GASTRONOMIC LIBRARY

Katherine Golden Bitting

:panē nr̄m quoti-
dianū da nobis hodie:

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

Class _____

Book _____

THE KATHERINE GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY

Presented by A. W. BITTING

LE CUISINIER

INSTRUIT.

TRAITÉ
HISTORIQUE ET PRATIQUE
DE LA CUISINE.
OU
LE CUISINIER
INSTRUIT,

De la connoissance des ANIMAUX, tant VOLATILES, que TERRESTRES, AQUATIQUES & AMPHIBIES; de la façon, de PRÉPARER les divers ALIMENS, & de les SERVIR.

Suivi

D'UN PETIT ABREGÉ.

Sur la maniere de faire les CONFITURES *liquides & autres* DESSERTS *de toute espéce.*

Ouvrage très-utile, non-seulement pour les *Maîtres d'Hôtel & Officiers de Cuisine*; mais encore pour toutes les *Communautés Religieuses*, les *grandes Familles*, & tous ceux qui veulent donner à manger honnêtement.

Par le Sieur ***

TOME PREMIER.

A PARIS,

Quay des Augustins;

Chez Cl. J. B. Bauche, Libraire, à l'Image Sainte Génévieve & à Saint Jean dans le Desert.

M. DCC. LVIII.

Avec Approbation & Privilége du Roi.

Menon

TRAITÉ
HISTORIQUE ET PRATIQUE
DE LA CUISINE.
OU
LE CUISINIER
INSTRUIT,

De la connoissance des ANIMAUX, tant VOLATILES, que TERRESTRES, AQUATIQUES & AMPHIBIES, de la façon, de PRÉPARER les divers ALIMENS, & de les SERVIR.

Suivi

D'UN PETIT ABRÉGÉ,

Sur la manière de faire les CONFITURES liquides & autres DESSERTS de toute espèce.

Ouvrage très-utile, non-seulement pour les Maîtres d'Hôtel & Officiers de Cuisine; mais encore pour toutes les Communautés Religieuses, les grandes Familles, & tous ceux qui veulent donner à manger honnêtement.

Par le Sieur ***

TOME PREMIER.

A PARIS,
Quai des Augustins;
Chez Cl. J. B. Bauche, Libraire, à l'Image Sainte Geneviève & à Saint Jean dans le Désert.

M. DCC. LVIII.
Avec Approbation & Privilège du Roi.

PREFACE

IL y a eu en different tems plusieurs Ecrivains. Chaque art a eu les siens. Tous ont tâché d'élever le leur au-dessus de ceux qu'ils ne professoient pas, jugeant que celui auquel ils s'adonnoient étoit le plus estimable. Je ne prétens pas leur en faire reproche ; je veux les suivre, & louer mon art autant qu'ils ont loué le leur. Je crois, en avoir le droit ; car à qui les avantages de la Cuisine ne sont-ils pas connus ? Où ne trouve-t'elle pas des Protecteurs ? L'art de la Cuisine peut passer sans contredit pour le plus né-

ceſſaire. C'eſt elle qui donne de la force aux alimens & qui ſoutient le corps humain. La Cuiſine eſt donc une matiere trop intéreſſante, pour n'avoir pas eu ſes Ecrivains comme les autres arts. Elle en a auſſi de tout Pays & en toutes les langues. On ne doit point être étonné qu'après ceux qui ont paru de nos jours, j'oſe vouloir donner quelque choſe de nouveau; la matiere eſt auſſi abondante qu'il y a de goûts différens; & c'eſt un avantage pour le Public que pluſieurs travaillent à cet art, qui fait un des fondemens de la vie, & qu'on lui fourniſſe de tems en tems de nouveaux ſecours pour la ſoutenir. La France eſt le Pays où la Cuiſine ſe fait le mieux; & c'eſt depuis longtems que la Capitale ſurtout s'eſt diſtinguée en ce genre; on ne ſçauroit raiſonnablement lui conteſter une certaine élégance, propreté & délicateſſe qui ne ſe trouvent point

ailleurs. On pourroit peut-être y trouver des tables plus garnies & plus chargées de viandes; mais on y trouvera rarement cette beauté & cet ordre qui regnent ſur les bonnes tables de France; à moins qu'on n'y faſſe venir des Cuiſiniers François qui y travaillent comme en France. J'oſe me flatter d'avoir fait un Traité de Cuiſine tout différent des autres. Par tout où j'ai trouvé du bon, je m'en ſuis ſervi; ainſi ſi j'ai lieu de me promettre quelque faveur auprès du Public, c'eſt ſurtout en faveur du ſoin & de l'application que j'ai eu à rendre cet Ouvrage plus complet, plus étendu & plus clair qu'aucun de ceux qui ont paru juſqu'ici en ce genre. Ce que j'en dis n'eſt point en vûe de diminuer le mérite de ceux qui ont écrit ſur cette matiere avant moi; il eſt louable de faire de ſon mieux; mais étant venu après eux, je puis avoir remarqué leurs défauts, les

avoir évité, & avoir fait quelque chose de plus suivi & de plus facile à comprendre à ceux qui ne sont pas avancés dans cette profession. J'ai profité de leurs lumieres pour rectifier mes propres reflexions. Comme il est bon de connoître la source & l'origine de nos alimens, j'ai eu soin de rendre claires les définitions, en ajoutant des exemples, des remarques, des applications & des traits d'histoires que j'ai puisés dans les Dictionnaires & les autres Livres curieux. Je n'ay point suivi ceux des derniers Ecrivains sur la Cuisine, qui en parlant de chaque aliment, indiquent & decident de ceux qui sont bons ou mauvais pour la santé; cela n'est bon qu'à intimider des malades imaginaires, dont le nombre n'est déja que trop grand. Je me suis contenté d'indiquer les meilleurs alimens & leur origine; le tout pour satisfaire ceux qui voudront lire cet Ouvrage. Je ne prétends nullement don-

ner des leçons à ces grands Officiers qui ont l'honneur de servir les tables des Princes; étant mieux instruits que moi; je ne veux faire part de mes expériences qu'à ceux qui sont novices dans cette profession, & qui peut-être le sont depuis longtems faute d'être instruits. Ils trouveront ici tout ce qu'ils doivent sçavoir pour se tirer d'affaire avec honneur, & sans d'autres régles que celles que je leur propose. J'ai cherché à être intelligible, & je n'ai pris d'autres régles que celles du bon goût, de la santé, & de l'économie. Il sera facile en lisant ce Livre & profitant de mes idées, d'imaginer une infinité de Ragoûts, pour servir tant de Hors-d'œuvres que d'Accompagnemens, d'Entrées, & d'Entremets. J'ai divisé cet Ouvrage en dix Chapitres, dont chacun contiendra plusieurs articles. Le premier Chapitre apprendra la maniere de faire les Bouillons, tant en maigre qu'en gras, de même que

les Jus, les Coulis, & les Potages; avec différentes sortes de ragoûts propres pour les accompagnemens des Entrées, ou pour servir (du moins quelques-uns) de Hors-d'œuvres ou d'Entremets; comme aussi quelques Sauces convenables pour le même sujet; ce qui est essentiel pour être bon Cuisinier.

Le second, apprendra à déguiser toutes les différentes viandes de Boucherie, qui se servent sur les meilleures tables.

Le troisiéme, instruira sur la maniere d'apprêter le gros Gibier sous le titre de Viande de Venaison; & j'y ai joint un abregé de la Charcuiterie.

Le quatriéme, traitera de la Volaille domestique, & des différens apprêts que l'on peut lui donner.

Le cinquiéme, apprendra ce que c'est que le Gibier en général, & comprendra le menu Gibier, sous le titre de petite Venaison: je fais de l'un & de l'autre une espéce

d'analyse, en indiquant leurs différens usages. Je fais voir ce que l'on en tire pour le Rôt, pour les Entrées, & pour les Hors-d'œuvres; avec la maniere de les apprêter.

Le sixiéme, traitera de la maniere d'accommoder toutes sortes de Poissons, tant d'Eau douce, que de Mer; & sera suivi d'un article particulier pour quelques Animaux Amphibies.

Le septiéme, sera des différentes sortes de Pâtisseries, & de la maniere de diversifier par là les Entrées, les Entremets, & quelquefois les Desserts: on y trouvera un article qui consiste à faire quelques Terrines & Timbales, tant en maigre qu'en gras. Les unes & les autres se servent pour les Entrées, & s'accompagnent, si l'on veut, en paralelle avec la Pâtisserie, en ce qui regarde les Pâtés chauds que l'on nomme communement Pâtés dressés.

Le huitiéme Chapitre, sera une

ſuite de la Pâtiſſerie, à laquelle on joint les Beignets de différentes façons, de même que les différentes Crêmes. Le tout eſt ſuivi de l'art d'accommoder les Œufs de pluſieurs manieres.

Le neuviéme Chapitre, traitera indifféremment de pluſieurs Mets & Ragoûts, tant anciens que modernes ; leſquels auront quelque rapport à l'étendue de cet Ouvrage, & qui y ſeront d'une grande utilité.

Enfin le dixiéme & dernier Chapitre, traitera de toutes ſortes de Légumes, Racines & Herbages ; des différens apprêts qu'on peut leur donner ; avec une Méthode ſûre pour les conſerver dans toutes les ſaiſons, afin de s'en ſervir dans le beſoin.

Comme les Obſervations ſur les qualités & les propriétés des alimens ſont répandues dans le corps de l'Ouvrage, j'ai mis au commencement une Table Alphabetique

qui renvoyera à la page où il eſt parlé de chaque eſpéce d'aliment.

Cette Table, de même que toutes les autres qui la ſuivront, ſont à deux colomnes ; dont la premiere marquera le premier volume, & la ſeconde indiquera le ſecond volume.

Toutes ces Tables traiteront de différentes matieres, diſpoſées de façon que par leur moyen on pourra fixer d'un coup d'œil tout l'ordre d'un repas, tel qu'on ſe propoſera de le donner ; & par conſéquent il ſera plus aiſé de mettre plus de goût & plus de choix dans les ſervices.

Les Tables Démonſtratives qui les ſuivent (du moins quelques-unes) pourront ſervir de modéles à ceux qui ſe piquent de bien donner à manger.

J'ai mis à la fin de ces Tables un petit Traité de la Diſſection des Viandes, où je donne la façon de les couper & de les ſervir propre-

ment, avec la connoissance des meilleurs morceaux.

Tout l'Ouvrage est terminé par un petit Abregé sur la maniere de faire quelques Confitures liquides, Compotes & autres Desserts à peu près de même espéce.

J'espere quelqu'indulgence pour les fautes de François que je puis avoir fait, elles doivent m'être pardonnées étant sans étude & sans connoissance de Belles-Lettres; au reste, je m'estimerai très-heureux si le Public est content, n'ayant eû d'autre intention que celle de lui être utile.

DIVERSES TABLES.

Pour trouver facilement tout ce qui eſt répandu dans le corps de cet Ouvrage.

PRemierement, ſur la connoiſſance, tant des qualités & des propriétés des Animaux & autres alimens; que de ce que la nature produit pour notre ſubſiſtance pendant toute l'année, en Viandes, Poiſſons, & Légumes. 2°. Sur les Obſervations & les préparatifs néceſſaires à toutes les perſonnes économes & à ceux qui travaillent à la Cuiſine, pour y réuſſir avec honneur. 3°. Sur le choix qu'on doit faire de quelques Animaux & autres alimens. 4°. Sur la maniere de conſerver avec ſoin les proviſions dont on a beſoin pour le courant de l'année. 5°. Sur l'attention que doivent avoir les Officiers par rapport à leurs Maîtres ou à ceux qui font la diſſection des viandes; au ſujet de quelques mets qu'ils veulent faire & ſervir. 6°. Sur la maniere de faire, de bien ordonner, & de dreſſer toutes ſortes de repas, tant en maigre qu'en gras, ſelon les quatre diffé-

rentes saisons ; & suivie de vingt sept Menus. 7°. Sur la façon la plus leste & la plus facile de faire la dissection des viandes, tant maigres que grasses.

TABLE
ALPHABETIQUE,

Qui indique les Animaux & autres alimens contenus dans cet Ouvrage.

A.

	T.I.	T.II.
ABle.	1	78.
Agneau.	145.	
Ail.	1	534.
Aloſe.	1	106.
Alouette.	433.	
Anchois.	1	195.
Anguille.	1	56.
Araignée de mer.	1	217.
Artichauts.	1	502.
Aſperges.	1	499.
B.		
Bar.	1	173.
Barbeau.	1	37.
Barbotte.	1	74.
Barbue.	1	188.
Becard.	1	105.
Becaſſe.	422.	
Becaſſine.	*ibid.*	
Becot ou Becaſſeau.	*ibid.*	
Becaſſe de mer.	338.	
Becqueſigue.	431.	
Betterave.	1	493.
Beurre.	1	547.
Biche.	229.	
Bizet.	337.	94.
Bœuf.	119.	
Bréant.	439.	
Brême.	1	76.
Brochet.	1	22.
Brocolis.	1	520.
Butor.	337.	94.
C.		
Cabliau.	1	149.
Caille.	411.	
Canard domeſtique	335.	
Canard ſauvage.	336.	
Canne-Petraſſe.	395.	

	T. I.	T. II.
Cancre.	1	217.
Cardons d'Eſpagne, Cardes de Poirée ou Bétes, Cardes d'Artichauts.		512.
Carlet.	1	192.
Carpe.	1	3.
Caſtor.	1	221.
Celery.	1	521.
Cerf.	1	
Chabots.	1	78.
Champignons.	1	537.
Chapon.	261.	
Chardonneret.	438.	
Chevalier.	396.	
Chevene.	1	79.
Chevrette.	232.	217.
Chevreuil.	232.	
Chervis.	1	597
Chicorée.	1	522.
Choux.	1	515.
Choux-fleurs.	1	516.
Cigne.	341.	
Cigogne.	338.	
Cochevis.	434.	
Cochon.	217.	
Cochon de lait.	221.	
Cochon maron.	228.	
Concombre.	1	508
Coq-de-Bruyere.	393.	
Corbeau.	400.	
Corneille.	*ibid.*	
Coucou.	436	
Courlis.	396.	
Courlis de mer.	337.	
Crabe.	1	216.
Culs-blancs.	435.	
D.		
Daim.	233.	
Dindon.	260.	
Dorade.	1	176.
E.		
Echalotte.	1	133.
Ecreviſſes d'eau douce.	1	206.
Ecreviſſes de mer	1	215.
Eperlan.	1	122.
Epinars.	1	527.
Eſcargôt ou Limaçon.	1	228.
Eſtragon.	1	535.
Eſturgeon.	1	124.
Etourneau.	438.	
F.		
Faiſan.	387.	
Faon ou Fan.	227.	
Fauvette.	437.	
Féveroles, ou Haricots.	1	486.
Féves de marais.	1	473.
Flet.	1	192.
G.		
Gardon.	1	77.
Geai.	437.	
Gelinotte des bois.	394.	

	T. I.	T. II.
Goujon.	—	77.
Grenôt.	—	78.
Grenouille.	—	226.
Grive.	430.	
Grondin.	—	178.
Guignard.	431.	
H.		
Halbran.	336.	
Harang.	—	161.
Haricots ou Féveroles.	—	486.
Haricots verds.	—	*ibid.*
Herbu.	—	188.
Heron.	337.	94.
Hirondelle.	441.	
Homar.	—	215.
Huître.	—	197.
Huppe.	435.	
J.		
Judelle.	337.	94.
L.		
Laitue.	—	520.
Lamantin.	—	234.
Lamproye.	—	108.
Langouſte.	—	216.
Lapin.	449.	
Lentilles.	—	485.
Liévre.	447.	
Lieux.	—	173.
Limaçon ou Eſcargot.	—	228.
Limande.	—	192.
Linotte.	437.	
Loche.	—	78.
Loriot.	436.	
Lotte.		71.
Loutre.	—	218.
M.		
Macarony.	37.	
Macreuſe.	337.	94.
Maquereau.	—	166.
Marcaſſin.	226.	
Marſoin.	—	132.
Martinet.	441.	
Mauviette.	433.	
Merlan.	—	171.
Merle.	432.	
Merluche.	—	148.
Molton.	337.	94.
Morilles.	—	544.
Morue.	—	146.
Morue fraîche.	—	149.
Morue ſalée.	—	152.
Morue ſéche, ou Merluche.	—	158.
Moules.	—	204.
Mouſſerons.	—	545.
Mouton.	120.	
Mulet ou Surmulet.	—	193.
Munnier.	—	40.
N.		
Navets.	—	495.
Nentilles, ou Lentilles.	—	485.
O.		
Oeuf.	—	353.
Oignon.	—	531.
Oiſeau de Riviere.	336.	
Ombre.	—	42.
Ortolan.	434.	

	T.I.	T.II.
Outarde.	339.	
Oye domestique.	335.	
Oye sauvage.	336.	
Ozeille.	—	524.
P.		
Perce-pierre.	—	529.
Perche.	—	46.
Perdrix blanche.	398.	
Perdrix grise.	397.	
Perdrix rouge.	*ibid.*	
Persil.	—	530.
Pie.	439.	
Pie de mer.	337.	
Pigeons de différentes espèces, 360. jusqu'à	364.	94.
Pilet.	337.	
Pinçon.	438.	
Pintade.	393.	
Pivert.	439.	
Pivoine.	*ibid.*	
Plie de Loire.	—	111.
Plongeon.	337.	90.
Pluvier de mer.	*ibid.*	
Pluvier doré.	429.	
Pluvier gris.	*ibid.*	
Pois.	—	481.
Poularde.	261.	
Poule-d'eau,	337.	90.
Poule-guinée.	395.	
Poule de mer.	—	189.
Poulet.	262.	
R.		
Raffle.	337.	94
Râle d'eau.	*ibid.*	90.
Râle de gênets.	432.	
Ramier.	362	
Raye.	—	138.
Rayton.	—	145.
Ris.	42.	332.
Rocambole.	—	531.
Roſſignol.	436.	
Rouge.	*ibid.*	
Rouge-gorge.	435.	
Rouget.	—	177.
S.		
Salicoque.	—	217.
Salſifix, ou Scorſonnaire.	—	196.
Sanglier.	223.	
Sanſonnet.	437.	
Sarcelle.	336.	
Sardine.	—	195.
Saumon frais.	—	93.
Saumon ſalé.	—	104.
Saumoneau.	—	*ibid.*
Steüile.	—	109.
Sole.	—	189.
Surmulet ou Mulet.	—	193.
T.		
Tétard, *voyez* Munnier.	—	40.
Têtu, *voyez* Munnier.	—	*ibid.*
Thon,	—	130.
Tiers.	337.	94.

	T. I.	T. II.
Tocfiche.	—	148.
Topinambours.	—	496.
Tortue.	—	224.
Tourterelle.	363.	
Truffles.	57.	535.
Turbot.	—	179.
Turbotin.	—	183.
Truite.	—	40.
V.		
Vanneau.	430.	
Vandoise.	—	78.
Veau.	119.	
Veau marin.	—	223.
Verdier.	439.	
Vermicelli.	36.	
Veron.	—	78.
Vilain, *voyez* Munnier.	—	40.
Vinaigre.	—	550.
Vive.	—	179.

LISTE

DE CE QUE LA NATURE Produit pour notre ſubſiſtance pendant toute l'Année ; en ce qui concerne les Viandes, Poiſſons & Légumes.

IL n'eſt pas néceſſaire de parler ici de la viande de Boucherie, & ſurtout du Bœuf, qui eſt de toute ſaiſon. On ſçait que le Veau eſt plus abondant l'Eté que l'Hyver; & le Mouton, plus l'Hyver; lorſqu'il fait froid, que quand il fait chaud; & qu'il eſt auſſi alors plus en uſage, & de meilleur goût. Il en eſt de même du Cochon.

Le Cochon de lait ſe mange preſque toute l'année en pluſieurs Provinces; mais on en voit un plus grand nombre au Printems & ſurtout en Automne.

L'Agneau ſe mange au Printems; mais on en voit dès le mois de Janvier. Il en eſt de même du Chevreau. Il ſera parlé de la qualité des uns & des autres à l'article de chacun.

Le PRINTEMS, qui comprend les mois de Mars, Avril & Mai; eſt la partie de l'année la plus ingrate en Volaille, en Gibier, & en Légumes. *Cette premiere ſaiſon nous fournit en Volaille*,

La Poularde nouvelle, les Poulets de grain, les Poulets aux œufs, les Poulets à la Reine, les Dindonneaux, les Oiſons, les Cannetons ordinaires, les Cannetons de Rouen, les Pigeons de voliere, & autres.

En Gibier & Venaiſon.

Les Ramereaux, les Lapreaux, les Levrauts, les Lapins, les vieilles Perdrix, les vieux Faiſans; les Marcaſſins & le Chevreuil.

En Poiſſon tant d'Eau douce que de Mer.

Outre la Marée, comme en Hyver; l'Aloſe de Seine & de Loire, ainſi que le Saumon, la Lamproye, l'Eſturgeon, la Truite, le Maquereau, la Lotte, la Barbotte, l'Ecreviſſe, la Carpe, le Brochet, la Perche, la Tanche & l'Anguille. La Carpe & la Perche, & tout le Poiſſon d'eau douce, n'eſt pas bon ſur la fin d'Avril, ni pendant les mois de Mai & de Juin, parce qu'il fraye alors.

En Légumes, Racines & Herbages.

On a les Morilles & les Mouſſerons, les Chervis, les Salſifix & Scorſonnaires, les Cardes de Poirée, les Aſperges, les Epinars, la Laitue d'Hyver, les Raves & Radix: ſur la fin du Printems, les petits Pois, les Artichaux, les Concombres.

L'Eté, qui eſt la ſeconde ſaiſon de l'année, & qui comprend les mois de

Juin, Juillet, & Août; *nous fournit en Volaille.*

Toutes ſortes de bons Poulets, les Dindonneaux engraiſſés, la Poularde, les Chaponneaux, les Oiſons, les Cannetons & les Pigeons de toute eſpéce.

En Gibier & Venaiſon.

