premier notre Huissier ou Sergent, sur ce requis de faire
pour l'exécution d'icelles tous Actes requis & nécessaires,
sans demander autre permission & nonobstant clameur de
Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires : Car tel est notre plaisir. Donné à Paris, le troisième
jour du mois de Mai, l'an de grace mil sept cent quarante-neuf, & de notre Règne le trente-quatrième.
Par le Roi en son Conseil.

SAINSON.

THE KATHERINE GOLDEN BIBLIOGRAPHY
COLLECTION ON CulinOMY
Presented by A. W. Buttrum
October 6, 1923

Briand

TX 349
B 7
Rare Bk. Coll.