Les Cailleteaux, les Perdreaux rouges & gris, les Ramereaux, les Tourtereaux, les Faiſandeaux, les Albrans, les Ortolans, les Guignards, les Râles. *Sur la fin de l'Eté*, les Grives de vigne, le Becquefigue, & tous les Oiſeaux gras; le Lapreau, le Levraut, le Marcaſſin, les Faons, le Chevreuil, & le Sanglier.

En Poiſſon.

Dans cette Saiſon il y a peu de Poiſſon de mer, excepté la Morue nouvelle de Terre neuve, la Lamproye, le Maquereau & la Truite de mer. *Pour Poiſſon d'eau douce;* on a la Truite de riviere, la Perche, la Carpe, & le Brochet.

En Légumes, Racines & Herbages.

Les Artichaux, les petits Pois, les Haricots, verds & écoſſés, les Féves de Marais, les Choux-fleurs, les Concombres; toutes ſortes de Laitue pommée & romaine, la chicorée blanche & verte, les Oignons nouveaux, & le Pourpier.

L'Automne & l'Hyver, qui comprennent les mois de Septembre,

Octobre, Novembre, Decembre, Janvier & Fevrier, sont deux saisons qui ont assez de rapport l'une à l'autre, pour fournir abondamment tout ce que l'on peut désirer pour les délices de la table en volailles, & en toutes sortes de Gibier de venaison & autres; aussi bien que de Poisson d'eau douce & de mer. On trouvera encore des Crêtes, des Foyes-gras, des aîlerons de Poulardes & de Dindons, des Ris d'Agneaux, des petits œufs, des langues de Canards, des langues d'Oyes, des pattes & autres abbattis différens, qui servent à garnir, & faire quantité de jolis hors-d'œuvres.

Pour Volaille.

On a toutes sortes de bons Poulets & de Poulardes grasses, les Chapons d'Anjou, du Mans & de Bruges; les Coqs vierges & de Bruyeres, les Poules de Caux, les Pigeons Cauchois, Romains & autres; les Dindons d'Anjou, de Poitou & de Berry; les Oyes grasses, les Oisons & les Canards d'Alençon, du Maine & d'Anjou.

Pour Gibier & Venaison.

On a les Lapins, les Lapreaux, & les Levreaux, les Faisans, les Perdreaux ou les jeunes Perdrix, tant rouges que grises, les Ramiers, les Gelinottes de bois, les Rouges-gorges, les Vanneaux, les Pluviers gris, & les Pluviers dorés, qui sont

les plus excellens, & quantité d'autres Oiſeaux qui ſe trouvent dans l'Hyver lorſqu'il fait froid, & ſur tout quand il neige, ou qu'il fait des brouillards. Les plus recherchés de ces Oiſeaux, ſont les Becaſſes, les Becaſſines, les Becots, les Becaſſeaux; enſuite les Canards ſauvages, ou Oiſeaux de Riviere, les Rouges, les Sarcelles, les Judelles, les Tiers, Pilets, Moltons & pluſieurs autres. Quelques-uns de ces derniers Oiſeaux ſe mangent pour l'ordinaire les jours maigres; comme nous l'expliquerons,

Enfin pour gros Gibier; On a les Marcaſſins, les Faons de toute eſpéce, le Chevreuil, le Daim de l'année, le Sanglier de compagnie, le Cerf & la Biche.

Pour Poiſſon de Mer.

Nous avons encore au commencement de l'Automne, la Plie de Loire, de même que le Saumon, l'Eſturgeon, le Cabliot, le Turbot & le Turbotin, la Barbue, la Truite Saumonée, les Soles, les Limandes, les Carlets, les Flets, les Vives, les Rougets, les Macreuſes, les Merlans, les Harangs frais, les Eperlans, les Huîtres vertes & blanches, les Sardines, les Moules, la Tortue, le Homar, les Crabes, & la Raye de toute eſpéce.

Pour Poiſſon d'eau douce.

La Truite, la Tanche, l'Anguille, la

Lotte, la Barbotte, la Perche, le Brochet, la Carpe, le Barbeau, le Barbillon; le Munnier, les Ecrevisses.

Pour Légumes, Racines & Herbages.

Nous avons les Choux-fleurs, les Choux de toute espéce, les Artichaux, les Cardons d'Espagne, & les Cardes d'Artichaux; les Chicorées, les Epinars, le Celery, le Cresson, toutes sortes de Racines, les Navets, & les Laitues pommées d'Hyver. On a les Champignons de couche en toutes les Saisons.

LISTE DES SALADES qui peuvent se donner durant toute l'année.

IL y a différentes espéces de Salades; comme celles d'herbages, celles de légumes cuites, celles de filets de Poissons, & de viandes. Les unes sont propres pour le service des Entrées, c'est-à-dire, pour hors-d'œuvres; les autres pour le Rôt, & d'autres pour les Entremets. Les plus en usage sont celles d'herbages, pour le service du rôt. La maniere de les faire est si connue de tout le monde, qu'il n'est pas besoin de les décrire. La saison de l'Eté aussi bien que la fin du Printems & le

commencement de l'Automne, nous en fournissent une si grande abondance, qu'on en peut changer aisément chaque jour, & en servir de plusieurs sortes différentes à la fois. L'Hyver, & surtout quand il gele, est le tems où l'on est le plus dépourvu de toutes les Salades, hors le celery & la chicorée sauvage blanche. On a recours aux olives. On en fait aussi de betteraves cuites, de petits oignons cuits sous la cendre, de cornichons confits, de capres, de capucines, d'Anchois, & d'œufs durs hachés un peu menu, & séparement, des blancs d'avec les jaunes. Les Anchois & les cornichons se coupent par filets, après les avoir bien lavés & fait dessaler; puis on arrange proprement toutes ces choses, avec quelques blancs & jaunes d'œufs (*séparement*) en formes de desseings ou d'armoiries, soit dans des jattes d'argent ou de porcelaine.

Toutes les Salades de viande ou de Poisson, se servent pour Entrée; c'est-à-dire, pour hors-d'œuvre. Pour viande, on se sert de Bœuf cuit & refroidi, que l'on coupe par tranches bien minces en travers, qu'on errange à mesure sur un plat, & qu'on garnit de petites herbes hachées: ou bien on se sert de cuisses & d'aîles, ou plutôt d'estomachs des Poulets ou autre volaille qui ait été rôtie & desservie, & que l'on

l'on coupe par filets ou par morceaux.

Pour Poiſſon; on ſe ſert de filets de Brochets qui ont été cuits au court-bouillon; ou de filets de Perches, de Vives, de Soles, de Merlans, de Truites, de Saumon frais, de Turbot, de Barbue, de Thon frais, ou de Thon mariné & d'autres Poiſſons. Le Thon mariné & le Saumon ſalé, ſe ſert ordinairement dans le ſervice du rôt. (*Le Saumon ſalé ne ſe ſert que dans celui du maigre.*) Tous s'arrangent dans un plat que l'ont ſert enſuite avec une rémoulade froide, telle qu'on la trouvera à l'article des Sauces, Chapitre I. ou bien chacun en prend ſur ſon aſſiette & ſe l'aſſaiſonne ſoi même.

Il en eſt de même des Légumes qui ont été cuites, comme des Lentilles, des Haricots écoſſés, ou des Haricots verds; des Cardes de Poirée, ou des Cardons d'Eſpagne, des Salſifix ou Scorſonnaires, des Aſperges, des Artichauts, & des Choux-fleurs. Ces derniers ſe ſervent ordinairement pour Entremets.

TABLE
DES OBSERVATIONS,

Sur divers sujets qui regardent la Cuisine, sur les préparatifs & précautions qu'il faut apporter à certaines choses pour y bien réussir.

	T. I.
Sur le bouillon gras,	2.
Sur le Bouillon maigre, ou Jus de racines, les jus de viande & les Coulis maigres. 5 jusqu'à	9.
Sur le Coulis de Veau & de Jambon,	17.
Sur le Coulis à la Reine, & autres tant en maigre qu'en gras,	21.
Sur le coulis d'Ecrevisses gras & maigre,	23.
Sur les garnitures des Potages en général, & celles de cuire les Légumes, 29 jusqu'à	32.
Sur les Potages en gras à la Bourgeoise,	45.
Sur la maniere de faire cuire le ris au gras.	41.
Sur la maniere de faire cuire le ris au lait. 42 &	43.

	T. I.	T. II.
Sur la maniere de faire cuire le Vermicelli & le Macaroni, 36 jusqu'à	37.	
Sur le Poisson cuit au bleu, ou au court-bouillon,	—	6.
Sur le Poisson cuit au court-bouillon de lait,	—	116.
Sur le Poisson grillé,	—	12.
Sur le Poisson frit,	—	14.
Sur la maniere de connoître, de dessaler, de faire cuire, & d'apprêter la Merluche, pour la trouver bonne,	—	158.
Sur la Pâtisserie,	—	233.
Sur la maniere de faire les braises pour cuire toutes sortes de viandes,	130.	410.
Petites Braises,	284.	
Braise maigre, 93. jusqu'à	—	101.
Sur la maniere de faire les Daubes,	274	411.
Sur la maniere de faire les marinades,	—	422.

Du choix qu'on doit faire de quelques Animaux & autres Alimens qui sont indiqués dans cet Ouvrage.

	T. I.
Sur la viande de Boucherie,	119.
Sur l'Agneau,	145.

	T. I.	T. II.
Sur le Cochon, tant ſauvage que domeſtique, & autres Animaux ſauvages, ſous le titre de viande de venaiſon,	217 juſqu'à 233.	
Sur le Cochon de lait,	221.	
Sur la Volaille domeſtique,	260.	
Sur les Oyes & les Canards, tant domeſtiques que ſauvages, & autres Oiſeaux à peu près de la même eſpéce,	335 juſqu'à 342.	
Sur les Pigeons de différentes eſpéces,	360.	
Sur les Oiſeaux en général, tant champêtres que marécageux,	385.	
Sur le Gibier à poil, ou petite venaiſon,	446.	
Sur le Poiſſon tant d'eau douce que de mer,	—	1.
Sur le choix qu'on doit faire de la Morue ſalée, & auſſi de la Morue ſéche,	—	147.
Sur la Poule d'eau, & autres Oiſeaux aquatiques, tant de mer que d'eau douce,	—	90.
Sur la connoiſſance du beurre frais,	—	547.
Sur la connoiſſance des bons		

	T. I.	T. II.
champignons,	—	537.
Sur celles des Morilles & des Mousserons,	—	544.

Sur la maniere de faire & de conserver avec soin les provisions dont on a besoin pour le courant de l'année.

	T. I.	T. II.
Sur celle de faire le Lard,	234.	
Sur celle de faire le Saindoux,	235.	
Sur celle de faire les Langues fourrées;	247.	
Sur celle de faire de Cervelats,	243.	
Sur celle de faire les Jambons de plusieurs façons,	248.	
Sur celle de saler les Anguilles,	—	68.
Sur celle de faire l'Epice fine, propre pour faire la Pâtisserie, & autres mets de la Cuisine,	—	241.
Sur celle de faire les cuisses & aîles d'Oyes à la façon de Bordeaux,	347.	
Sur celle de conserver les Pois verds,	—	481.
Sur celle de conserver les Haricots verds,	—	490.

	T. I.	T. II.
Sur celle de conserver les Asperges,	I	501.
Sur celle de conserver les Artichaux,	I	506.
Sur celle de confire les Cornichons,	I	511.
Sur celle de confire l'Ozeille,	I	526.
Sur celle de conserver les Truffles,	I	536.
Sur celle de confire les champignons,	I	538.
Sur celle de conserver les Morilles & les Mousserons, 544 jusqu'à	I	546.
Sur celle de faire la Poudre de champignons, de Morilles, de Mousserons, & de Truffles,	I	546.
Sur celle de faire le Beurre fondu,	I	548.
Sur celle de faire le Beurre salé,	I	549.
Sur la maniere de faire des couches pour faire venir des champignons, 540 jusqu'à	I	543.
Sur celle de faire le bon vinaigre.	I	550.

Sur l'attention que doivent avoir les Officiers par rapport à leurs Maîtres ou à ceux qui font la dissection des Viandes, pour les prévenir d'avance au sujet de quelques mets particuliers qu'ils veulent servir.

	T. I.	T. II.
Sur la Poitrine de Bœuf à la Chambord,	123.	
Sur la Poitrine de Bœuf à la Belle-Vûe.	124.	
Sur le Dindon à la Financiere,	266.	
Sur les Chapons ou Poulardes à la Belle-Vûe,	285.	
Sur le Poupéton de Cailles,	422.	
Sur la Galere,	—	386.
Sur la Japponoise, & sur la Chinoise,	—	403.
Sur plusieurs Poissons qui auront été farcis d'un ragoût, comme la Carpe à la Royale, & à la Belle Vûe,	—	20.
Le Brochet en Dauphin, à la Choisy, & à la Chambord.	—	
32 jusqu'à		36.

TABLE.

Des principales choſes qui ſont la baſe de la Cuiſine, comme ſont les bouillons gras & maigre; les Jus & les Coulis; les Conſommés du reſtaurant; l'eſſence de Jambon, les Glaces, le Caramel, les différentes Purées ou Coulis de Légumes, le Beurre d'Ecreviſſes, les Farces, le Roux de farine ou Liaiſon; la Sainte-Menehoult, la Saumure, les Marinades, & toutes ſortes de Pâtes, tant pour faire la Pâtiſſerie, que pour frire, & pour faire les Beignets.

	T. I.
Bouillon (*gras*) ordinaire, pour la baſe des potages, des ragoûts, & des ſauces,	1.
Bouillon (*maigre*) ordinaire, ou jus de racines, pour la baſe des potages, des ragoûts, & des ſauces,	3.
Purée claire,	*ibid.*
Jus de Bœuf,	6.
Jus ſans viande,	8.
Jus en Caramel,	*ibid.*
Jus de Veau, ou blond de Veau,	9.
Conſommé, ou reſtaurant,	*ibid.*

	T. I.	T. II.
Essence de Jambon,	11.	
Glace de Veau, propre à glacer différentes sortes de Viandes & Poissons,	12.	
Glace de Poisson, propre à glacer différentes sortes de Poissons,	13.	
Glace Blanche,	—	312.
Coulis de Veau ou de Jambon,	14.	
Coulis maigre, ou Goulis de racines,	18.	
Coulis à la Reine en gras,	19.	
Coulis à la Reine en maigre,	20.	
Coulis de Perdrix ou autre Gibier,	22.	
Coulis d'Ecrevisses en gras, ou en maigre,	*ibid.*	
Coulis de Lentilles ou Purée de Lentilles en gras ou en maigre,	24.	
Coulis de Pois nouveaux, ou purée verte,	25.	
Purée ordinaire de Pois secs, propres pour les Potages & pour servir d'Entrée. (*grasse ou maigre*).	*ibid.*	
Purée ou Coulis d'Haricots écossés,	27.	
Purée ou Coulis de Navets,	*ibid.*	

	T. I.	T. II.
Coulis d'Oignon.,	28.	
Beurre d'Ecreviſſes,	301.	
Roux de farine, ou liaiſon de roux de farine,	112.	
Sainte Menehoult,	118.	425.
Saumure,	251.	490.
Marinade,	—	422.
Farce générale (*graſſe*) propre pour la Pâtiſſerie, & pour farcir toutes ſortes de viandes de Boucherie, Volailles, Gibiers, Poiſſons & autres mets.	114.	284.
Farce générale (*maigre*) propre pour la Pâtiſſerie, & pour farcir toutes ſortes de Poiſſons & autres mets.	115.	286.
Farce fine (*graſſe*), propre pour divers ouvrages qui demandent une farce cuite.	116.	319.
Farce fine (*maigre*) propre pour divers ouvrages qui demandent une farce cuite.	117.	321.
Pâte à Beignets, ou pâte à frire, propre pour toutes ſortes de marinades,	*ibid.*	424.
Pâte biſe pour les Pâtés d'envoi & autres,	—	236
Pâte fine pour les pâtés qui ſe mangent froids.	—	*ibid.*

	T.I.	T.II.
Pâte pour les Pâtés dressés,		237.
Pâte feuilletée,		238.
Pâte à l'Espagnole,		239.
Pâte à la Minime,		240.
Pâte d'Amandes, ou Pâte de Massepain,		303.
Pâte d'office, ou Pâte croquante,		305.
Pâte seringuée,		317.
Pâte d'Amandes amères,		318.
Pâte à Beignets propre pour les Entremets sucrés,		328.
Pâte Royale,		330
Pâte à Beignets découpée, de plusieurs façons, *page* 333. jusqu'à		336.

TABLE

des Sauces tant en maigre qu'en gras.

	T.I.
Sauce au pauvre homme,	92.
Sauce appellée Poivrade.	93.
Sauce ordinaire,	*ibid.*
Sauce rousse aux Oignons,	94.
Sauce Robert de deux façons,	*ibid.*
Sauce Robert passée,	95.
Sauce d'Economie de deux façons,	*ibid.*

	T. I.
Sauce blanche en gras,	97.
Sauce à la Crême, communement appellée Bechamel,	*ibid.*
Sauce, Remoulade chaude,	98.
Sauce, Remoulade froide,	99.
Sauce ravigotte,	*ibid.*
Sauce hachée de deux façons,	100.
Sauce piquante,	101.
Sauce au Levraut,	102.
Sauce aux Canards.	103.
Sauce douce,	*ibid.*
Sauce de Beccasses, ou Salmi de Becasses de deux façons, *Voyez* Becasses,	
Sauce au restaurant,	104.
Sauce onctueuse de deux façons,	*ibid.*
Sauce sans pareille,	105.
Sauce Bachique,	106.
Sauce à l'Italienne,	*ibid.*
Sauce à l'Espagnole,	107.
Sauce, ou Quintessence à tous mets,	*ibid.*
Sauce blanche en maigre,	108.
Sauce blanche au coulis d'Ecrevisses,	109.
Sauce blanche aux Groseilles blanches,	110.
Sauce blanche piquante,	*ibid.*
Sauce blanche & au lait,	*ibid.*
Sauce rousse, ou sauce au beurre noir,	*ibid.*
Sauce à la marée,	111.

Sauce brune, *T. I.* 111.

On trouvera encore dans le second Volume Chapitre VI. quelques Sauces particulieres convenables à de certains Poïssons, que nous n'avons pas jugé à propos de mettre ici.

TABLE.

Des Ragoûts d'accompagnemens, tant en maigre qu'en gras : ces Ragoûts du moins quelques-uns, peuvent aussi servir de plats particuliers, soit pour Hors-d'œuvres, soit pour Entrées, soit pour Entremets.

	T. I.	*T. II.*
Ragoût de Champignons,	55.	474.
Ragoût de Morilles,	56.	475.
Ragoût de Mousserons,	57.	476.
Ragoût de Truffles,	57.	472.
Ragoût d'Olives,	59.	477.
Ragoût de Pistaches,	60.	*ibid.*
Ragoût de Cornichons,	*ibid.*	509.
Ragoût de Perce-pierre,	*ibid.*	529.
Ragoût de Persil,	61.	530.
Ragoût de racines de Persil,	*ibid.*	*ibid.*
Ragoût d'Estragon,	*ibid.*	135.
Ragoût d'Ail,	62	534.
Ragoût de petits Oignons,	63.	532.

	T. I.	T. II.
Ragoût d'Ecrevisses,	63.	477.
Ragoût d'Huîtres,	65.	198.
Ragoût de Moules,	66.	206.
Ragoût de laîtances de Carpes,	67.	478.
Ragoût de Ris-de-veau,	68.	439.
Ragoût de Jambon,	69.	464.
Ragoût de Foyes-gras,	*ibid.*	455.
Ragoût d'Aîlerons,	70.	
Ragoût de Tetines de Vache,	71.	
Ragoût de Palais de Bœuf,	72.	
Ragoût de Filets de Poissons,	*ibid.*	87.
Ragoût d'Amourettes,	73.	469.
Ragoût de Crêtes de Coq,	*ibid.*	458.
Ragoûts mêlés,	74.	461.
Ragoût de Salpicon,	76.	463.
Ragoût de Filets de Gibier,	78.	433.
Ragoût de Filets de Volaille,	*ibid.*	*ibid.*
Ragoût de Pois verds,	79.	483.
Ragoût d'Asperges,	81.	501.
Ragoût d'Haricots écossés, ou de Féveroles,	82.	491.
Ragoût de Lentilles,	83.	269.
Ragoût d'Ozeille,	84.	525
Ragoût d'Epinars,	*ibid.*	527.
Ragoût de Chirorée,	85.	523.
Ragoût de Choux,	*ibid.*	269.
Ragoût de Laitues pommées,	86.	520
Ragoût de Concombres, de deux façons,	*ibid.*	508.

	T. I.	T. II.
Ragoût de Cardons d'Espagne,	87.	513
Ragoût de cottons de Pourpier,	88.	
Ragoût de Celery,	89.	521.
Ragoût de Navets de deux façons,	*ibid.*	495.
Ragoût de Carottes & de Panais,	90.	*ibid.*
Ragoût de culs-d'Artichauts,	*ibid.*	507.

TABLE

Des Potages Gras.

	T. I.
POtage appellé communement Bisque de Cailles, ou de Pigeons,	28.
Potage aux Moules,	33.
Potage à la Comus,	34.
Potage à la Hollandoise,	35.
Potage (*Italien*) de Vermicelli,	36.
Potage (*Italien*) de Macaroni,	37.
Potage aux filets de racines, de deux façons,	38.
Potage à la Julienne,	39.
Potage de Chapon, ou de santé,	40.
Potage de Chapon au ris,	41.
Potage à la Vierge,	43.

	T. I.
Potage (*gras*) à la Bourgeoise de différentes façons,	44.
Potage en quadrille,	54.

TABLE

Des Potages Maigres.

	T. I.
Potage appellé communement Bisque d'Ecrevisses,	32.
Potage aux Moules,	33.
Potage (*Italien*) de Vermicelli,	36.
Potage (*Italien*) de Macaroni,	37.
Potage aux Filets de racines de deux facons,	38.
Potage à la Julienne,	39
Potage de Lait, & aux Amandes,	47.
Potage de lait d'Amandes,	49.
Potage de Lait à la Citrouille,	50.
Potage de Lait aux Oignons,	*ibid.*
Potage à l'Oignon,	51.
Potage de Choux & au Lait,	*ibid.*
Potage de Choux au roux, de deux façons,	52.
Potage (*maigre*) à la Bourgeoise,	53.
Potage de Navets au bouillon blanc,	54.
Potage en quadrille,	*ibid.*
Ris au Lait,	42.

TABLE

Des Hors-d'œuvres en Gras.

	T.II.
BEurre frais,	547
Raves & Radix,	
Artichauts à la poivrade,	502
Melons,	
Figues & Mûres,	
Huîtres crues,	197.
Toutes sortes de petits pâtés, comme Pârés à la Mazarine, à la Bechamel, & autres, *p.* 285. jusqu'à	287.
Bâtons Royaux,	321.
Rissolles,	222
Concombres farcis,	510.
Laitues farcies,	520.
Laitues farcies & frites,	521.
Brocolis diversifiés,	519.
Choux farcis,	*ibid*
Choux à l'Allemande,	518
Toutes sortes de Légumes, Racines & Herbages en ragoût, telles qu'on en trouve à l'Article des Ragoûts de ce Volume, & au Chapitre X. du second Volume.	
Toutes sortes de Côtelettes de Mouton, ou de Veau, ou d'Agneau, diversifiés en plusieurs façons;	

	T. I.
telles que nous allons les indiquer à la Table des Entrées ; ci-après,	
Bajoues de tête de Veau diversifiés en plusieurs façons,	183.
Fraize de Veau, ou d'Agneau à la vinaigrette,	184.
Fraize de Veau, ou d'Agneau frite,	*ibid.*
Pieds de Veau ou d'Agneau à la vinaigrette,	185.
Pieds de Veau frits,	*ibid.*
Pieds de Veau en façon de Sainte-Menehoult,	*ibid.*
Pieds de Veau fricassés,	186.
Fressure de Veau, d'Agneau, de Mouton, ou de Cochon fricassés, ou à la vinaigrette,	*ibid.*
Queues de Mouton frites,	188.
Queues de Mouton à la Sainte-Menehoult,	189.
Queues de Veau, ou d'Agneau glacées,	190.
Langues de Mouton en ragoût,	195.
Langues de Mouton grillées,	*ibid.*
Langues de Mouton frites,	196.
Pieds de Mouton fricassés,	*ibid.*
Pieds de Mouton ou d'Agneau farcis & frits, & au gratin,	197.
Pieds d'Agneau à la Choisy,	198.
Gras-double fricassé,	199.

	T. I
Gras-double à la ſauce-robert,	199.
Gras-double grillé,	*ibid*
Palais de Bœufs grillés,	200
Palais de Bœufs frits,	201.
Pigeons artificiels, & autres petits ouvrages de même eſpéce, comme Etoiles, Croix de Malthe, Fleurs-de-lis, &c.	208.
Hachis de viande crue,	209.
Hachis de viande cuite,	210.
Griblette ou Grillades,	211.
(De même,)	220.
Cuiſſes & Aîles de Dindon, (rôti) ou autres Volailles rôties ſur le gril au feu d'enfer,	212
(De même,)	329.
Griblettes de Bœuf cuit,	212.
Bœuf cuit à la Perſillade, ou Perſillade de Bœuf,	213.
Bœuf cuit en ſalade, ou ſalade de Bœuf,	*ibid.*
Autres ſalades de viande,	*ibid.*
Capilotade de toutes ſortes de Volailles ou de Gibier, qui ont été rôties & deſſervies	214.
Blanquette de Veau rôti,	215.
Marinade de toutes ſortes de débris de Volailles & autres viandes,	*ibid.*
Dindon ou autres Volailles rôties à la broche & refroidies, à la	

	T. I.
Sauce, Remoulade,	265.
Côtelettes de Cochon grillées,	220.
Griblettes ou Grillades de Cochon,	*ibid.*
Boudin noir, ou Boudin ordinaire,	235.
Boudin blanc,	236.
Boudin de Perdrix,	237.
Boudin d'Ecreviſſes,	238.
Sauciſſes ordinaires,	239.
Sauciſſes plattes,	240.
Sauciſſes à la Provençale,	*ibid.*
Andouilles ordinaires,	241.
Andouilles de Fraize de Veau,	242.
Andouilles de Salpicon,	243.
Marinade de Poulets,	308.
Cuiſſes & aîles de Dindon, de Chapons, de Poulardes, ou de Poulets, diverſifiés en pluſieurs façons; ſçavoir, aux fines herbes, en crepinettes, à la Provençale, à la Sainte-Menehoult, à la Bechamel, & en demi-deuil, 325. juſqu'à	330.
Aîlerons de Dindons, de Chapons, de Poulardes, ou de Poulets, diverſifiés de la même maniere,	331.
Aîlerons de Dindons en fricandeau,	332.
Aîlerons de Dindons à la braiſe, & diverſifiés en pluſieurs façons,	*ibid.*
Aîlerons frits,	333.
Aîlerons en ragoût, ou ragoût	

	T. I.	T. II.
d'aîlerons,	334.	
Cuiſſes & aîles d'Oyes à la façon de Bordeaux, de pluſieurs façons,	347.	
Pigeons à la Crapaudine,	368.	
Pigeons à la Tartare,	369.	
Pigeons marinés,	374.	
Pigeons en caiſſes,	380.	
Faiſan en ſalmi, ou Salmi de Faiſan,	391.	
Faiſan en filets, ou Ragoût de filets de Faiſan,	392.	
Lapins ou Lapreaux en capilotade,	456.	
Filets de Levrauts ou de Lapreaux rôtis,	460.	
Filets de Levrauts ou de Lapreaux à la braiſe ; & diverſifiés en pluſieurs façons,	461.	
Filets de Levrauts ou de Lapreaux en paupiettes,	462	
Toutes ſortes de petits Surtouts, *Voyez Surtout.*	—	89.
Toutes ſortes de petites Paupiettes, *Voyez Paupiettes.*	—	426.
Toutes ſortes de Brezolles, *Voyez Brezolles.*	—	429.
Toutes ſortes de Filets mignons & autres de différentes eſpéces ; ſoit de Veau,		

	T.I.	T.II.
de Mouton, de Cochon, ou d'Agneau, soit de quelque Volailles, rôties, ou en Fricandeau, ou à la braise, *Voyez Filets.*	—	430.
Filets de Gibier en salmi, ou salmi de filets de Gibier,	—	433.
Filets de Volaille en Ragoût, ou Ragoût de Filets de Volaille,	—	*ibid.*
Toutes sortes de petites Caisses, *Voyez Caisses.*	—	436.
Toutes sortes de Papillottes, *Voyez Papillottes.*	—	435.
Toutes sortes de Crepinettes, *Voyez Crepinettes.*	—	437.
Ris-de-Veau en ragoût,	—	439.
Ris-de-Veau en crépine.	—	441.
Ris-de-Veau à la cendre,	—	*ibid.*
Ris-de-Veau en Caisse,	—	442.
Ris-d'Agneau diversifiés en plusieurs façons, *Voyez* Ris de-Veau, c'est la même chose,	—	446.
Rognons d'Agneau, ou de Mouton, piqués & à la broche,	—	*ibid.*
Rognons d'Agneau, ou de Mouton glacés,	—	446.
Rognons d'Agneau, ou de		

	T.I.	T II.
Mouton cuits dans leur jus,	—	447.
Rognons d'Agneau, ou de Mouton, grillés.	—	*ibid.*
Rognons de Veau ou de Bœuf grillés,	—	448.
Rognons de Veau ou de Bœuf à la Bourgeoise,	—	*ibid.*
Rognons de Cochon, de Sanglier, ou de Cerf diversifiés en plusieurs façons. *Voyez* Rognons d'Agneau, ou de Veau, c'est la même chose,		
p. 446 jusqu'à	—	448.
Oreilles de Veau, ou de Mouton, ou d'Agneau en croquets, & si on veut au gratin,	—	449.
Oreilles de Veau, de Mouton, d'Agneau, de Levraut, ou de Lapreau à la braise, & accompagnées,	—	450.
Cervelle de Bœuf, de Veau, de Mouton, ou d'Agneau, accompagnée,	—	451.
Œil de Bœuf, de Veau, de Mouton, ou d'Agneau accompagnée,	—	452.
Atelettes de Ris-de-Veau, de petit Lard & de Foyes-gras,	—	453.
Atelettes de petits Poulets,		

	T.I.	T.II.
ou de Pigeons, ou autres Oiseaux,	—	454.
Foyes-gras diversifiés en plusieurs façons soit en ragoût, en crépine, ou à la cendre,	—	445.
Toutes sortes de petites Entrées peuvent se servir pour hors-d'œuvres.		

TABLE

Des Entrées Grasses en Viande de Boucherie.

	T.I.
CUlotte de Bœuf au naturel,	121.
Poitrine de Bœuf au naturel,	122.
Culotte de Bœuf à la braise,	*ibid.*
Poitrine de Bœuf à la Chambord,	123
Poitrine de Bœuf à la Belle-Vûe,	124.
Poitrine de Bœuf à la Flamande, ou prinsel,	*ibid.*
Poitrine de Bœuf à la Hollandoise,	125.
Aloyau rôti,	127.
Aloyau cuit au four,	128.
Aloyau à la braise,	*ibid.*
Filet de Bœu rôti,	130.
Filet de Bœuf à la braise,	131.

Longe

	T. I.
Longe de Veau rôtie ſimple,	132.
Longe de Veau piquée & rôtie,	133.
Longe de Veau marinée,	*ibid.*
Longe de Veau à la braiſe,	*ibid.*
Rôt-de-bif de Veau rôti,	134.
Epaule de Veau rôtie, & marinée, ſi on le veut,	135.
Carré de Veau rôti, piqué, ſi on le veut, ou mariné,	*ibid.*
Poitrine de Veau farcie,	136.
Poitrine de Veau farcie, & à la broche,	137.
Poitrine de Veau en fricandeau,	*ibid.*
Poitrail de Veau en fricandeau,	*ibid.*
Gigot de Mouton rôti ſimple,	138.
Gigot de Mouton à la braiſe, diverſifiés en pluſieurs façons,	139.
Gigot de Mouton à l'eau,	140.
Gigot de Mouton à la Chambord,	141.
Gigot de Mouton en venaiſon,	142.
Epaule de Mouton au verd-pré,	144.
Selle d'Agneau à la Houſarde,	147.
Agneau à la Chancelliere,	148.
Quartier d'Agneau en fricandeau,	149.
Poitrail d'Agneau en fricandeau,	*ibid.*
Bœuf à la mode,	150.
Fricandeau de Veau diverſifié en pluſieurs façons,	153.
Fricandeau en grenadins,	156.
Rouelle de Veau en gros frican-	

deaux,	157.
Gigots de Moutons en ragoût,	158.
Poitrine de Veau en ragoût,	159.
Ragoût de Veau, ou Etuvée de Veau,	160.
Haricot de Mouton à la Bourgeoise,	163.
Carré de Mouton en haricot, ou Haricot de Mouton distingué;	165.
Carré de Veau glacé,	166.
Carré de Veau aux fines-herbes,	*ibid.*
Carré de Veau à la Montmorency,	167.
Carré de Mouton à la Brie,	168.
Carré de Mouton glacé,	*ibid.*
Carré de Mouton à la Choisy,	169.
Côtelettes de Mouton grillées,	*ibid.*
Côtelettes de Mouton à la poële,	170.
Côtelettes de Mouton farcies,	*ibid.*
Côtelettes de Veau grillées,	171.
Côtelettes de Veau en Papillottes, ou en redingotte,	172.
Côtelettes de Veau piquées & glacées,	173.
Côtelettes de Veau marinées,	*ibid.*
Côtelettes de Veau à la Sainte Menehoult,	*ibid.*
Côtelettes de Veau aux fines-herbes,	174.
Côtelettes de Veau en demi-deuil,	175.
Côtelettes de Veau en crépines,	176.

	T. I.
Côtelettes des Veau en crépinettes,	177.
Côtelettes d'Agneau diverſifiées en pluſieurs façons, *Voyez* Côtelettes de Mouton & de Veau, c'eſt la même choſe, 169 juſqu'à	177.
Charbonnée de Bœuf en côtelettes : grillée ou en redingotte,	*ibid.*
Foye de Veau à la bourgeoiſe de pluſieurs façons,	178.
Foyes de Veau piqué & rôti,	179.
Foye de Veau en crépine,	*ibid.*
Tête de Veau au naturel,	180.
Tête de Veau frite,	181.
Tête de Veau au four,	182.
Tête d'Agneau diverſifiées en pluſieurs façons,	183.
Bajoues de tête de Veau diverſifiée en pluſieurs façons,	*ibid.*
Queues de Bœuf en hochepot,	187.
Queues de Mouton en ragoût,	188.
Queues de Mouton farcies & frites, & ſi l'on veut au gratin,	189.
Langues de Bœuf à la Bourgeoiſe,	190.
Langues de Bœuf à la braiſe,	191.
Langues de bœuf glacées,	192.
Langues de Bœuf rôties,	*ibid*
Langues de Cochon, de Sanglier, de Cerf, & autres, accommodées de toutes les façons differentes de celles de Bœuf, 190 juſqu'à	193.

	T. I.
Langues de Mouton en ragoût,	195.
Langues de Mouton glacées,	196.
Langues de Mouton rôties,	*ibid.*
Pâté de viande sans croute,	203.
Dauphin artificiel,	207.
Pigeons artificiels, & autres ouvrages de même espéce, comme Etoiles, Croix de Malthe, Fleur de Lys, &c.	208.

En Coçhon domestique & sauvage, & autre gros Gibier ou Viande de Venaison.

	T. I.
Cochon domestique diversifié en plusieurs façons, comme :	
Filet piqué & rôti,	218.
Filet, ou autres morceaux rôtis simplement, ou cuits au four,	219.
Petit salé à la purée,	220.
Sanglier diversifié en plusieurs façons, comme :	
Filet rôti, ou à la braise,	225.
Longe ou Epaule à la braise, ou rôtie.	*ibid.*
Fesse à la Daube, ou en Bœuf à la mode,	226.
Poitrine en haricot,	*ibid.*
Cochon Maron diversifié en plusieurs façons,	228.
Cerf diversifié en plusieurs façons,	229.

	T. I.
Cerf ou Sanglier en ragoût,	230.
Cerf ou Sanglier en civet,	231.
Chevreuil diversifié en plusieurs façons,	232.
Daim diversifié en plusieurs façons,	233.
Cochon de lait rôti,	221.
Marcassin rôti,	226.
Faons de Cerf, de Chevreuil, & de Daim. *Voyez Marcassin & Cochon de lait, c'est la même chose,*	*ibid.*
Jambon à la braise,	
En Volaille.	
Dindons à la Financiere,	266.
Dindon à la Perigord,	267.
Dindon en Galantine,	268.
Dindon à la Polonoise,	269.
Dindon à la braise, diversifié en plusieurs façons,	271.
Chapons ou Poulardes rôties, pour Entrées de broche, diversifiés en plusieurs façons,	280.
Chapons ou Poulardes à la braise, diversifiés en plusieurs façons,	282.
Chapons ou Poulardes à la Belle-Vûe,	283.
Chapons ou Poulardes à la Choisy,	285.
Chapons ou Poulardes piquées & glacées,	287.
Chapons ou Poulardes à la Toulouse,	288.

	T. I.
Chapons ou Poulardes à la Tartare,	289.
Chapons ou Poulardes à la Polonoise,	290.
Chapons ou Poulardes en Galantine,	*ibid.*
Poulets rôtis pour Entrée de broche, diversifiés en plusieurs façons,	295.
Poulets à la braise, diversifiés en plusieurs façons,	298.
Poulets à la Sultane,	300.
Poulets à la Dom-Philippe,	302.
Poulets en grenadins,	304.
Poulets à la Jardiniere,	306.
Poulets à la cendre,	*ibid*
Poulets marinés,	307.
Poulets piqués & glacés,	309.
Poulets Joyeux,	*ibid.*
Poulets à la Choisy,	*ibid.*
Poulets à la Tartare,	*ibid.*
Poulets en Galantine,	*ibid.*
Poulets en Ragoût à la Reine, ou Ragoût de petits Poulets de plusieurs façons,	310.
Poulets fricassés, ou fricassée de Poulets,	313.
Poulets fricassés au roux, ou fricassée de Poulets au roux,	315.
Poulets à la Giblotte, ou Giblotte de Poulets,	316.
Poulets à la Matelotte, ou Mate-	

	T. I.
lotte à la Dauphine,	*ibid.*
Chapons ou Poulardes, ou Poulets en fricandeau,	318.
Poitrails de Chapons, ou de Poulardes, ou de Poulets en fricandeau,	320.
Culottes de Chapons, ou de Poulardes en Matelotte,	321.
Poitrails de Chapons ou de Poulardes diversifiés en plusieurs façons,	322.
Cuisses & aîles de Dindons, de Chapons, de Poulardes, ou de Poulets en fricandeau,	323.
Cuisses & aîles de Dindons, de Chapons, de Poulardes, ou de Poulets à la braise, & diversifiés en plusieurs façons,	324.
Cuisses & aîles de Dindons, de Chapons, de Poulardes, ou de Poulets, aux fines herbes,	325.
Cuisses & aîles de Dindons, de Chapons, de Poulardes, ou de Poulets en crépinettes,	*ibid.*
Cuisses & aîles de Dindons, de Chapons, de Poulardes, ou de Poulets à la Provençale,	326.
Cuisses & aîles de Dindons, de Chapons, de Poulardes, ou de Poulets à la Sainte Menehoult,	327.
Cuisses & aîles de Dindons, de	

	T. I.
Chapons, de Poulardes, ou de Poulets à la Bechamel,	328.
Cuisses & aîles de Chapons, de Poulardes, ou de Poulets en demi-deuil,	330.
Toutes sortes d'aîlerons, soit de Dindons, de Chapons, de Poulardes, ou de Poulets, diversifiées en plusieurs façons;	
331 jusqu'à	334.

En Oyes & Canards, & autres Oiseaux à peu-près de même espéce.

	T. I.
Oye rôtie,	343.
Oye cuite au four,	344.
Oye à la braise,	345.
Oye en ragoût,	*ibid.*
Cigognes, Outardes, Paon ou Pan, Cignes & autres Oiseaux de même espéce, diversifiés en plusieurs façons, 338 jusqu'à	342.
Canards à la braise diversifiés en plusieurs façons,	348.
Canards à la Chambord,	350.
Canards à la Choisy,	352.
Canards en ragoût,	*ibid.*
Canards en grenadins,	355.
Canards en pâtés rôtis, ou Pâté en broche de Canards,	*ibid.*

	T. I.
Dans tous les différens apprêts donnés pour les Canards tant ſauvages que domeſtiques, on comprend auſſi les Albrans, les Sarcelles, les Rouges, les Moltons, les Macreuſes, les Pilets, Tiers, Râles, Bizets, Pies de mer ou Demoiſelles : il en eſt de même de la Judelle, du Butor, du Heron, de la Poule-d'eau, des Plongeons & Râles d'eau, & de pluſieurs autres Oiſeaux tant de mer qu'aquatiques & amphibies, Voyez	336.
En Pigeons & Tourterelles.	
Pigeons rôtis, pour Entrée de broche, diverſifiés en pluſieurs façons,	367.
Tourterelles ou Tourtereaux rôtis, pour Entrée de broche, diverſifiés en pluſieurs façons,	*ibid.*
Pigeons à la braiſe, diverſifiés en pluſieurs façons,	368.
Pigeons ramiers ou Tourterelles à la braiſe, diverſifiés en pluſieurs façons,	*ibid.*
Pigeons fricaſſés, ou fricaſſée de Pigeons,	370.
Pigeons à la Bourgeoiſe de deux façons,	371.
Pigeons au Baſilic,	374.
Pigeons au Soleil,	375.
Pigeons en Poires de deux façons,	376.

	T. I.
Pigeons en fricandeau,	377.
Pigeons à la Marianne,	*ibid.*
Pigeons à la Jardiniere,	*ibid.*
Pigeons à la cendre,	378
Pigeons en Tortue,	*ibid.*
Pigeons à la Dauphine,	379.
Pigeons en caiſſes,	389.
Pigeons en ragoût, ou compotte de petits Pigeons à la Royale,	382.
Pigeons en poupeton,	384.
Pigeons en Surtout,	*ibid.*
Pigeons en Timbale,	*ibid.*

Les Pigeons ſe ſervent de beaucoup d'autres façons; comme en Pâtés chauds, en Terrines, & en Tourtes. *Voyez le Chapitre de la Pâtiſſerie, Tome II.*

En Gibier de toute eſpéce.

	T. I.
Faiſans (*ou Faiſandes*) rôtis pour Entrée de broche, diverſifiés en pluſieurs façons,	390.
Faiſans (*ou Faiſandes*) à la braiſe, diverſifiés en pluſieurs façons,	*ibid.*
Coqs de bruyere, Pintades, Gelinotes des bois, Poules Guinées, Cannes petraſſes, Courlis, Chevaliers, Paons ou Pans, diverſifiés en pluſieurs façons, 393. juſqu'à	396.
Perdreaux ou jeunes Perdrix rôtis,	

	T. I.
pour Entrée de broche, diversifiés en plusieurs façons,	399.
Perdrix à la braise diversifiées en plusieurs façons,	400.
Perdrix aux Lentilles,	402.
Perdrix au Choux & au petit Lard,	403.
Perdreaux ou Perdrix à la Dauphine,	405.
	407.
Perdreaux à la Dom-Philippe,	408.
Perdreaux à la Dantzic,	409.
Perdreaux ou Perdrix à la Czarine,	410.
Perdreaux ou Perdrix à la cendre,	
Les Perdreaux & les Perdrix peuvent se mettre à bien d'autres différentes façons, que l'on peut prendre dans celles des Poulets & des Pigeons.	
Cailles rôties pour Entrée de broche, diversifiées en plusieurs façons,	414.
Cailles à la braise, diversifiées en plusieurs façons,	*ibid.*
Cailles en ragoût, ou compotte de Cailles à la Royale,	415.
Cailles à la Choisy,	417.
Cailles au gratin,	418.
Cailles en Surtout,	419.
Cailles en Poupeton, ou Poupeton de Cailles,	421.
Becasses, Becassines, Becots, ou Becasseaux rôtis & en salmi,	425.
Becassines en ragoût,	428.

Pluviers & Vanneaux diverſifiés en Pluſieurs façons, leſquels peuvent ſe prendre dans celles des Pigeons, des Perdrix, & des Beccaſſines. Il en eſt de même des Grives, des Guignards, des Becquefigues, des Râles, des Merles, des Rouges-gorges, des Hupes, des Culs blancs, des Coucous, & de pluſieurs autres, 429 juſqu'a	*T. I.* 432.
Alouettes ou Mauviettes en ſalmi,	444.
Alouettes ou Mauviettes en ragoût,	*ibid.*
Alouettes ou Mauviettes au gratin, & au Parmeſan,	445.
En Menu Gibier.	
Liévre en civet, ou civet de Liévre de deux façons,	454.
Lapins ou Lapreaux en fricaſſée de Poulets,	457.
Lapins ou Lapreaux à la braiſe,	458.
Lapins ou Lapreaux piqués & glacés,	*ibid.*
Lapreau en Matelotte, ou Matelotte de Lapreau & d'Anguille,	459.
Filets de Levrauts ou Lapreaux rôtis,	460.
Filets de Levrauts ou de Lapreaux à la braiſe; & diverſifiés en pluſieurs façons,	461.
Filets de Levrauts, ou de Lapreaux en paupiettes,	462.
Cuiſſes de Lapreaux en botines,	463.
Levraut ou Lapreau en galantine,	464.
Liévre au gîte,	466.
Lapreau au vis-à-vis,	468.

	T. II.
Mets Mélangés.	
Toutes sortes de Pâtés chauds, ou de Pâtés dressés, comme de Perdrix, ou autre Gibier, ou Volaille, 260 jusqu'à	266.
Toutes sortes de Terrines, comme de Perdrix, de Faisans, de Becasses, de Cailles, de Sarcelles, de Canards, de Pigeons, de Lapreaux, de Poulardes, & de Poulets; comme aussi de queues de Mouton & d'aîlerons, 267 jusqu'à,	272.
Toutes sortes de Casseroles. *Voyez Casseroles.*	406.
Toutes sortes de Timbales. *Voyez Timbales.*	409.
Toutes sortes de Tourtes, comme de Pigeons, de Poulets, de Cailles, de Grives, d'Alouettes, &c. ou de Farce simplement, 276. jusqu'à,	279.
Galere,	383.
Pyramide d'Egypte,	387.
Toutes sortes de Poupeton. *Voyez Poupeton*,	388.
Pain de Veau & de Jambon,	393.
Pain à la Hollandoise,	395.
Gâteau à l'Angloise,	397.
Japonoise,	401.

	T.II.
Chinoise,	403.
Toutes sortes de Grenadins. *Voyez Grenadin*,	420
Toutes sortes de Surtouts. *Voyez Surtout*,	389.
Ballons ou Globes. *Voyez Ballons.*	412.
Toutes sortes de Filets. *Voyez Filets.*	430
Toutes sortes de Galantines. *Voyez Galantines.*	416.
Toutes sortes de Caisses. *Voyez Caisses.*	436.
Toutes sortes de Marinades. *Voyez Marinades.*	422.

TABLE.

Des Entrées de Poisson en gras.

	T.II.
CArpe à la Royale,	18.
Carpe à la Belle Vûe,	21.
Brochet en Dauphin,	32.
Brochet à la Choisy,	35.
Brochet à la Chambord,	36.
Truite à la Dauphine,	45.
Anguille piquée & rôtie à la broche,	66.
Anguille en fricandeau, ou fricandeau d'Anguilles,	67.
Lottes diversifiées en plusieurs façons.	74.

	T.II
Lottes piquées & glacées,	*ibid.*
Barbottes diverſifiées en pluſieurs façons,	*ibid.*
Saumon à la Compiegne,	99.
Queue de Saumon, ou tronçon, ou hure de Saumon à la braiſe, diverſifiée en pluſieurs façons,	100.
Saumon en fricandeau, ou fricandeau de Saumon,	103.
Plie à la Dauphine,	121.
Eſturgeon à la braiſe, diverſifiée en pluſieurs façons,	129.
Eſturgeon rôti,	*ibid.*
Maquereaux au gras,	170.
Thon diverſifié en pluſieurs en façons,	132.
Lamantin diverſifié en pluſieurs façons,	136.
Bar diverſifié en pluſieurs façons différentes que vous choiſirez dans l'article du Brochet. (*Bar.*)	173.
Vives diverſifiées en quelques façons différentes que vous choiſirez dans celles de la Truite, ou autres Poiſſons (*Vives.*)	174.
Dorades diverſifiés en quelques façons différentes que vous choiſirez, ſoit dans celles de la Carpe ou du Brochet, ou de la Truite, (*Dorade.*)	176.

	T. II.
Turbot à la Reine,	186.
Barbue au gras, *comme le Turbot à la Reine.*	188.
Herbu au gras, *comme le Turbot à la Reine.*	*ibid.*
Poule de mer au gras, *comme le Turbot à la Reine.*	189.
Soles au gras, *comme la Plie de Loire, ou le Turbot à la Reine.*	191.
Pour ce qui eſt des Animaux Amphibies, pour leur apprêts au gras; on peut voir ce qui en eſt dit à leur article, (*Article VIII. chap. VI.*) où il eſt parlé du Loutre, du Caſtor, & de la Tortue diverſifiés en pluſieurs façons. Il en eſt de même de pluſieurs autres Poiſſons tant d'eau douce que de mer.	
Outre ces Poiſſons entiers ou non entiers, on peut auſſi ſervir toutes ſortes de Pâtés dreſſés, fait, ſoit de Poiſſons, ſoit des Oiſeaux de mer ou d'eau douce accommodés au gras. *Voyez Pâtés chauds.*	260.
Il en eſt de même de toutes ſortes de Terrines. *Voyez Terrines.*	267.
De toutes ſortes de Timbales. *Voyez Timbales.*	409.
De toutes ſortes de Caſſeroles. *Voyez Caſſeroles.*	406.

TABLE
DU ROT EN GRAS.

En gros Gibier ſous le titre de Viande de Venaiſon.

	T. I.
Quartier de derriere ou de devant de Sanglier, de Cerf, de Chevreuil, ou de Daim, 224. juſqu'à,	233.

Observation.

Les quartiers de derriere de ces Animaux ſont plus eſtimés que ceux de devant. L'un & l'autre ſe ſervent rarement pour rôt. Ils ſervent plutôt de plat de relevée d'Entrée. Il en eſt de même de leurs Faons ; mais plus rarement.

	T. I.
Cochon Maron,	228
En viande de lait.	
Cochon de lait, Marcaſſin, Faon de Cerf, Faon de Chevreuil, Faon de Daim, 221 juſqu'à	233.
Agneau,	145.
Quartier d'Agneau, ſoit de devant ſoit de derriere,	146.
Rôt-de-bif d'Agneau,	*ibid.*
Selle d'Agneau,	147.
En Volaille.	
Dindons & Dindonneaux,	264.

	T. I.
Toutes sortes de Volailles, comme Chapons & Poulardes, Chapons de Bruges, Coqs vierges, Poules de Caux, Campines, & autres, 277 jusqu'à	279.
Toutes sortes de Poulets, comme Poulets gras, Poulets à la Reine, Poulets aux œufs, Poulets de grain,	294.
Oyes & Oysons domestiques,	346.
Canards domestiques & de Rouen,	356.
En Gibier.	
Toutes sortes de Pigeons, (*Les Pigeons cependant ne sont point viande de Gibier, hors les Ramiers*) comme Pigeons Cauchois ou patus, Pigeons Romains, Pigeons de voliere, Pigeons aux aîles, & autres, 364 jusqu'à	367.
Ramiers & Ramereaux,	*ibid.*
Tourterelles & Tourtereaux,	*ibid.*
Cailles & Cailletaux,	413.
Perdreaux & jeunes Perdrix,	399.
Faisans, Faisandes, & Faisandeaux,	387.
Coqs de Bruyere, Pintades, Gelinottes de bois, Poules-Guinées, Cannes-pétrasses, Courlis, Chevaliers, 393 jusqu'à	396.
Oyes & Oysons sauvages,	346
Cicognes, Outarde, Paon, Cigne, 338 jusqu'à	342.

	T. I.
Canards ſauvages & Albrans,	357.
Oiſeaux de rivieres, Rouges, Sarcelles,	358.
Becaſſes, Becaſſines, Becots, Becaſſeaux,	425.
Pluviers & Vaneaux,	429.
Grives, Guignards, Becquefigues, Râles de genêt, Merles, Alouettes, Mauviettes, Ortolans, Cochevis, Rouges-gorges, culs-blancs, Coucous & autres Oiſeaux, 430 juſqu'à	437.
En menu Gibier ſous le titre de petite Venaiſon.	
Levrauts,	451.
Liévre auſſi tendre qu'un Levraut,	453.
Liévre au bon chaſſeur,	454.
Lapreaux & Lapins,	456.

TABLE
DES ENTREMETS GRAS.
En Pâtés froids.

	T. I.	T. II.
Pâté de Cerf, ou de Sanglier,	—	244.
Pâté de Chevreuil, de rouelle de Veau, ou de Porc frais,	—	242.

	T. I.	T. II.
Pâté en godiveau froid,	—	249
Pâté de Liévre ou de Levraut,	—	250.
Pâté de Dindon,	—	252.
Pâté de Perdrix,	—	254.
Pâté de Becasſes, de Pluviers, de Vaneaux, de Sarcelles, ou autres Oiſeaux,	—	255.
Pâté de Jambon,	—	*ibid.*
Pâté de Canards,	—	256.
En Daubes & Galantines froides, ou marbrées, & autres mets à peu près de même eſpéce.		
Voyez Daube,	—	411.
Voyez Galantine,	—	416.
Gigot de Mouton à la daube,	143.	
Cochon de lait à la daube,	223.	
Dindon à la daube,	274.	411.
Chapons ou Poulardes à la daube,	293.	
Poulets à la daube,	309.	
Oye à la daube,	345.	
Canard à la daube,	354.	
Dindon marbré,	268.	
Chapons ou Poulardes marbrés,	293.	
Poulets marbrés,	309.	
Levraut ou Lapreau marbré,	466.	
Pain marbré,	—	405
Pâté en pot,	—	371.

	T. I.	T II.
Dindon en Ballon ou en globe,	269.	414.
Voyez Ballon ou Globe,	—	412.
Hure de Cochon en Ballon ou en Globe,	—	413.
Hure de Sanglier,	256	
Poitrine de Bœuf à la Hollandoise,	125.	
Bœuf à l'écarlate,	126.	
Bœuf à la Royale,	152.	
Foye de Veau en crépine,	179.	
Jambon au naturel,	252.	
Jambon rôti à la broche,	253.	
Jambon à la braise,	254.	
Pain de Bayonne,	—	394.
Pain à la Hollandoise;	—	395.
Pain à l'Italienne,	—	396.
Pain au blanc-manger,	—	397.
Gâteau, & tranches de gâteau à l'Angloise, frites ou grillées,	—	398.
Cervelats,	243.	
Langues fourrées,	247.	
En différentes choses propres à manger chaudes.		
Jambon à la Comus,	—	465.
Pieds de Veau en façon de Sainte Menehoult,	185.	
Pieds de Cochon de à la Ste Menehoult,	245.	

	T. I.	T. II.
Oreilles de Cochon à la St. Menehoult,	246.	
Oreilles de Cochon en menus-doigts,	*ibid*	
Oreilles de Veau à la Sainte Menehoult,	93.	450.
Oreilles de Veau en menus doigts,	194.	*ibid.*
Palais de Bœuf en menus doigts,	201.	
Palais de Bœuf en colifichets,	202	
Oreilles de Mouton, d'Agneau, de Levraut, ou de Lapreau en franges,	—	450.
Cervelles de Bœuf, de Veau, de Mouton, d'Agneau accompagnées,	—	451.
Cervelles de Bœuf, de Veau, de Mouton, ou d'Agneau frites,	—	*ibid.*
Yeux de Bœuf, de Veau, de Mouton, ou d'Agneau accompagnés,	—	452.
Toutes sortes de petites Caisses. *Voyez Caisses.*	—	436.
Ris-de-Veau à la cendre,	—	441.
Ris-de-Veau en Caisses,	—	442.
Ris-de-Veau à la Dauphine, de plusieurs façons,	—	443.
Ris-de-Veau frits,	—	445.

	T.II.
Ris-d'Agneau diverſifiés en pluſieurs façons. *Voyez Ris-de-Veau*, 438 juſqu'à	446.
Foyes-gras à la cendre,	456.
Foyes-gras en Caiſſes,	*ibid.*
Foyes-gras à la Dauphine,	457.
Crêtes de Coq en ragoût, ou Ragoût de Crêtes,	458.
Crêtes de Coq farcies de pluſieurs façons,	459.
Ragoût mêlé,	461.
Rôties de rognon de Veau, ou de chair de Volaille,	465.
Rôties au Jambon,	467.
Rôties à la Provençale,	468.
Rôties d'Epinars,	467.
Rôties à la Suiſſe,	469.
Amourettes en ragoût,	*ibid.*
Amourettes frites,	470.
Pattes de Dindon ou d'Oye farcies,	*ibid.*
Pattes de Dindon ou d'Oye à la Belle-Vûe,	471.
Truffles vertes au naturel,	*ibid.*
Truffles en ragoût,	472
Champignons en ragoût,	474
Champignons farcis,	473.
Champignons frits,	474
Morilles farcies,	475.
Mouſſerons & Morilles en ragoût,	476.
Pain à l'Italienne,	396.

	T. II.
Pain au blanc-manger,	398.
En Pâtiſſeries & autres mets à peu près de même eſpéce.	
Tourte d'Epinars,	288.
Tourte de Ris,	289.
Tourtes de Moëlle,	290.
Tourte d'Amandes,	*ibid.*
Tourte de Piſtaches,	293.
Tourte de Crême Pâtiſſiere, ou de franchipanne,	*ibia.*
Tourte de Ceriſes,	295.
Tourte de Fraizes & de Framboiſes,	*ibid.*
Tourte de Verjus,	296.
Tourte de Prunes,	297.
Tourte d'Abricots,	298.
Tourte de Pêches,	300.
Tourte de Poires, de Pommes, de confitures, &c.	301.
Croquante, 303 juſqu'à	308.
Bonnet de Turquie,	309.
Gâteau à la Dauphine,	311.
Semelles à la Dauphine,	313.
Tartelettes,	314.
Feuillentines,	*ibid.*
Gâteau fourré,	315.
Puits d'Amour,	316.
Meringues,	*ibid.*
Choux,	332.
Bâtons Royaux de pluſieurs façons,	321.
Riſſoles de pluſieurs façons,	322.

T. II.

Ramequins de plusieurs façons, 324.
Fondu, 326.
Piquatoches, *ibid.*

En Beignets.

Beignets de Pommes, 327.
Beignets de différentes Poires, 329
Beignets de Pêches, ou d'Abricots, *ibid.*
Beignets Bachiques, *ibid.*
Beignets de pain à chanter, 330
Beignets de Brioche, *ibid.*
Beignets de pâte, *ibid.*
Beignets à la Suisse, 332.
Beignets découpés de plusieurs façons, 333 jusqu'à 336.

En Crême.

Crême brûlée, 337.
Crême blanche glacée, 338.
Crême marbrée, 339.
Crême à la Polonoise, *ibid.*
Crême soufflée, 341.
Crême panachée, *ibid.*
Crême veloutée de différentes couleurs, 342.
Crême à l'Angloise, 346.
Crême au Caffé, 347.
Crême au Chocolat, 348.
Gelée de viande, *ibid.*
Blanc-manger de viande, 350.
Ris glacé, 352.
Ris marbré, 353.

Ces deux façons de Ris ſont encore au premier Volume page 43.

En Oeufs, tant en gras qu'en maigre.

	T. II
Omelette à la Bourgeoiſe,	360.
Omelette à la bonne Cuiſiniere,	361.
Omelette au Lard,	*ibid.*
Omelette au Jambon,	362.
Omelette aux Rognons de Veau,	*ibid.*
Omelette aux petits Pois verds,	363.
Omelette au ſang,	*ibid.*
Omelette aux Ecreviſſes,	*ibid.*
Omelette au fromage,	364.
Oeufs à la Suiſſe,	*ibid.*
Oeufs à l'Allemande,	365.
Oeufs à la grand-mere,	*ibid.*
Oeufs au Verjus,	366.
Oeufs au lait,	*ibid.*
Oeufs à l'eau,	367.
Oeufs brouillés au jus,	368.
Oeufs brouillés à la ſauce blanche,	369.
Oeufs brouillés aux Petis pois verds,	*ibid.*
Oeufs brouillés aux pointes d'Aſperges,	*ibid.*
Oeufs ſoufflés,	371.
Oeufs pochés à l'eau, accompagnés d'une ſauce,	372.
Oeufs au jus,	*ibid.*
Oeufs en menu-doigts,	375.

	T.II.
Oeufs à la Choisy,	375.
Oeufs en Timbales de différentes façons,	376.
Oeufs à la Dauphine,	377.
Oeufs à la Pimbœuf,	379.
Oeufs à la Romaine,	380.
Oeufs à la Prussienne,	*ibid.*
Oeufs à la Belle-Vûe,	381.
Oeufs à la Neige,	*ibid.*

En Graines, Légumes, Racines, & Herbages; tant en maigre, qu'en gras.

	T.II.
Pois à la Crême,	482.
Haricots verds de plusieurs façons,	487.
Haricots verds frits,	489.
Haricots blancs à la crême,	491.
Féves de Marais de plusieurs façons,	493.
Béteraves frites,	494.
Salsifix à la sauce blanche,	497.
Salsifix frits,	498.
Chervis frits,	*ibid.*
Salsifix au jus, au Parmesan,	*ibid.*
Asperges à la sauce blanche,	499
Asperges au jus,	*ibid.*
Asperges en petits pois, ou en ragoût,	500.
Artichaux à la sauce blanche,	502.
Artichaux au jus,	503.

	T. II.
Artichaux à la Merigoute,	503.
Artichaux farcis,	504.
Artichaux jumeaux,	505.
Artichaux frits,	506.
Cardons d'Eſpagne au jus, ou ragoût de Cardons d'Eſpagne,	513.
Cardons d'Eſpagne au Parmeſan,	514.
Cardons d'Eſpagne à la ſauce blanche,	*ib.*
Toutes ſortes de Cardes; comme d'Artichaux, de Poirées ou de bétes, & de montans de Laitues romaines apprêtées & ſervies de toutes les différentes façons des Cardons d'Eſpagne, 512 juſqu'à	515.
Choux-fleurs à la ſauce blanche,	517.
Choux-fleurs au jus,	*ib.*
Choux-fleurs au Parmeſan,	*ib.*
Celery frit,	522.
Epinars à l'ordinaire,	527.
Epinars frits & glacés,	528.
En Coquillages.	
Huîtres cruës,	197.
Huîtres aux fines herbes & au four,	200
Huîtres frites,	201.
Huîtres farcies dans leur coquilles,	*ib.*
Huîtres grillées,	202.
Huîtres à ma Commere,	203.

	T.II.
Ecreviſſes au naturel, ou buiſſon d'Ecreviſſes,	208.
Ecreviſſes à la Dauphine de pluſieurs façons,	209.
Ecreviſſes à la poulette,	211.
Ecreviſſes à l'Italienne,	*ibid.*
Ecreviſſes pannées,	212.
Ecreviſſes de mer & autres Poiſſons armés, comme : Homars, Crabes, Langouſtes, Caneres, Araignées, Salicoques, Chevrettes, &c. 213. juſqu'à	218.
Le tout ſe cuit dans un court bouillon, & ſe ſert ſur un plat couvert d'une ſerviette, & s'accompagne avec une poivrade dans une ſauciere.	
Grenouilles frites,	228.
Limaçons ou Eſcargots à la Comus,	230.

TABLE

Des Hors-d'œuvres en maigre.

	T.II.
BEurre frais,	547.
Raves & Radix,	
Artichauts à la poivrade,	502.
Melons,	

	T.II.
Figues & Mûres,	
Huîtres crues,	597.
Toutes ſortes de petits pâtés, comme Pâtés à la Mazarine, à la Bechamel, & autres, *p.* 285. juſqu'à	287.
Bâtons Royaux,	321.
Riſſolles,	323.
Toutes ſortes de Graines, Racines, Légumes, & Herbages accommodées de pluſieurs façons différentes, comme :	
Pois verds en ragoûts,	483.
Pois ſecs en purée, ou Purée de pois ſecs.	484.
Lentilles fricaſſées,	485.
Ragoût de Lentilles,	486.
Lentilles à l'Huile,	*ibid.*
Haricots verds de pluſieurs façons,	487.
Haricots verds en ſalade,	489.
Haricots blancs à la crême & au roux,	491.
Haricots au naturel, de pluſieurs façons,	492.
Féves de Marais de pluſieurs façons,	493.
Béteraves fricaſſées,	494.
Béteraves frites,	*ibid.*
Navets accommodés de pluſieurs façons,	495.
Navets à la ſauce blanche & à la	

	T. II.
moutarde,	496.
Topinambours à la ſauce à la moutarde,	*ibid.*
Salſifix à la ſauce blanche,	497.
Artichaux à la ſauce blanche,	502.
Artichaux à l'huile,	503.
Concombres en ragoût au blanc,	510.
Concombres farcies,	*ibid.*
Cardons d'Eſpagne à la ſauce blanche,	514.
Toutes ſortes de Cardes, comme : d'Artichaux, de Poirées ou Bétes, & de montans de Laitues romaines apprêtées & ſervies de toutes les différentes façons des Cardons d'Eſpagne, 512. juſq.	515.
Choux farcis,	520.
Brocolis diverſifiés,	*ibid.*
Laitues en ragoût,	*ibid.*
Laitues farcies,	521.
Laitues farcies & frites,	*ibid.*
Chicorée à la ſauce blanche de deux façons,	522.
Chicorée en ragoût,	*ibid.*
Farce à l'Ozeille,	524.
Oeufs diverſifiés en pluſieurs façons différentes : comme	
Oeufs à la coque,	354.
Oeufs au beurre noir,	*ibid.*
Oeufs au miroir,	355.

	T. II.
Oeufs au miroir à la crême,	355.
Oeufs à la tripe ou à la diable,	*ibid.*
Oeufs pannés & au four,	356.
Oeufs durs à l'ozeille,	*ibid*
Oeufs durs à la chicorée,	357
Oeufs aux fines-herbes,	*ibid*
Oeufs à la Bourguignone,	358.
Oeufs à la Capucine,	*ibid.*
Oeufs aux Andouillettes,	359.
Oeufs à la Germanique,	*ibid.*
Omelette à la Bourgeoise,	360.
Omelette à la bonne Cuisiniere,	361.
Oeufs à la Grand-mere,	365
Oeufs au verjus,	366.
Oeufs au lait,	*ibid.*
Oeufs pochés au beurre,	370.
Oeufs soufflés,	371.
Oeufs à la sole,	*ibid.*
Oeufs pochés à l'eau, accompagnés d'une sauce telle que vous voudrez,	372.
Oeufs au gratin,	373
Oeufs pochés au gratin,	374.
Oeufs à l'Allemande,	365.
Boudin de Poisson, *page* 238. *Tome I.*	
Anguille frite,	62.
Hachis de Carpe,	81.
Toutes sortes de Filets de Poissons. *Voyez Filets*,	430.

Comme :	*T. II.*
Filets de Carpes ou d'autres Poissons aux fines-herbes, pannés & au four,	83.
Filets de Carpes, ou d'autres Poissons en paupiettes,	84.
Filets de Carpes, ou autres Poissons en paupiettes & farcis,	*ibid.*
Toutes sortes de paupiettes de Carpes, ou d'autres Poissons à la poële,	85.
Voyez Paupiettes.	426.
Filets de Carpes, ou d'autres Poissons frits,	86.
Filets de Carpes ou d'autres Poissons à la Marianne,	*ibid.*
Filets de Brochet, ou d'autres Poissons à la Bechamel,	87.
Papillottes de Filets de Poissons, ou de petits Poissons,	89.
Voyez Papillottes.	435.
Caisses de Filets de Poissons, ou de petits Poissons.	89.
Voyez Caisses.	436.
Toutes sortes de Crépinettes. *Voyez Crepinettes.*	438.
Toutes sortes de petits Surtouts. *Voyez Surtout.*	389.
Ateletres d'Anguilles, de foyes de Brochet & de laitances de Carpes. *Voyez Atelettes.*	452.

	T. II.
Eperlans de différentes façons. (*Hors la friture.*)	123
Eſturgeons en redingotte,	126.
Morue à l'huile,	154.
Morue frite,	156.
Morue à la Sainte Menehoult,	158.
Merluche accommodée de pluſieurs façons, 158 juſqu'à	161.
Harangs frais diverſifiés de pluſieurs façons, *Voyez la table des Entrées. Il en eſt de même des Harangs Salés.*	
Harangs pecs en ſalade,	165
Harangs ſorets grillés,	*ibid.*
Harangs ſorets à la Maître d'Hôtel,	166.
Sardines grillées,	195.
Huîtres écaillées en ragoût,	204.
Moules en ragoût de pluſieurs façons,	205.
Grenouilles en fricaſſée de Poulets,	228.
Limaçons ou Eſcargots en fricaſſée de Poulets,	231.
Toutes ſortes de petites Entrées peuvent ſe ſervir pour Hors-d'œuvres.	

TABLE

Des Entrées maigres.

	T.II.
CArpes à l'étuvée, ou étuvée de Carpes,	7.
Carpes à la Poulette,	8.
Carpe à la Hollandoiſe,	9.
Carpe à l'Angloiſe,	*ibid.*
Carpe grillée,	10.
Carpe farcie,	14.
Carpe à l'Italienne,	16.
Carpe au reſtaurant,	17.
Carpe à la Belle-Vûe,	21.
Brochet à la ſauce blanche,	25.
Brochet grillé,	26.
Brochet à la Polonoiſe,	27.
Brochet à la ſaint Cloud,	29.
Brochet à la Sultane,	30.
Brochet en Dauphin,	34.
Brochet à la Chambord,	36.
Barbeau grillé,	39.
Barbeau en ragoût, ou à l'étuvée,	*ibid.*
Truites à la ſauce blanche,	43.
Truites grillées.	*ibid.*
Truites aux fines-herbes & pannées,	44.
Truites à la Lyonnoiſe,	*ibid.*
Perches à la ſauce blanche,	47.
Perches à la Sainte Menehoult,	48.

	T. II.
Perches grillées,	49.
Perches au reſtaurant,	*ibid.*
Perches à la Bernardine,	50.
Tanches grillées,	51.
Tanches à la Poulette,	52.
Tanches à la Polonoiſe,	53.
Tanches cuites dans leur ſauce,	54.
Tanches au Maître Lucas,	55.
Anguilles en Matelotte, ou Matelotte d'Anguilles,	57.
Anguilles à la Poulette,	58.
Anguille grillée,	60.
Anguille à la Sainte Menehoult,	61.
Anguille roulée aux fines-herbes,	63.
Anguille roulée & grillée,	64.
Anguille à la Napolitaine,	*ibid.*
Anguille ſalée boucannée,	70.
Anguille ſalée grillée.	71.
Lottes à la Poulette,	72.
Lottes grillées,	73.
Lottes diverſifiées en pluſieurs façons,	74.
Barbottes diverſifiées en pluſieurs façons,	*ibid.*
Matelotte de toutes ſortes de petits Poiſſons,	79.
Matelotte à la Mariniere,	80.
Pâté de Poiſſon ſans croute, *Tome I. page* 204.	82.
Dauphin artificiel, & autres ou-	

	T. II.
Fleurs-de-lis, Croix de Malthe, ouvrages de même espéce; *comme* Etoiles, petits Pigeons, &c. *page* 207. & 209. *Tome I.*	
Poules d'eau, Plongeons & Râles d'eau en ragoût,	92
Poules-d'eau, Plongeons, Râles d'eau, ou autres Oiseaux à la braise, diversifiés en plusieurs façons,	93.
Saumon à l'Amiral,	99.
Queue de Saumon, ou tronçon, ou hure de Saumon à la braise, accompagnée d'un coulis, ou d'un ragoût, qui donnera le nom au saumon,	101.
Queue de Saumon pannée & au four,	102.
Saumon aux fines-herbes,	*ibia.*
Saumoneaux diversifiés,	104.
Saumon salé à la fauce blanche,	105.
Saumon salé à la crême & au four,	*ibid.*
Aloſe grillée,	107.
Lamproye en ragoût au naturel,	110.
Lamproye à la Matelotte,	111.
Lamproye grillée,	*ibid.*
Lamproye à la Sainte Menehoult,	*ibid.*
Seteüilles en ragoût,	109.
Plies grillées,	112.
Plies frites à la Bourgeoiſe,	114.

	T. II.
Plies à la Matelotte, ou en Casserole,	114.
Plies au court-bouillon, & à la sauce blanche,	116.
Plies à la Coigny de plusieurs façons,	117.
Plies à l'Italienne,	118.
Plies aux fines-herbes & pannées,	119.
Plies à la Dom-Philippe,	*ibid.*
Esturgeon aux fines-herbes & grillé,	126.
Esturgeon en redingotte,	*ibid.*
Esturgeon à la Sainte-Menehoult,	127.
Esturgeon en haricot,	*ibid.*
Esturgeon à la poulette,	128.
Esturgeon à la braise, accompagné d'un coulis & d'un ragoût qui donnera le nom à l'Esturgeon,	129.
Esturgeon rôti,	130.
Thon frais diversifié en plusieurs façons,	132.
Marsouin diversifié en plusieurs façons,	133.
Lamantin diversifié en plusieurs façons,	137.
Raye à la sauce rousse de plusieurs façons,	140.
Raye à la sauce blanche,	143.
Raye frite,	145.

	T.II.
Rayons ou Raîtons frits, accompagnés d'une ſauce,	145.
Raye à l'Italienne,	146.
Morue fraîche ou Cabliau en Dauphin,	149.
Morue fraîche diverſifiée en pluſieurs façons,	151.
Morue verte à la ſauce blanche,	153.
Morue à la ſauce rouſſe de pluſieurs façons,	154.
Morue frite,	156.
Morue pannée & au four,	157.
Morue à la Sainte Menehoult,	158.
Merluche de pluſieurs façons,	159.
Harangs frais grillés, & à la ſauce blanche ou rouſſe,	162.
Harangs frits,	163.
Harangs à la Matelotte,	164.
Harangs ſalés grillés,	*ibid.*
Maquereaux grillés à la ſauce blanche,	167.
Maquereaux à la Maître-d'Hôtel,	168.
Maquereaux frits.	169.
Maquereaux ſalés de deux façons,	170.
Merlans frits,	171.
Merlans grillés,	172.
Lieux au court-bouillon, & à la ſauce blanche,	173.
Lieux grillés,	*ibid.*
Bar diverſifié en pluſieurs façons,	*ibid.*

	T.II.
Vives à la fauche blanche.	175.
Vives diverſifiées en pluſieurs façons,	*ibid.*
Dorades diverſifiées en pluſieurs façons.	176.
Rougets diverſifiés en pluſieurs façons,	177.
Rougets grillés,	178.
Grondins diverſifiés en pluſieurs façons,	*ibid.*
Turbot à la ſauce blanche, (*cuit au court-bouillon de lait. Il en eſt ainſi de la Barbue, de l'Herbu, de la Poule de mer, de la Plie de Loire, &c.*	181.
Turbot panné & au four,	182.
Turbotins grillés.	183.
Turbot à la Noailles,	184.
Turbot à la Napolitaine,	185.
Barbue diverſifiée en pluſieurs façons,	188.
Herbu diverſifié en pluſieurs façons,	*ibid.*
Poules de mer diverſifiées en pluſieurs façons,	189.
Soles grillées,	191.
Soles diverſifiées en pluſieurs façons,	189.
Limandes, Carlets, & autres Poiſſons plats diverſifiés en pluſieurs	

	T. II.
façons,	192.
Mulets ou Surmulets diversifiés en plusieurs façons ;	193.
Huîtres écaillées en ragoût,	204.
Pour ce qui est des apprêts des Animaux amphibies ; on peut voir ce qui en est dit à leur article, *Article VIII. Chap. VI.* où il est parlé du Loutre, du Castor, de la Tortue, &c.	218.
Toutes sortes de Tourtes de Poisson, comme, d'Anguilles, de Tanches, &c. ou de farce simplement, 280 jusqu'à	283.
Toutes sortes de Pâtés chauds, comme de Saumon frais, de Truites, de Turbot, de Poules d'eau, de Moltons, &c. 26 ; jusq.	266.
Toutes sortes de Terrines, comme de Saumon, de Truites, de Poules d'eau, de Moltons & autres Oiseaux de même espéce, 271 jusqu'à	273.
Toutes sortes de Timbales. *Voyez Timbales.*	409.
Toutes sortes de Casseroles. *Voyez Casserole.*	406.
Galere. *Voyez Galere.*	386.
Toutes sortes de Poupetons. *Voyez Poupeton.*	389.

	T. II.
Toutes sortes de Surtouts, *Voyez Surtout.*	390.
Pain à la Hollandoise,	395.
Gâteau à l'Angloise,	399.

TABLE

Du Rôt en Maigre.

	T. II.
TOutes sortes d'Oiseaux rôtis à la broche, comme Poules d'eau, Plongeons, Râles d'eau, Moltons, Pilets, & autres, 90 jusqu'à *Ils s'accompagnent ordinairement d'une sauce légere dans une saucie-re.* On peut encore voir pour ces sortes d'Oiseaux, ce que nous en avons dit à l'Article des Canards, Chapitre V. *tome I.*	94.
Toutes sortes de Poissons au bleu, ou au court-bouillon, comme :	
Carpe,	5.
Brochet,	23.
Barbeau,	38.
Truites,	42.
Perches,	48.
Lottes,	73.

	T. II.
Saumon frais,	96.
Aloſe,	107
Eſturgeon,	125.
Lieux,	173.
Bar,	*ibid.*
Vives,	175.
Dorade,	176.
Mulets ou Surmulets,	193.
Toutes ſortes de Poiſſons cuits au court-bouillon de lait, comme	
Turbot & Turbotins,	180.
Barbue,	188.
Herbu,	*ibid.*
Poules de mer,	189.
Plies de Loire,	116.
Soles,	191.
Limandes, Carlets, & autres Poiſſons plats,	192.
Tous ces Poiſſons ſe ſervent auſſi cuits au court-bouillon ordinaire.	
Toutes ſortes de Poiſſons frits, comme,	
Carpe,	13.
Brochet,	26.
Truites,	43.
Tanches,	52.
Anguilles,	62.
Lottes & Barbottes,	73.
Brêmes, Gardons, Goujons, & autres Poiſſons de même eſpéce,	
76 juſqu'à	79.

	T.II.
Eperlans,	122.
Seteüilles,	109.
Queue de Saumon,	102.
Aloſe,	108.
Eſturgeon,	127.
Rayons ou Raîtons,	145.
Maquereaux,	169.
Merlans,	171.
Vives,	175.
Turbotins,	183.
Barbue,	188.
Herbu,	*ibid.*
Poules de mer,	189.
Plies de Loire,	113.
Soles,	190.
Limandes, Carlets, & autres Poiſſons plats,	192.
Mulets ou Surmulets,	193.
Toutes ſortes de filets de Poiſſon,	86.
Grenouilles frites,	228.
Sardines & Anchois,	195.
Qui conviennent mieux à l'Entremets qu'au Rôt.	
Toutes ſortes de Poiſſons armés, comme Ecreviſſes de mer, Homars, Crabes, Langouſtes, Cancres, Araignées, Salicoques, Chevrettes, &c. 213 juſqu'à	218.
On ſert plutôt ces ſortes de Coquillages pour Entremets, que pour Rôt.	

Toutes sortes de salades de Poisson, sur tout celles de Thon mariné & de Saumon salé. *Voyez Liste des Salades, cidevant page* xxiij.

TABLE

Des Entremets Maigres.

	T.II.
Cervelats d'Anguilles, *p.* 245. *tome I.*	
Jambon de Poisson, *p.* 258. *tome I.*	
Toutes sortes de Pâtés froids, comme de Thon, d'Esturgeon, de Turbot, de Barbue, de Saumon frais, &c.	258.
Toutes sortes de Pâtisserie, (*hors la Tourte de moëlle*) & autres mets à peu près de même espéce, telles qu'on les trouve à la Table des Entremets gras,	
Meringues,	316.
Choux,	332.
Bâtons Royaux de plusieurs façons,	321.
Rissoles de plusieurs façons,	322.
Ramequins de plusieurs façons,	324.
Fondu,	326.
Piquatoches,	*ibid.*
Toutes sortes de Beignets, tels qu'on les trouve à la Table des	

Entremets gras,
On ſe ſert pour friture de beurre rafiné ou d'huile fine.
Toutes ſortes de Crêmes, telles qu'on les trouve à la Table des Entremets.
On ne doit point ſe faire de ſcrupule de ſe ſervir de peaux de geziers pour faire prendre les Crêmes.
Gelée de corne de Cerf, 351.
Blanc-manger de corne de Cerf, 352.
Ris au lait, *page* 42. *tome I.*
Ris glacé; *page* 43. *tome I.* de même, 352.
Ris marbré, *ibid.* de même, 353.
Oeufs accomodés de pluſieurs façons différentes; tels qu'on les trouve à la Table des Entremets gras,
Hors les Omelettes au lard, au jambon, au rognon de Veau, & au ſang, de même que les Oeufs à la Choiſy & pluſieurs autres ſortes, pour leſquelles on ſe ſervira de bouillon & de jus maigre, au lieu de jus & de bouillon gras.
Toutes ſortes de Graines, Racines, Légumes, & Herbages apprêtées de toutes les façons différentes, telles qu'on les trouve

	T.II.
à la Table des Entremets gras.	
Toutes sortes d'Huîtres & d'Ecrevisses apprêtées & servies de toutes les façons différentes. Voyez à la Table des Entremets gras.	
de même, 206. jusqu'à	218.
Grenouilles frites,	228.
Limaçons ou Escargots à la Comus,	230.
Toutes sortes de petites Caisses. *Voyez Caisse.*	436.
Pain à la Hollandoise,	395.
Pain à l'Italienne,	396.
Pain au blanc-manger,	397.
Gâteau à l'Angloise,	399.
Tranches de gâteau à l'Angloise, frites ou grillées,	401.
Rôties de chair de Poisson,	467.
Rôties d'Epinars,	*ibid.*
Epinars frits & glacés,	468.
Rôties à la Suisse,	469
Truffles vertes au naturel,	471.
Truffles en ragoût,	472.
Champignons en ragoût,	474.
Champignons farcis,	473.
Champignons frits,	474
Morilles farcies,	475.
Morilles & Mousserons en ragoût.	476.
Laitances de Carpes frites,	479
Anchois frits,	197
Sardines frites,	195.

	T. II.
Toutes sortes de filets de Poissons ou de petits Poissons frits,	88.
Toutes sortes de Marinade de Poisson tant d'eau douce que de mer.	424.
Il reste à donner quelques Tables Démonstratives, qui serviront de régle pour augmenter ou diminuer suivant les occasions, & la dépense qu'on voudra faire.	

MENUS

MENUS

POUR LES QUATRE SAISONS.

Observation.

PAr Menus ; on entend des ſervices de table ſervis à deux, trois, & quatre ſervices ; qui quelquefois ſe redoublent aux tables ſomptueuſes.

Dans les premiers ſervices qui ſe nomment Entrées, on ſert ordinairement des hors d'œuvres ; qui ſont de petites Entrées qui ſe ſervent avec les Potages, ſuppoſé qu'il y en ait. On met pour l'ordinaire des hors d'œuvres ſur une table, ou pour épargner les Groſſes entrées, ou pour rendre un repas plus complet, lorſqu'il y a beaucoup de plats à ſervir ; ou plutôt pour ne point faire de ſéparation du ſervice des hors d'œuvres, d'avec celui des Entrées.

Dans les ſeconds ſervices, que l'on nomme le Rôt, on ſert toutes ſortes de volailles & de Gibiers, rôtis à la broche ; & qu'on accompagne de ſalades, ſelon les ſaiſons. Ce ſervice ſe partage quelquefois en deux ; on ſert d'abord la Volaille, & enſuite le Gibier. Cela ſe pratique rarement aujourd'hui. Les jours maigres, on ſert à ce ſervice toutes ſortes de Poiſſons, ou cuits au court-bouillon, ou frits.

Dans les troiſiemes ſervices, que l'on nomme

Entremets, on sert toutes de viandes froides, comme Daubes, Jambons, Langues fourrées, Pâtés, Tourtes, crêmes, diverses Pâtisseries sucrées, ragoûts & autres choses semblables. On trouvera dans les tables précédentes tout ce qui convient pour ces services.

Pour les quatriémes services, que l'on nomme le Dessert, nous n'en parlerons point ici, n'en ayant point parlé dans cet Ouvrage. On sçait que ces services qui sont les derniers d'un repas, se composent ordinairement de fruits tant cruds que cuits, ou confits, soit liquides, soit secs; qu'on accompagne aussi de différens fromages, de laitages, & de plusieurs sortes de Pâtisseries sucrées; comme biscuits, biscotins, macarons, massepains, gaufres, &c.

On fera aussi attention au sujet du service des Entrées, que toutes les viandes ou de Boucherie ou de Volaille, ou de Gibier qui auront été cuites soit à la braise, soit à la broche, porteront les noms du ragoût, ou du coulis, ou de la saucce qui les accompagnera: il en est de même de quelques Poissons.

Voici quelques figures démonstratives de tables, dont on peut se servir pour l'arrangement des plats, dans un service bien reglé.

Menus pour la saison du Printems.

(1) Table servie de deux services, à cinq plats chaque service, à dîner, en gras.

Premier Service.

Entrée.

Pour le milieu,

Un potage de santé, un Chapon dessus.

Deux Hors d'œuvres.

Un de Raves & Radix.
Un de Beurre frais.

Deux Entrées.

Une de Pigeons en compôte.
Une d'une Poitrine de Veau farcie.

Relevés le Potage pour y mettre une piéce de Bœuf au naturel.

SECOND SERVICE.

Rôt & Entremets à la fois.

Pour le milieu.

Une salade.

Deux plats de Rôt.

Un d'un quartier d'Agneau.
Un d'un Levraut.

Deux Entremets.

Un d'une Tourte de Franchipane.
Un d'Epinars.

Le Dessert selon la Saison.

REMARQUE.

On peut servir à ce dîner quoique gras, comme à tout autre dîner en général, de même qu'au souper, des Huîtres crues, bien fraîches. Les Huitres pour l'ordinaire, ne sont point compriſes d'ans l'arrangement d'un service; on en met & remet sur la table à mesure qu'on en demande. Les Huîtres se servent pour hors d'œuvres au commencement du repas; quelques-uns les servent à l'Entremets; mais rarement.

(2) Soupé dans le même goût ; c'est-à-dire, de deux services, à cinq plats chaque service.

PREMIER SERVICE.

Entrée.

Pour le milieu.

Un potage, si vous le jugez à propos.
Une piéce de viande de Boucherie à la broche pour relever le potage.

Deux Hors-d'œuvres.

Un de Côtelettes de Mouton farcies.
Un de Pigeons marinés.

Deux Entrées.

Une d'une Tourte de Lapreaux.
Une d'un Fricandeau à l'ozeille.

SECOND SERVICE.

Rôt & Entremets.

Pour le milieu.

Une Salade.

Deux plats de Rôt.

Un de deux Poulets.
Un de deux Pigeons de voliere.

Deux Entremets.

Un d'une Crême brûlée
Un d'Oeufs au jus.
Le dessert à l'ordinaire.

(3) Table de trois services, à neuf plats chaque service à dîner, en gras.

PREMIER SERVICE.

Entrée.

Pour le milieu.

Une Culotte de Bœuf au naturel.

Deux Potages pour les deux bouts.

Un de santé garni de pointes d'Asperges & de cœurs de laitues.
Un au Coulis à la Reine.

Six Hors d'œuvres.

Un de petits pâtés dressés.
Un de pieds d'Agneau farcis & frits.
Un de Boudin blanc.
Un de Pigeons à la Tartare.
Un de filets de Veau en lacs-d'amour.
Un de Maquereaux à la Maître d'Hôtel.

Deux Entrées pour relever les Potages.

Une d'une Tourte de Pigeons.
Une d'un gigot de Mouton à l'eau.

SECOND SERVICE.

Trois plats d'Entremets.

Pour le milieu.

Un Jambon au naturel.

Pour les deux bouts.

Un d'un buisson d'Ecrevisses.
Un de petits Choux.

Quatre plats de Rôt.

Un de trois Poulets.

Un de trois Pigeons Romains.
Un d'un Levraut.
Un de deux Lapreaux.
Deux Salades pour les flancs.

TROISIEME SERVICE.

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

Un de Palais de Bœuf en colifichets.
Un de Cervelle de Veau frite.
Un de Fondus.
Un de Ramequins.
Un d'Asperges.
Un d'un pain aux Mousserons nouveaux.
Le dessert à l'ordinaire.

---

(4) Table de trois services, à neuf plats chaque service, à souper, en gras.

PREMIER SERVICE.

Pour le milieu.

Un Agneau à la Chancelliere.

Deux Terrines pour les deux bouts.

Une de deux Perdrix au coulis de lentilles.
Une de Côtelettes de Mouton à la sauce onctueuse.

Quatre Entrées pour les coins.

Une d'une Truite à la Dauphine.
Une d'un filet de Bœuf aux Cornichons.
Une de grenadins de Veau aux Epinars.
Une de deux Poulets à la Jardiniere.

Deux Hors d'œuvres pour les flancs.

Un de petits Pâtés en coquilles.
Un d'Ailerons de Poulardes à la Provençale.

SECOND SERVICE.

Pour le milieu.

Un quartier de Chevreuil rôti avec une sauce piquante.

Deux Entremets pour les deux bouts.

Un d'un Pâté de Perdrix.
Un d'un Bonnet de Turquie.

Quatre plats de Rôt pour les coins.

Un de deux Dindonneaux.
Un de six Pigeons.
Un de deux Lapreaux.
Un de trois Pluviers.

Pour les deux flancs.

Une Salade de Thon.
Une Salade d'herbage.

TROISIEME SERVICE.

Sept Entremets pour relever le quartier de Chevreuil, les quatre plats de Rôts, & les deux salades.

Pour le milieu.

Un grand plat d'Œufs à la neige.

Pour les quatre coins.

Un d'Asperges en petits Pois.
Un d'Epinars.
Un de Jambon à la Comus.
Un de rôties à la Suisse.

Pour les deux flancs.

Un de petits pains au blanc-manger.
Un de rissoles au Chocolat.
Le Dessert à l'ordinaire.

Menus pour la Saison de l'Eté.

(5) Table de deux services, à cinq plats chaque service, à dîner, en gras.

Premier Service.

Pour le milieu.

Un Potage de santé, à la purée de Pois verds.

Deux Hors d'œuvres.

Un de Laitues farcies.
Un de rissoles.

Deux Entrées.

Une de deux têtes d'Agneau au coulis à la Reine.
Une d'une Poularde aux Concombres.

Relevés le potage pour y mettre une piéce de Bœuf au naturel.

Second Service.

Rôt & Entremets à la fois.

Pour le milieu.

Une Salade.

Deux plats de Rôt.

Un d'un Dindonneau.
Un de deux Albrans.

Deux Entremets.

Un de petits Pois à la crême.
Un d'Artichaux frits.

Le Dessert selon la saison.

(6) Soupé dans le même goût, c'est-à-dire, de deux services, à cinq plats chaque service.

PREMIER SERVICE.

Pour le milieu.

Une selle d'Agneau à la Housarde.

Quatre Entrées.

Une de Cuisses de Lapreaux en botines.
Une d'un carré de Veau à la Montmorency.
Une de deux Poulets à la Sultane.
Une d'un Canneton aux petits oignons.

SECOND SERVICE.

Rôt & Entremets.

Pour le milieu.

Une Salade.

Deux plats de Rôt.

Un de six petits Pigeons bardés en Cailles.
Un de deux Poulets gras.

Deux Entremets.

Un de Puits d'amour.
Un de Rôties de rognons de Veau.
Le dessert selon la saison.

(7) Table de quatre services, à sept plats chaque service, à dîner, en gras.

PREMIER SERVICE.

Pour le milieu.

Une piéce de Bœuf avec une sauce hachée dessus.

Deux Potages pour les bouts.

Un à la Julienne.
Un aux filets de racines.

Quatre Hors-d'œuvres.

Un de petits Pâtés à la Bechamel.
Un de pieds de Veau frits.
Un de Concombres farcies.
Un de Côtelettes de Mouton à la Sainte-Menehoult.

SECOND SERVICE.

Pour le milieu.

Un Aloyau à la braise.

Six Entrées.

Une d'une Tourte de Pigeons.
Une d'une Terrine de deux Canards aux petits Pois.
Une de trois Poulets à la Jardiniere.
Une d'un quartier d'Agneau en fricandeau, aux Epinars.
Une d'un filet de Bœuf mariné & rôti.
Une de Côtelettes de Veau aux fines herbes.

TROISIEME SERVICE.

Pour le milieu.

Un Cochon de lait rôti.

Quatre plats de Rôt.

Un d'un Dindonneau.
Un de deux Poulets gras.
Un de huit Cailles.
Un d'un Levraut.
Deux Salades pour les flancs.

QUATRIEME SERVICE.

Entremets.

Un Gâteau à la Dauphine pour le milieu.
Un d'une Tourte de Cerises.
Un de Tartelettes de pâte d'amandes.
Un d'Œufs en Timbales.
Un de Crême veloutée
Un de petits Haricots verds.
Un de Choux-fleurs.
Le Dessert à l'ordinaire.

---

(8) Table de trois services, à sept plats chaque service, à souper, en gras.

PREMIER SERVICE.

Pour le milieu.

Une Longe de Veau marinée.

Six Entrées.

Une d'un Chapon en Galantine.
Une d'un Canard à la Chambord.
Une de deux Lapreaux au Vis-à-vis.
Une de six Pigeons à la cendre.
Une de Paupiettes de Veau glacée.
Une d'un Carré de Mouton à la Choisy.

SECOND SERVICE.

Pour le milieu.

Un quartier de Chevreuil.

Quatre plats de Rôt.

Un de deux Campines.
Un de deux Lapreaux.
Un de quatre Pigeons de voliere.
Un de quatre Perdreaux.

Deux Salades pour les flancs.

TROISIEME SERVICE.

Pour le milieu.

Une Croquante.

Six plats d'Entremets.

Un de Beignets d'Abricots.
Un de Ramequins.
Un de Ris-de-Veau à l'eſtoufade.
Un de Crêtes de Coq au Gratin.
Un d'Œufs à la Grand-Mere.
Un de Crême marbrée.
Le Deſſert à l'ordinaire.

---

(9) Table pour les deux Saiſons de Printems & d'Eté, de quatre ſervices, à douze plats chaque ſervice, à dîner, en gras.

PREMIER SERVICE.

Pour le milieu un Surtout qui reſte pour tout le ſervice.

Aux deux bouts, deux Potages.

Un de ſanté garni d'un Chapon & de racines.
Un d'une biſque de petits Pigeons.

Pour le milieu des deux flancs. deux Terrines.

Une de queues de Veau ou d'Agneau aux Haricots blancs.
Une d'une Matelotte à la Dauphine.

Huit Hors-d'œuvres.

Quatre pour les coins.

Un de petits Pâtés dreſſés.
Un de Riſſoles.

Un de filets de Poulardes, sauce à l'Italienne.
Un de Langues de Mouton en redingotte.

Pour les contre-flancs.

Deux de Beurre.
Un de Melons.
Un d'Artichauts à la Poivrade.

Second Service.

Dix Entrées pour relever les Potages & les Hors-d'œuvres.

Pour les deux bouts.

Une d'une Culotte de Bœuf au naturel.
Une d'une Longe de Veau à la braise.

Pour les quatre coins.

Une de deux Canards aux Oignons.
Une de deux Poulets à la sauce onctueuse.
Une de Pigeons en surtout.
Une d'une Tourte de Lapreaux.

Pour les contre-flancs.

Une d'un Carré de Veau au fines herbes.
Une d'un filet de Cochon rôti.
Une d'un pain de Veau.
Une de marinade de Poulets.

Troisieme Service.

Rôt.

Pour les deux bouts.

Un Marcassin.
Une selle d'Agneau.

Pour les quatre coins.

Trois Poulets.
Deux Lapreaux.
Quatre Pigeons de volière.
Deux Albrans.

Pour le milieu des deux flancs.

Une Aloſe au bleu.
Un morceau d'Eſturgeon rôti : une ſauce légere deſſus.

Pour les contre-flancs.

Quatre Salades.

QUATRIEME SERVICE.

Entremets

Pour les deux bouts.

Un d'un Gâteau de Mille feuilles.
Un d'Œufs à la neige.

Pour le milieu des deux flancs.

Un de Langues fourrées.
Un d'un pain de Bayonne.

Pour les quatre coins.

Un d'un Chapon marbré.
Un de Maquereaux à la Maître-d'Hôtel.
Un de Cervelle de Veau à la ſauce ravigotte.
Un de Ris-de-Veau frits.

Pour les contre-flancs.

Un d'Artichaux à la Merigoutte.
Un de petites Feves de marais à la crême.
Un de Meringues.
Un de Beignets Bachiques.
Le Deſſert ſelon la ſaiſon.

Cette Table peut également ſervir pour un ſoupé ; en y ſupprimant les Potages, ſi on le juge à propos ; ou du moins en ne donnant que des Potages de ſanté, c'eſt à dire, garnis ſeulement de légumes : pour lors on ſupprimera auſſi la piéce de Bœuf pour y ſubſtituer un Dindon à la Financiere, ou une autre entrée. On peut auſſi reduire ce ſoupé à trois ſervices en ſuppri-

mant pour cela celui des Hors d'œuvres ; ou quelques Entrées qu'on remplacera par des Hors-d'œuvre. Ceci doit servir de régle pour les Tables suivantes.

On fera aussi attention à ne servir à tous les soupers que des viandes fines & délicates ; & pour cela à en exclure le plus qu'il se pourra une partie de la Pâtisserie, de la Charcuiterie, & des autres mets à peu près de même espéce ; comme étant nuisibles à la santé, sur tout aux personnes qui sont d'une complexion foible & délicate.

---

(10) Table pour les deux Saisons de Printems & d'Eté, de trois services, à douze plats redoublés, qui font vingt-quatre chaque service, à dîner, en gras.

PREMIER SERVICE.

Pour le milieu.

Un filet de Dormans, qui reste pour tout le service.

Pour les quatre coins ; quatre Oilles.

Deux au Ris au Saffran, ou aux Ecrevisses.
Deux aux Filets de racines.

Pour le milieu des deux flancs.

Deux Culottes de Bœuf ; une sauce hachée dessus.

Pour le milieu des deux bouts.

Deux Japponnoises.

Pour les quatre contre-flancs.

Deux Pâtés chauds de Lapreaux.
Deux Terrines de Perdrix.

Douze Hors-d'œuvres pour les entre-plats.
Huit pour les flancs.

Deux de petits Pâtés.
Deux de Boudin blanc de Lapin.
Deux de Queues de Mouton frites.
Deux de filets d'Agneau à la Bechamel.

Quatre pour les bouts.

Deux de Vives au gras.
Deux de Poulets en grenadins.
Relevez les quatre potages pour y mettre,
Deux Carpes à la Royale.
Deux Rôts-de bif d'Agneau piqués & glacés.

SECOND SERVICE.

Pour les quatre coins ; quatre Entremets froids.

Deux de Pâtés de Cailles.
Deux de Jambon rôti à la broche.

Douze plats de rôt.

Pour le milieu des deux flancs.

Deux de Levreau.

Pour le milieu des deux bouts.

Deux de Lapreaux.

Pour les quatre contre-flancs.

Deux de Dindonneaux.
Deux de Poulets gras.

Pour les quatre bouts des flancs.

Deux de Perdreaux.
Deux de Cailles.

Huit Salades.

Pour les bouts de la Table.

Deux de Bigarades.
Deux d'Anchois, de Capres, &c.

Pour les flancs.

Quatre d'herbages.

TROISIEME SERVICE.

Vingt Entremets pour relever le Rôt & les Salades.

Pour le milleu des deux flancs.

Deux Buissons d'Ecrevisses.

Pour le milieu des deux bouts.

Deux Gâteaux à l'Angloise.

Pour les quatre contre-flancs.

Deux de Tourtes de Cerises.
Deux de Crême à la Polonoise.

Pour les entre-plats des flancs.

Deux de Cardes aux Parmesan.
Deux d'Artichauts jumeaux.
Deux d'Œufs à la Belle-Vue.
Deux d'Epinars frits & glacés.

Pour les bouts de la Table.

Deux de Ris-de-Veau en Caisses.
Deux de Tartelettes à la glace.
Le Dessert selon la saison.

On peut de ce dîné faire un soupé, en supprimant les potages ; & si l'on veut le reduire à deux services de la maniere que nous allons le dire à la Table dix-huitiéme. On fera seulement attention aux mets que produit la saison.

MENUS pour les Saisons d'Automne & d'Hyver.

(11) Table de deux services, à cinq plats chaque service, à dîner, en gras.

PREMIER SERVICE.

Pour le milieu.

Un Potage de santé, un Chapon dessus.

Quatre Entrées.

Une de Côtelettes de Cochon grillées, une sauce ordinaire dessous.
Une d'Andouilles; soit de Salpicon, soit d'autres.
Une d'un choux à l'Allemande.
Une d'un Gigot de Mouton à la braise.
Relevez le Potage pour y mettre une Poitrine de Bœuf au naturel.

SECOND SERVICE.

Rôt & Entremets à la fois.

Pour le milieu.

Une Salade.

Deux plats de Rôt.

Un d'une ou deux Poulardes.
Un d'un Levraut.

Deux Entremets.

Un d'Oreilles de Cochon en menus-doigts.
Un d'une Tourte d'Amandes.
Le Dessert selon la saison.

(12) Table de trois services, à cinq plats chaque service, à souper, en gras.

PREMIER SERVICE.

Pour le milieu.

Un Potage de Macaroni.

Quatre Entrées.

Une d'un Poitrail de Veau en fricandeau.
Une d'un Filet de Cerf rôti.
Une de trois Poulets à la Dom-Philippe.
Une de deux Canards aux Navets.

Relevez le Potage pour y mettre un Rôt-de-bif de Mouton.

SECOND SERVICE.

Pour le milieu.

Une salade.

Quatre plats de Rôt.

Un d'une Poule d'Inde.
Un d'un Coq vierge.
Un de trois Pluviers.
Un de huit Grives.

TROISIEME SERVICE.

Entremets.

Pour le milieu.

Un Dindon à la daube.

Pour les quatre coins.

Un de pieds de Cochon à la Sainte Menehoult.
Un de Foyes gras en caisses.
Un d'une Tourte de Moëlle.
Un d'une Crême veloutée.

Le Dessert selon la saison.

(13) Table de trois services, à sept plats chaque service, à dîner, en gras.

PREMIER SERVICE.

Pour le milieu.

Une Oille.

Pour les deux bouts.

Deux Terrines.

Une de Queues de Mouton aux Choux.
Une de petit Salé à la purée verte.

Pour les quatre coins.

Quatre plats d'Huîtres crues, qu'on renouvellera s'il le faut.

SECOND SERVICE.

Rôt.

Pour le milieu.

Un Dindon. (Sauce robert dans une sauciere.)

Pour les deux bouts.

Deux Salades.

Pour les quatre coins.

Un d'un ou deux Canneton de Rouen.
Un de trois Poulets à la Reine.
Un d'un Levraut.
Un de quatre Vanneaux.

TROISIEME SERVICE.

Entremets.

Pour le milieu.

Un Pâté d'Amiens.

Pour les deux bouts.

Un de Truffles au naturel.

Un d'un pain au blanc-manger.

Pour les quatre coins.

Un de Ris de-Veau à la Dauphine.
Un d'un Ragoût mêlé.
Un de Tartelettes d'Amandes.
Un de Beignets de pâte.
Le Dessert à l'ordinaire.

---

(14) Table de trois services, à sept plats chaque service, à souper, en gras.

OBSERVATION.

Ce soupé est premierement composé par un service de rôt de viande blanche sans Entrées; hors la piéce du milieu qui est de résistance. Ce soupé est fait en partie pour les personnes qui ont de la peine à manger des ragoûts, sur-tout le soir, à raison de leur complexion foible & délicate.

PREMIER SERVICE.

Entrée.

Pour le plat du milieu.

Un Aloyau rôti. (Sauce aux Capres & aux Anchois.)

Pour les quatre coins.

Un d'un Dindon rôti. (Sauce robert dans une sauciere.)
Un de deux Poulardes. (Cresson dessous.)
Un de deux Poulets gras.
Un de deux Lapreaux.
Deux salades pour les deux bouts de la Table ou les flancs.
Une de Thon mariné.
Une de Celery.

SECOND SERVICE.

Rôt.

Pour le milieu.

Un quartier de derriere de Chevreuil. (Poivrade liée dessous.)

Pour les quatre coins.

Un de trois Perdreaux.
Un de deux Rouges ou Sarcelles.
Un de deux Becasses
Un de six Guignars.

Quatre Salades pour les bouts & les flancs.

Une d'Anchois, de Capres, de Cornichons, &c.
Une d'Olives.
Une de Bigarades.
Une d'Oranges amères.

TROISIEME SERVICE.

Entremets.

Pour le milieu.

Un Buisson d'Ecrevisses.

Pour les quatre coins.

Un de Palais de Bœuf en menus-doigts.
Un d'Oreilles de Cochon grillées.
Un d'Œufs au jus.
Un de Cardons d'Espagne au jus.

Pour les bouts ou flancs.

Un de Ris marbré.
Un de Rissoles de confiture.

Le Dessert à l'ordinaire

(15) Table de trois services, à neuf plats chaque service, à dîner, en gras.

PREMIER SERVICE.

Pour le milieu.

Une piéce de Bœuf tremblante.

Deux Potages pour les bouts.

Un à la Bourgeoise, aux petits Oignons.
Un à la Hollandoise.

Quatre Hors-d'œuvres pour les coins.

Un de Saucisses ordinaires.
Un de Filets de Lapreaux en paupiettes.
Un de cuisses & d'aîles de Chapons en crépinettes.
Un d'un carré de Veau glacé.

Deux Entrées pour les flancs.

Une d'une Truite à la Dauphine.
Une d'un filet de Sanglier rôti. (Sauce piquante.)

Deux autres Entrées pour relever les Potages.

Une de deux Poulets joyeux.
Une de quatre Pigeons au Soleil.

SECOND SERVICE.

Trois plats d'Entremets froids.

Un Pâté de Liévre pour le milieu,

Aux deux bouts.

Un d'une Tourte de Pistaches.
Un d'une tranche de bœuf à la Royale.

Quatre plats de Rôt pour les coins.

Un de deux Poulardes; cresson dessous.
Un de trois Pigeons Cauchois.
Un de deux Canards sauvages.

Un de six Becassines.
Deux salades pour les flancs.

TROISIEME SERVICE.

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

Pour les flancs.

Un d'un pain aux Champignons.
Un d'Huitres aux fines herbes pannées.

Pour les coins.

Un d'Ecrevisses à la Poulette.
Un de Cardons d'Espagne au jus.
Un de Beignets de pain à chanter.
Un de Semelles à la Dauphine.
Le Dessert à l'ordinaire.

---

(16) Table de trois services, à neuf plats chaque service, à souper, en gras.

PREMIER SERVICE.

Entrée.

Pour le milieu.

Un Rôt-de bif de Veau mariné.

Pour les deux bouts.

Une d'un Pâté chaud de Vanneaux.
Une d'une Terrine de Canards au ris.

Pour les coins.

Une de deux Poulets à la Sultane.
Une de deux Sarcelles aux Cornichons.
Une de cuisses & d'ailes de Chapons en demi-deuil.
Une d'un fricandeau à la chicorée.

Pour les flancs.

Une de deux Plies glacées.

Une

Une d'un morceau d'Esturgeon à la braise.

SECOND SERVICE.

Rôt.

Pour plat de milieu.

Un Faon de Biche, ou autre Gibier.

Pour les deux bouts.

Un Faisan.
Une Poule de Caux.

Pour les coins.

Un de trois Poulets gras.
Un de trois Perdreaux.
Un de six Râles de genêts.
Un de douze Mauviettes.
Deux Salades pour les flancs.

TROISIEME SERVICE.

Entremets.

Pour plat du milieu.

Un Dindon marbré.

Pour les deux bouts.

Un d'Œufs à la neige.
Un de petits Choux glacés.

Pour les coins.

Un de gêlée de viande.
Un de blanc-manger.
Un de Truffles en ragoût.
Un de Choux-fleurs au Parmesan.

Pour les flancs.

Un de crême panachée.
Un de rôties au Jambon.
Le Dessert à l'ordinaire.

(17) Table de quatre ſervices, à douze plats chaque ſervice, à dîner, en gras.

PREMIER SERVICE.

Pour le milieu, un Surtout qui reſte pour tout le ſervice.

Au deux bouts, deux Potages.

Un à la Comus.
Un aux Croutes, au Coulis de Lentilles.

Deux Entrées pour le milieu des deux flancs.

Une d'un Poupeton de Pigeons.
Une d'une caſſerole de Lapreaux, ou de filets de Volailles.

Huit Hors-d'œuvres.

Quatre pour les coins.

Un de Brezolles,
Un d'aîlerons de Dindon glacé.
Un de tranches de Saumon grillées, (ſauce à l'Eſpagnole.)
Un de filet de Brochet à la Bechamel.

Pour les contre-flancs.

Deux de Figues.
Deux de Mûres.

SECOND SERVICE.

Dix Entrées pour relever les Potages & les Hors-d'œuvres.

Pour les deux bouts.

Une d'une Selle de Mouton à la Houſarde.
Une d'un Dindon à la Polonoiſe.

Pour les quatre coins.

Une d'un Pâté chaud de filets de Levraut,

Une d'une Terrine de queues de Bœuf en hochepot.
Une d'une Poule de mer au gras.
Une d'une Anguille à la Napolitaine.

Pour les contre flancs.

Une de culottes de Chapons en Matelotte.
Une de Côtelettes de Veau aux fines-herbes.
Une de deux Canards en grenadin.
Une d'un foye de Veau piqué & rôti.

Troisieme Service.

Rôt.

Pour les deux bouts.

Un d'un Dindon de Perigord.
Un d'un fort Chapon de Bruges.

Pour les quatre coins

Un d'un Levraut.
Un de deux Canards sauvages.
Un de deux Becasses.
Un de six Tourtereaux.

Pour le milieu des deux flancs.

Un d'un Cochon de lait.
Un d'un quartier de Chevreuil,

Quatre Salades pour les contre flancs.

Une d'Anchois, &c.
Une d'Olives.
Deux d'Herbages,

Quatrieme Service.

Entremets.

Pour les deux bouts.

Un d'un pâté de Jambon.
Un d'une Potrine de Bœuf à la Hollandoise.

Pour le milieu des deux flancs.

Un d'un bonnet de Turquie de pâte d'Amandes.
Un d'un Poupelin glacé,

Pour les quatre coins.

Un d'une Crême à la Polonoise.
Un d'une Tourte de Pistaches.
Un de pattes de Dindons farcies.
Un de petites Omelettes roulées, faites au rognon de Veau.

Pour les contre-flancs.

Un de Beignets de pommes.
Un de Crême frite.
Un de Foyes-gras à la Dauphine.
Un d'Ecrevisses pannées.
Le dessert à l'ordinaire.

(18.) Table de deux services, à douze plats chaque service, à souper, en gras.

PREMIER SERVICE.

Entrée.

Pour le Milieu.

Un Surtout qui reste pour tout le service.

Pour les deux bouts.

Une d'une Longe de Veau rôti.
Une d'un Aloyau à la braise,

Pour le milieu des flancs.

Une d'une Tourte de Pigeons,
Une d'un Brochet en Dauphin.

Pour les quatre coins.

Une de Poulets à l'Estragon,
Une de Vanneaux à la cendre,
Une de Plies au beurre d'Ecrevisses,
Une d'Anguille piquée & rôtie. (Sauce ravigotte.

Quatre hors-d'œuvres pour les contre-flancs.

Un de Ris-de-Veau en Caisses.
Un de rissoles,
Un d'Aîlerons à la Provençale,
Un de Filets en lacs d'amour.

SECOND SERVICE.

Rôt & Entremets.

Deux Entremets pour les deux bouts.

Un d'un Dindon à la daube,
Un d'un buisson d'Ecrevisses.

Deux Salades pour les flancs.

Quatre plats de Rôt pour les coins.

Un d'une Poularde. (Cresson dessous.)
Un d'un Canneton de Rouen.
Un de trois Pluviers dorés.
Un de douze Mauviettes.

Quatre Entremets pour les contre-flancs.

Un d'Oreilles de Cochon en menus-doigts.
Un de ragoût mêlé,
Une de gêlée de viande en gobelets,
Un de Feuillantines.
Le dessert à l'ordinaire.

(19.) Table de trois services, à douze plats redoublés, qui font vingt-quatre, chaque service, à dîner, en gras.

PREMIER SERVICE.

Pour le milieu.

Un filet de Dormans, qui reste pour tout le service.

Pour les quatre coins, quatre Oilles.

Deux de Bisques de Pigeons.
Deux de Potage à la Vierge.

Pour le milieu des deux flancs.

Deux Culottes de Bœuf. (Une sauce hachée dessus.)

Pour le milieu des deux bouts.

Deux Timbales de Cailles, ou autres Oiseaux.

Pour les quatre contre flancs.

Deux Surtouts.
Deux Chinoiſes.

Douze Hors-d'œuvres pour les entre-plats.
Huit pour les flancs.

Deux de queues de Moutons au gratin.
Deux de fricandeaux d'Anguilles,
Deux de Poulets aux Ecreviſſes.
Deux de Pigeons en Poires.

Quatre pour les bouts.

Deux de Grenadins de Veau.
Deux de petits pâtés à la Bechamel.

Relevez les Potages pour y mettre,

Deux Brochets en Dauphin,
Deux Turbots à la Reine.

SECOND SERVICE.

Quatre Entremets froids pour les coins.

Deux de Hure de Sanglier.
Deux de Pâtés de Perdrix.

Douze plats de Rôt.
Pour le milieu des deux flancs.

Deux de Marcaſſin.

Pour le milieu des deux bouts.

Deux de Faiſans.

Pour les quatre contre flancs.

Deux de Poules de Caux,
Deux de Cannetons de Rouen,

Pour les quatre bouts des flancs.

Deux de Perdreaux rouges,
Deux de Becaſſes.

Huit Salades.
Pour les flancs.

Quatre d'Herbages.

Pour les bouts.

Deux d'Olives.
Deux de Bigarades.

TROISIEME SERVICE.

Vingt Entremets pour relever le rôt & les salades.

Pour le milieu des deux flancs.

Deux croquantes.

Pour le milieu des deux bouts.

Deux de Truffles au naturel,

Pour les quatre contre-flancs.

Deux de Foyes-gras en Caisses.
Deux de pieds de Cochon à la Ste-Menehoult.

Pour les entre flancs.

Deux de Crême veloutée.
Deux d'Oeufs en timbales.
Deux de Cardons d'Espagne au jus.
Deux d'Artichaux frits.

Pour les bouts de la table.

Deux de Puits d'Amour.
Deux de Beignets découpés.
Le dessert à l'ordinaire.

Cette table peut aussi servir pour un souper, en y mettant au lieu de Culottes de Bœuf, deux piéces rôties de Viande de Boucherie. On peut aussi, si l'on veut, en supprimer les potages.

MENUS en Maigre.

(20.) Table de deux services, à cinq plats chaque service, à dîner, en maigre.

PREMIER SERVICE.

Pour le milieu.

UN potage à la Bourgeoise,

Deux Hors d'œuvres.

Un d'Oeufs au beurre noir.
Un de Morue frite.

Deux Entrées.

Une d'une Carpe grillée.
Une d'une Tanche au Maître Lucas.

SECOND SERVICE.

Rôt & Entremets à la fois.

Pour le milieu.

Une Salade.

Deux plats de Rôt.

Un d'un Brochet au bleu,
Un de Limandes frites,

Deux Entremets.

Un d'une tourte au Ris.
Un d'Epinars.
Le dessert selon la saison.

REMARQUE.

C'est dans les tables servies en maigre que l'on sert le plus communement des Huîtres crues. On peut donc en servir pour Hors d'œu-

vres, & si l'on veut, sans arrangement dans le service.

(21.) Soupé dans le même goût, c'est-à-dire, de deux services, à cinq plats chaque service.

PREMIER SERVICE.

Pour le milieu.

Un Potage de lait d'Amandes, garni de meringues.

Deux Hors d'œuvres.

Un d'œufs au miroir.
Un de Maquereaux à la Maître d'Hôtel,

Deux Entrées.

Une d'un Brochet à la Polonoise.
Une d'une Truite à la Lyonnoise.

Relevez le Potage pour y mettre une Raye à la sauce au beurre noir.

SECOND SERVICE.

Rôt & Entremets à la fois.

Pour le milieu.

Une salade.

Deux plats de Rôt.

Un d'une Carpe au bleu.
Un de deux Tanches frites.

Deux Entremets.

Un d'Oeufs à l'eau.
Un de Ragoût de Mousserons.
Le dessert à l'ordinaire.

(22.) Table de trois services, à sept plats chaque service, à dîner, en maigre.

PREMIER SERVICE.

Entrée.

Pour le milieu.

Un Potage aux herbes à la purée.

Pour les deux bouts.

Une d'une Tourte d'Anguilles.
Une de Morue pannée & au four.

Pour les quatre coins.

Une de filets de Brochet à la Bechamel.
Une de Moules à la poulette.
Une d'un hachis de Carpe.
Une d'œufs à la tripe.

SECOND SERVICE.

Rôt.

Pour le milieu.

Une Salade.

Pour les deux bouts.

Un d'une Carpe au bleu.
Un d'une ou deux Plies au court-bouillon de lait.

Pour les quatre coins.

Un de deux Moltons rôtis.
Un d'un morceau d'Esturgeon rôti.
Un d'un Brochet frit.
Un de Merlans frits.

TROISIEME SERVICE.

Entremets.

Pour le milieu.

Une Brioche.

Pour les deux bouts.

Un de Crême blanche glacée.
Un de Crême frite.

Pour les quatre coins.

Un d'une Omelette aux fines herbes.
Un de petits Pois à la Crême.
Un d'Asperges.
Un de Morilles farcies.
Le dessert à l'ordinaire.

On peut sur ce modele de table faire un soupé; & mettre à la place du Potage un Brochet à la Sultane, si on le juge à propos.

(23.) Table de trois services, à neuf plats chaque service, à dîner, en maigre.

PREMIER SERVICE.

Entrée.

Pour le milieu.

Un Pâté chaud de Saumon.

Deux Potages pour les deux bouts.

Un aux Moules.
Un de lait & aux Amandes, garni de meringues.

Quatre Hors-d'œuvres pour les coins.

Un de petits Pâtés.
Un de Laitues farcies & frites.
Un d'œufs pochés à l'Ozeille.
Un d'Huîtres en ragoût.

Deux Entrées pour les flancs.

Une de Perches à la Bernardine.
Une d'Anguilles grillées.

Deux Entrées pour relever les Potages.

Une de Lamproyes à la Matelotte.
Une d'une Raye à la sauce blanche.

SECOND SERVICE.

Rôt.

Pour le milieu.

Un Turbot au court-bouillon de lait.

Pour les deux bouts.

Un d'une Aloſe au bleu.
Un d'une Truite au bleu.

Pour les flancs.

Deux Salades.

Pour les quatre coins.

Un de Plies frites.
Un de Tanches frites.
Deux de quelques Oiſeaux rôtis.

TROSIEME SERVICE.

Entremets.

Pour le milieu.

Un buiſſon d'Ecreviſſes.

Pour les deux bouts.

Un de Ramequins.
Un d'Artichaux frits.

Pour les flancs.

Un d'une Tourte de confiture.
Un d'une Crême au Caffé.

Pour les quatre coins.

Un d'Huîtres farcies dans leurs coquilles.
Un de rôties à la Suiſſe.
Un d'Haricots verds à la crême.
Un de Choux-fleurs au jus.
Le deſſert ſelon la ſaiſon.

Cette Table peut également ſervir pour un ſouper, en ſupprimant les potages, ſi on le juge à propos.

(24.) Table de deux services, à douze plats chaque service, à dîner, en maigre.

PREMIER SERVICE.

Pour le milieu un Surtout qui reste pour tout le service.

Deux Potages pour les deux bouts.

Un d'une bisque d'Ecrevisses.
Un d'une Julienne.

Deux Entrées pour le milieu des flancs.

Une d'un Pâté chaud de Moltons, ou d'autres Oiseaux,
Une d'une Terrine d'Esturgeon au blanc.

Quatre Entrées pour les coins.

Une de Perches à la sauce blanche.
Une de Plies à la Coigny.
Une de Lottes aux fines herbes.
Une de Rougets grillés.

Quatre Hors d'œuvres pour les contre-flancs.

Un de petits Pâtés.
Un d'œufs pochés au gratin.
Un de paupiettes de Maquereaux.
Un de Morue à la Sainte-Menehoult.

Deux Entrées pour relever les potages.

Une d'une Carpe à l'Italienne.
Une d'une Alose grillée.

SECOND SERVICE.

Rôt & Entremets.

Deux Entremets pour les deux bouts.

Un d'un buisson d'Ecrevisses.
Un d'un Bonnet de Turquie.

Six plats de Rôt.

Deux pour les flancs.

Un d'un Saumon au bleu.
Un d'un Bar au bleu.

Pour les quatre coins.

Un de Soles frites.
Un d'un Brochet frit.
Deux d'Oiſeaux rôtis.

Quatre Entremets pour les contre-flancs.

Un de Cardons au Jus.
Un d'œufs au jus.
Un de Ris marbré.
Un de Crême à l'Angloiſe.
Le deſſert ſelon la Saiſon.

Cette Table peut également ſervir pour un ſouper, en ſupprimant les Potages, ſi on le juge à propos.

(25.) Table de deux ſervices, à douze plats redoublés; qui font vingt-quatre plats chaque ſervice, à dîner, en maigre.

PREMIER SERVICE.

Entrée.

Pour le milieu.

Un Surtout & deux Dormans, qui reſte pour tout le ſervice.

Pour les quatre coins, quatre Oilles.

Deux de biſques d'Ecreviſſes.
Deux aux Filets de Racines.

Pour le milieu des deux flancs.

Deux Carpes à la Belle-Vûe.

Pour le milieu des deux bouts.

Deux Pâtés chauds de Truites, ou d'autres Poissons.

Pour les quatre contre-flancs.

Deux de Raye à la Sauce à la marée.
Deux de Plies à la Dom-Philippe.

Douze Hors-d'œuvres pour les entre-plats.

Huit pour les flancs.

Deux de Maquereaux à la Maître-d'Hôtel.
Deux de paupiettes de Carpe à la poële.
Deux d'Esturgeon en redingotte.
Deux d'Anguilles à la Sainte-Menehoult.

Quatre pour les bouts.

Deux de Saumon aux fines-herbes.
Deux de Lamproyes en ragoût au naturel.

Relevez les potages pour y mettre

Deux Brochets en Dauphin.
Deux Turbots à la Napolitaine.

Second Service.

Rôt & Entremets.

Quatre Entremets pour les quatre coins

Deux Bonnets de Turquie.
Deux buissons d'Ecrevisses.

Pour le milieu des flancs.

Deux de Saumon au bleu.

Pour le milieu des deux bouts.

Deux Aloses au bleu.

Pour les quatre contre-flancs.

Deux de Soles frites.
Deux d'Anguilles en Beignets.

Quatre Salades pour les bouts des flancs.

Huit Entremets.

Quatre pour les entre-flancs.

Deux de petits Pois à la crême.
Deux de Beignets Bachiques.

Quatre pour les bouts.

Deux d'Artichaux à la merigoute.
Deux de Puits d'Amour.
Le deſſert ſelon la Saiſon.

(26.) Table de deux ſervices, à vingt-quatre plats chaque ſervice, à ſouper, en maigre.

PREMIER SERVICE.

Entrée.

Pour le milieu.

Un Surtout & deux Dormans, qui reſtent pour tout le ſervice.

Pour les quatre coins.

Une d'une Timbale de Filets de Poiſſon.
Une d'une Tourte d'Anguilles.
Une d'un pâté chaud d'Eſturgeon.
Une d'une Terrine de Macreuſe aux Navets.

Pour le milieu des deux flancs.

Une d'un Brochet à la Saint-Cloud.
Une d'un Saumon à l'Amiral.

Pour le milieu des deux bouts.

Une d'une Carpe farcie.
Une d'un Dauphin Artificiel.

Pour les quatre contre-flancs.

Une de Raye à la ſauce blanche.
Une de Morue frite.
Une de Harangs frais grillés, à la ſauce piquante.
Une de Tanches cuites dans leur ſauce.

Douze Hors-d'œuvres pour les entre-plats.

Huit pour les flancs.

Deux de petits Pâtés.
Deux de Riſſoles.
Deux de Caiſſes de filets de Poiſſons.

Deux d'Huîtres frites.

Quatre pour les bouts.

Deux d'Oeufs à la coque,
Deux de Grenouilles en fricassée de Poulets.

SECOND SERVICE.

Rôt & Entremets.

Quatre Entremets pour les coins.

Un d'un Buisson d'Ecrevisses.
Un de Truffles au naturel.
Un d'une croquante.
Un d'un Gâteau à la Dauphine.

Pour le milieu des flancs.

Un d'un Brochet au bleu.
Un d'une Truite au bleu.

Pour le milieu des deux bouts.

Un d'un morceau d'Esturgeon rôti. (Sauce piquante.
Un de deux Moltons. (Sauce bachique.)

Pour les quatre contre-flancs.

Un d'un Turbotin au court-bouillon de lait.
Un de deux Plies au court-bouillon de lait.
Un d'un Brochet frit.
Un de Merlans frits.

Quatre salades pour les bouts des flancs.

Huit Entremets.

Quatre pour les entre-flancs.

Un de Cardons au jus.
Un de petits Haricots verds, à la Crême.
Un de Laitances de Carpes frites.
Un de fondu.

Quatre pour les bouts.

Un d'une Omelette glacée.
Un d'une Crême veloutée.
Un de Beignets de pommes.
Un de Tartelettes de confitures.

Le dessert selon la saison.

(27.) Table d'Ambigu de vingt-cinq plats.

C'eſt un ſervice compoſé de différents mets, tant de Hors-d'œuvres, que d'Entrées, de Rôt, d'Entremets, & de Deſſert. Ces ſortes de Repas ne ſe font pour l'ordinaire qu'à un déjeuné dinant, ſoit pour ſe mettre en campagne, ſoit pour aller prendre le plaiſir de la Chaſſe; voici à peu près ce qu'on peut y ſervir.

1. Un Pâté de Venaiſon.
2. Deux de fruits cruds, ſelon la ſaiſon.
3. Deux de Biſcuits & de Macarons.
4. Un de fromage de Gruyere.
5. Un de Fromage de Brie.
6. Un de tranches de Jambon.
7. Un de Langues fourrées.

Deux Potages; ſçavoir:

8. Un de Choux au gras.
9. Un à l'Oignon en maigre.
10. Un d'une Caſſerole.
11. Un d'une Terrine de queues de Mouton.

Deux plats de Rôt; ſçavoir:

12. Un de Volaille.
13. Un de Gibier.
14. Un de Pigeons à la crapaudine.
15. Un de Cuiſſes & aîles de Volailles grillées.
16. Un de Côtelettes grillées.
17. Un de petits Pâtés.
18. Un de Beurre frais.
19. Un de Raves & Radix.
20. Un d'une blanquette.
21. Un d'une capilotade de débris de Volailles, ou d'une ſalade de viande cuite.
22. Un d'Andouilles.
23. Un de Boudin blanc ou noir.

Tous les Ambigus qu'on sert ne sont pas toujours si garnis que celui qu'on donne ici pour modéle ; il y en a aussi de plus riches ; ainsi sur cette idée on peut s'en former d'autres tels qu'on voudra, il n'y a que du plus ou du moins à observer.

On peut à l'égard du maigre consulter les Tables que nous avons données ci devant ; & sur cela se faire une idée de ce qu'on voudra servir, selon la saison, la chose est facile à pratiquer pour peu qu'on entende la Cuisine.

On se souviendra aussi de ce que nous avons déja dit, qu'à toutes sortes de tables on peut y servir des Huîtres crues ; & qu'elles ne sont point non plus compriſes dans l'arrangement du service.

Voilà assez de régles & de modéles de Tables pour l'ordonnance des services ; elles feront plaisir non-seulement aux Maîtres-d'Hôtel, mais encore à tous ceux qui voudront bien donner à manger, & qui verront par-là ce qu'ils devront acheter. Je viens maintenant à la Pratique que je me suis principalement proposée dans cet Ouvrage, qui est d'expliquer à ceux qui se mêleront de faire la Cuisine les manieres les plus convenables d'apprêter chaque aliment, afin qu'ils puissent y réussir sans peine ; c'est ce que je vais faire après quelques reflexions sur la Dissection des viandes.

De la Dissection des Viandes, Grasses & Maigres.

L'Art de couper & de servir proprement les Viandes, est si nécessaire à un homme chargé de faire les honneurs d'une table, qu'on ne peut se piquer d'en avoir toutes les qualités, si l'on ne connoît ce qui est de plus fin dans les piéces qui se servent, & si l'on n'est en état de les servir. C'est de cet Art, qui certainement est du ressort de la cuisine, que je me propose de donner une idée, (sans néanmoins m'ériger en Ecuyer tranchant) en faveur de ceux qui sont obligés de servir à table. Je commencerai par la viande de Boucherie, qui sera suivie du Cochon tant domestique que sauvage, de même du gros Gibier que l'on nomme pour l'ordinaire Viande de venaison. Ensuite je passerai à la Volaille & au Gibier, tant à poil qu'à plume; je finirai par un petit mot sur la maniere de servir le Poisson en général; comme aussi de la Pâtisserie.

Dissection du Bœuf, tant bouilli que rôti.

La Poitrine de Bœuf, gros bout ou tendron, se coupe en travers & près du

tendron. Plus vous approchez des os, plus la chair est fine.

La Charbonnée se coupe aussi en travers & en morceaux minces. Il s'en trouve auprès des os de fort délicats.

Le Parleron se coupe aussi en travers.

La Culotte, petite ou grosse, se coupe de même en travers & dans le milieu. Plus vous approchés de l'os & de la queue, plus la chair est fine. La culotte de Bœuf se sert aussi à la cuillere, lorsqu'elle est bien cuite.

Le Gîte se coupe encore en travers, ainsi que la tranche, soit bouilli, soit au Bœuf à la mode.

Il faut observer que bien des gens trouvent la viande dure, faute de la sçavoir couper dans le fil.

Le Trumeau, qui est une chair pleine de cartillages & courte, doit être bien cuite, & se sert à la cuillere.

La langue se coupe par tranches en travers. Les morceaux les plus tendres sont dans le gros. Toutes les autres langues se servent de même.

L'Aloyau, après avoir ôté une peau dure & nerveuse qui se trouve au-dessus du filet, se sert à ceux qui en demandent, on coupe ce filet mince & en travers pour le servir. La viande qui est de l'autre côté de l'os & au-dessus du filet,

se coupe de même, & peut passer dans un besoin pour du filet, quand elle est bien coupée.

Dissection du Veau.

La Longe, on coupe le filet par petites tranches en travers pour servir à toute la compagnie ; ensuite on leve le rognon que l'on coupe par petits morceaux pour le présenter à ceux qui l'aiment. Dessous le rognon dans l'intérieur de la Longe, il y a un petit filet très-délicat, qu'il faut lever & couper par morceaux en travers, afin de le servir. En remontant du côté du Casi, on trouve de petits morceaux fort délicats ; & il y a de petits os pour ceux qui aiment à ronger & à s'amuser. Comme les jointures en sont marquées, en appuyant le couteau dessus, on les sépare facilement. Dans le gros bout de la Longe, qui est la fesse, il n'y a de tendre que les noix ; celle de dessous est la plus tendre. On la coupe par tranches en travers pour en servir à la compagnie avec un peu de rissolé.

Agissez de même pour le cuisseau de Veau rôti. Quand il est bouilli, les cartilages qui sont du côté du manche, sont très-délicats.

L'Epaule. En dessous de l'Epaule sur la gauche se trouve une petite noix en-

velopée de graisse que vous servez d'abord pour le morceau le plus délicat, le reste de l'Epaule dessus & dessous se coupe par tranches.

Le Carré se coupe par côtelettes, en prenant bien le joint ; ou en filet, comme la Longe.

La Poitrine bouillie ou rôtie, pour être servie proprement se coupe ainsi. Il faut lever la peau charnue qui est sur les tendrons, ensuite on la coupe par côtes, en prenant bien la jointure du tendron. On peut même, quand la peau est levée, séparer les côtes d'avec les tendrons, en coupant la poitrine en travers ; il faut bien prendre l'endroit où le couteau ne resiste pas, c'est-à-dire, en tirant du côté des tendrons. Ensuite vous coupez par morceaux l'un & l'autre, & vous en servez.

La tête de Veau : les morceaux les plus estimés sont les yeux, & les oreilles ; la cervelle se sert à ceux qui l'aiment, ensuite vous coupez la langue par morceaux : vous avez encore les bajoues, & les os où vous trouvez de la viande auprès.

Le Chevreuil & le Daim se coupent & se servent comme le Veau.

Si ces Animaux sont petits, c'est-à-dire, des Faons : pour lors vous les servez

dans leur entier, & vous en faites la dissection comme du Marcassin ou du Cochon de lait marqué ci-après.

Dissection de Mouton.

Le Gigot se coupe par tranches en travers dans le gros de la chair. On peut aussi en lever des espéces d'aiguillettes en remontant du côté du filet, & on les sert ainsi.

Le Rôt-de-bif de Mouton ou d'Agneau, de même que la selle d'Agneau, rôtie ou bouillie, se servent comme le Gigot, ou plutôt on commence par servir du filet tant qu'il y en a, ensuite on coupe dans le gros des cuisses.

Dans le Rôt-de-bif de Veau, on ne sert guères que le filet.

L'Epaule de Mouton se coupe par tranches dessus & dessous.

Le Carré se coupe & se sert par côtelettes.

La Poitrine, après avoir enlevé la peau qui est sur les tendrons, se coupe par côtes, en prenant les endroits où le couteau ne resiste pas en tirant du côté des tendrons.

Le Chevreau & l'Agneau se dissèquent de la même façon.

L'Agneau pour l'ordinaire se sert en son entier, lorsqu'il y a grande compagnie;

gnie; on en fait la dissection comme du Marcassin & du Cochon de lait, marqué ci après.

Dissection du Sanglier & du Cochon.

La Hure du Sanglier se sert pour un Entremets froid. On commence à couper & à servir du côté des bajoues, & toujours des cartilages tant qu'il y en a. Ensuite on sert du chignon par petites tranches très-minces. La bonne façon quand on sert, est de servir peu à la fois, & de ne point charger l'assiette des Convives. On mange par ce moyen davantage & avec bien plus d'appétit.

La tête de Cochon se dissèque de même.

Le Jambon froid ou chaud se coupe en travers, par tranches bien déliées, & toujours le gras joint au maigre.

La Longe, l'Epaule, le Filet, l'Echigné, & les Côteletes, ou si vous voulez, le Carré de l'un & de l'autre de ces Animaux, se coupent & se servent comme le Veau & le Mouton, ci-devant.

Dissection du Marcassin & du Cochon de lait.

La Dissection est la même pour l'un & pour l'autre : on commence par couper la tête, les deux Oreilles, & on sépare

la tête en deux; ensuite on coupe la cuisse gauche & l'épaule gauche, la cuisse droite & l'épaule droite. On leve après cela la peau de ce qui reste pour en servir toute croquante à ceux qui l'aiment.

L'Epine du dos se coupe en deux, & & l'on en sert par petits morceaux à la compagnie: comme aussi les côtes qui y restent attachées. Les morceaux près du col sont très-délicats, aussi bien que les côtes & les jambes.

On dissèque de la même maniere les Faons de Cerfs, de Chevreuils, & de Daims.

Dissection de la Volaille & du Gibier.

De la Poularde, du Poulet & autre viande blanche.

Les morceaux les plus honnêtes à présenter sont les aîles, ensuite les blancs pour la Volaille rôtie. Pour celle qui est bouillie, les cuisses se présentent les premieres. La dissection se fait en prenant le bout de la cuisse de la main gauche, ou plutôt avec une fourchette dans le gros de la cuisse; vous tenez de la main droite le couteau pour couper le nerf de la jointure, & vous achevez l'opération de la main gauche en tirant la cuisse qui

céde aiſément, ſi vous tenez ferme la piéce de Volaille avec le couteau. Enſuite vous levez de même côté l'aîle en commençant par la couper un peu dans la jointure avec le couteau : la même opération ſe pratique de l'autre côté. Après cela vous coupez l'eſtomac, la carcaſſe & le croupion en deux. Toute la viande blanche ſe coupe & ſe ſert de même.

Diſſection du Pigeon.

Quand il eſt gros, on peut lever les cuiſſes & les aîles comme à la Viande blanche. Quand il eſt moyen, on le coupe en deux piéces, ſoit en long, ſoit en travers, en faiſant tenir le croupion avec les deux cuiſſes. Le meilleur morceau eſt le bout d'en bas que l'on nomme communément la culotte. On peut auſſi le ſervir entier quand il eſt petit : par ce moyen chacun en fait la diſſection à ſa fantaiſie.

Diſſection du Canard, de l'Oiſeau de Riviere, de la Sarcelle, du Molton, & autres Oiſeaux de cette eſpéce.

On commence par lui découvrir les deux piéces de l'eſtomac, en les coupant par éguillettes, qu'on ſert à ceux auxquels on fait les honneurs de la table. Enſuite on leve les cuiſſes & les aîles. La

carcaſſe ſe coupe en deux ou trois morceaux.

Diſſection de la Perdrix.

Elle ſe coupe de même que la Poularde & le Poulet : l'aîle & le corps ſont les meilleurs morceaux.

Diſſection de la Becaſſe.

Elle ſe coupe encore comme la Poularde & le Poulet : on en mange même ce qu'elles ont dans le corps : (*que quelques-uns appellent merde de Becaſſe.*) Le meilleur endroit de la Becaſſe eſt la cuiſſe ; car on dit proverbialement aîle de Perdrix & cuiſſes de Becaſſe, pour dire que ce ſont les meilleurs endroits de ces Oiſeaux ; au reſte chacun a ſon goût.

Diſſection du Faiſan.

Le Faiſan ſe diſſéque de même, les morceaux les plus délicats ſont le blanc du bout de l'eſtomac, & les cuiſſes.

Diſſection du Liévre & du Lévraut.

Pour bien couper le Liévre ou le Lévraut, on commence à le fendre le long du dos ou de l'épine, depuis le col en deſcendant, vous trouvez les filets. Quand ils ſont levés, on les coupe en travers par morceaux, & on les ſert comme les

morceaux les plus délicats ; le reſte ſe coupe à volonté.

Les Lapins & les Lapreaux ſe coupent & ſe ſervent de même, les petits filets du dedans ſont fort délicats.

Pour ce qui eſt de la diſſection, ou plutôt de l'art de ſervir le Poiſſon, il y a peu de choſe à dire. On ſçait que dans la Carpe à l'étuvée, la tête eſt le morceau le plus honnête à ſervir aux perſonnes les plus honorables,

Si la Carpe ſe ſert au bleu, & en ſon entier, qui eſt l'ordinaire ; on commence par en ôter les écailles avec une cuillere, puis avec la même cuillere on en enleve la chair depuis le milieu du corps juſqu'au ventre, enſuite on ſert du dos. La chair qui eſt au bout de la queue eſt fort délicate & ſans arrêtes, on peut en enlever un morceau grand à peu près comme la langue de la Carpe elle-même. La tête peut ſe ſéparer en deux, ce que vous ferez aiſément en mettant la fourchette du côté de la gorge que vous tiendrez de la main gauche, & prenant le couteau de la main droite pour couper en appuyant un peu. (*Menagez la langue qui eſt très-délicate.*

Pour le Brochet, la queue eſt préférée à la tête ; néanmoins la tête des gros Brochets eſt très-bonne ; pluſieurs même

la préférent à la queue. Le corps du Brochet se sert comme la Carpe ; c'est-à-dire, se partage comme celui de la Carpe, mais on en sert le ventre par préférence ; à moins que le Brochet ne soit bien petit. Il en est de même du Bar, qui est un Poisson de mer.

Dans le Saumon, on commence par servir du dos, quelques-uns préfèrent le ventre, vous ferez sur cela ce que vous jugerez à propos.

Agissez de même pour la Truite, ou Saumonée ou commune.

La Perche après qu'elle est écaillée, se leve en filets tout le long du dos, qui est la partie la plus charnue & la meilleure.

Agissez de même pour la Vive, la Dorade, &c.

L'Anguille se coupe par tronçons & se sert de même.

Pour la Tanche, on la partage en deux dans toute sa grandeur ; & selon cette grandeur, on divise les deux moitiés en deux ou trois morceaux.

Les Poissons allongés comme Lottes, Barbottes, Merlans, &c. se coupent en deux, en trois, ou en quatre par tronçons suivant leur grandeur ; quand ils ne se partagent qu'en deux, la moitié où est la tête se sert de préférence.

La même maniere s'observe pour les

Soles, Limandes, Carrelets & autres Poiſſons plats de cette taille, quand on les ſert par moitié.

Le Maquereau, ſe coupe en deux ou trois morceaux; quelques-uns ſe contentent d'en enlever la chair de deſſus l'arrête.

Le Turbot, ſe ſert par morceaux enlevés; ce qui approche des nageoires eſt le plus délicat dans les gros Turbots.

Agiſſez de même pour la Barbue & l'Herbu.

A l'égard de la Raye & de la Morue; il ne s'agit que d'en enlever de gros filets avec une cuillere pour les ſervir.

Il en eſt à peu près de même de tous les autres Poiſſons; un peu d'uſage y rend les gens habiles.

Pour la Pâtiſſerie, tant maigre que graſſe, il n'y a guères que celles d'Entrées & d'Entremets qui demandent quelques explications. Car les Deſſerts, qui ordinairement ſont des biſcuits, de Maſſepains, des Macarons, gauffres & autres choſes à peu près de même eſpéce, tous ſe ſervent pour l'ordinaire en leur entier.

Celles d'Entrée, qui renferment les Pâtés chauds, ou Pâtés dreſſés, les Tourtes & les Timbales, ſe ſervent toutes découvertes, excepté les Timbales. Le couvercle des Tourtes ſe détache à la Cuiſi-

ne, on le renverse à table sur une assiette, on prend dans la Tourte avec une cuillere ce que l'on veut servir. Les Tourtes de Poissons se servent de même.

Quand les piéces sont entieres, on les tire; elles sont mises sur une assiette, & servies par morceaux, qu'on accompagne du ragoût & du coulis qui est dans la Tourte ou dans le Pâté chaud.

Les Timbales se découvrent sur la table; celui qui sert leve le couvercle, en le coupant tout autour à une hauteur assez commode pour servir; & l'on puise dedans avec une cuillere ce qui doit être présenté.

Celles d'Entremets, qui consistent en Pâtés froids, de venaisons ou d'autres viandes, de même qu'en Tourtes de Crême d'amandes, de Franchipanne, de Fruits, ou de confitures. Comme aussi les Gâteaux, les Bonnets de Turquie, les croquantes, &c. se servent indifféremment.

Les gros Pâtés se découvrent comme les autres; la séparation du couvercle d'avec le corps du pâté a été faite avant le service; & on ne fait à table que le lever. On coupe par tranches en travers les grosses viandes, ou les autres qui sont desossées; on en met des tranches différentes sur des assiettes, & l'on y joint ce

qui fait la nourriture du Pâté, la graisse, les truffles, & les autres accompagnemens. Si ce sont des Pâtés de Dindons, de Canards, de Perdrix, ou d'autres Oiseaux, On enleve les piéces entieres, on les met sur une assiette, & on en fait la dissection de la maniere que nous venons d'indiquer.

Les Pâtés de Saumon, de Truites saumonées ou d'autres Poissons se séparent comme les autres, & on les sert par morceaux comme l'on sert ces mêmes Poissons au bleu.

Les Tourtes de Crême, d'Amandes ou autres, se coupent par petits quartiers, pour en servir à chacun. Il en est de même des Gâteaux.

Les Bonnets de Turquie qui sont faits de Pâte à biscuits, se coupent par tranches en leur hauteur. S'ils sont de Pâte d'amandes, on les casse de quelques coups du dos du couteau pour en servir les éclats. Pareille chose se fait pour les croquantes & les Tourtes de dessous les croquantes.

PRECIS.

Des précédentes Tables & du contenu de tout l'Ouvrage.

Nota. Les pages indiquées dans ce Précis sont celles des précédentes Tables.

TAble Générale & Alphabetique des Animaux & autres alimens de quelque nature qu'ils soient, dont il est parlé dans cet Ouvrage, *page* xiij.

Liste des productions de la nature pendant toute l'année, en ce qui concerne les viandes, poissons & légumes pour notre subsistance, xviij.

Table des Observations sur divers sujets qui regardent la Cuisine, sur les préparatifs & précautions qu'il faut apporter pour y bien réussir. xxvj.

Table des principales choses qui sont la base de la Cuisine, comme bouillons, Jus, Coulis, Essences, Farces, Saumures, Marinade, Pâtes, &c. xxxij.

Table des Sauces, xxxv.

Des Ragouts, xxxvij.

Des Potages, xxxix

Hors-d'œuvres en gras, xlj.

Entrées en viande de toute espéce, xlviij.

Entrée en poissons en gras, lxj.

Rôt en gras, lxv.
Entremets en gras, lxvij.
Hors-d'œuvres en maigre. lxxvij.
Entrées en maigre, lxxxiij.
Rôt en maigre, xc.
Entremets en maigre, xciij.
Différentes figures & desseins de Table, xcvij.

Menus pour les quatre Saisons, ou différens services de Table, *idem*
De la Dissection des viandes grasses & maigre, & de la maniere de les servir, cxl

Le Traité abregé de la maniere de faire des Confitures, Compôtes & autres Desserts, ainsi que quelques liqueurs, *se trouve en forme de supplément à la fin du Tome second après la page* 552.

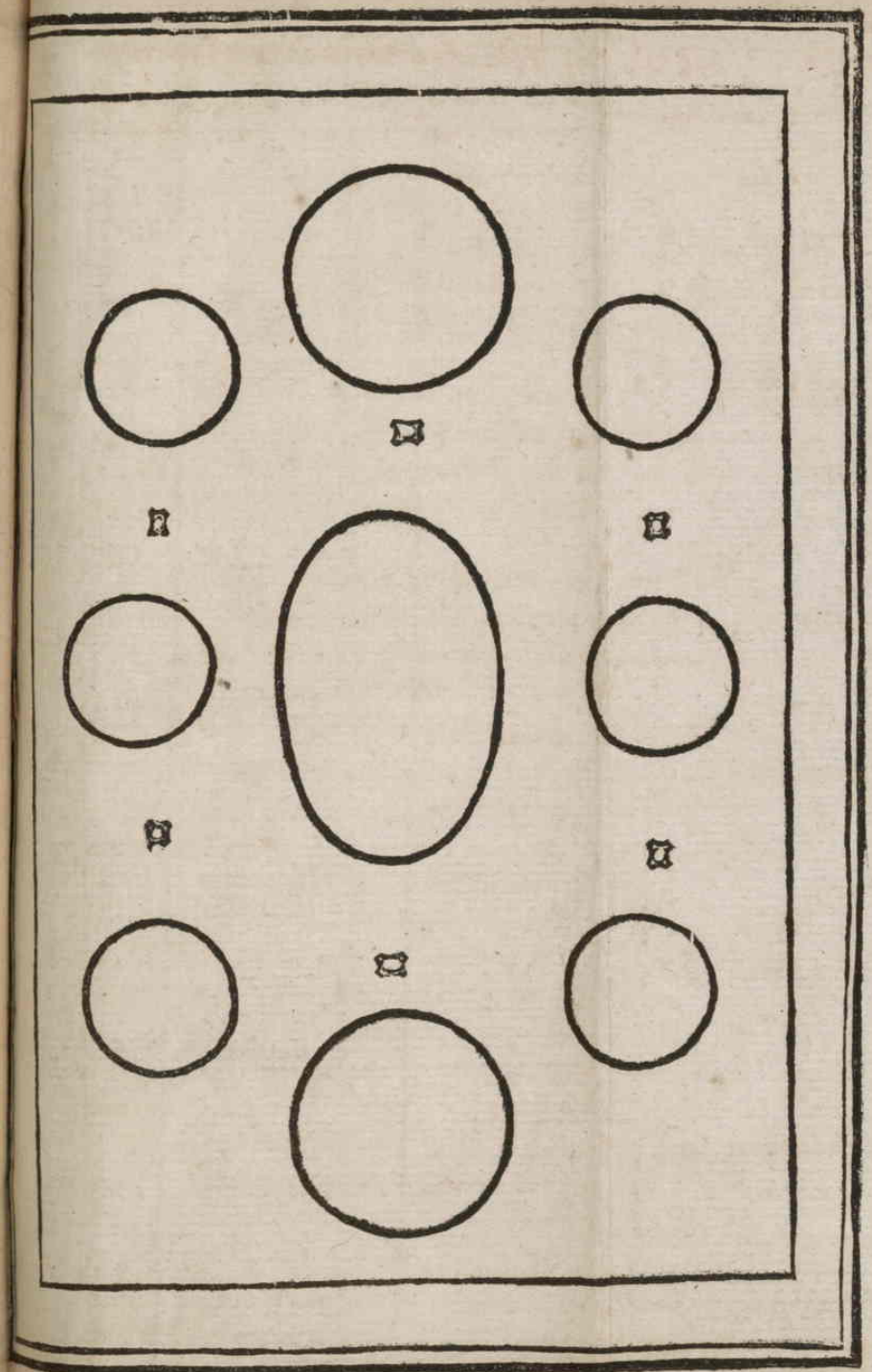


Figure d'une TABLE DE NEUF PLATS *à chaque Service.*

TABLE DE CINQ PLATS *à chaque Service.*

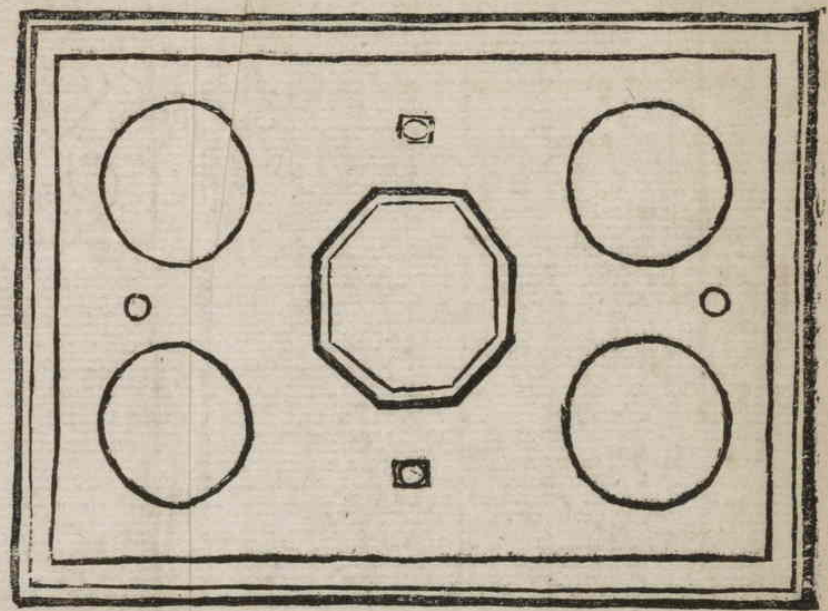
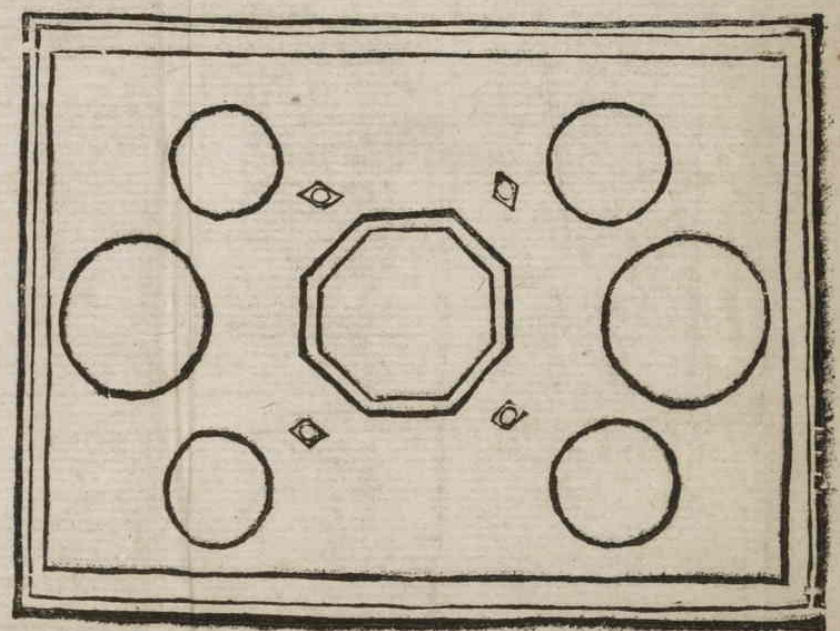


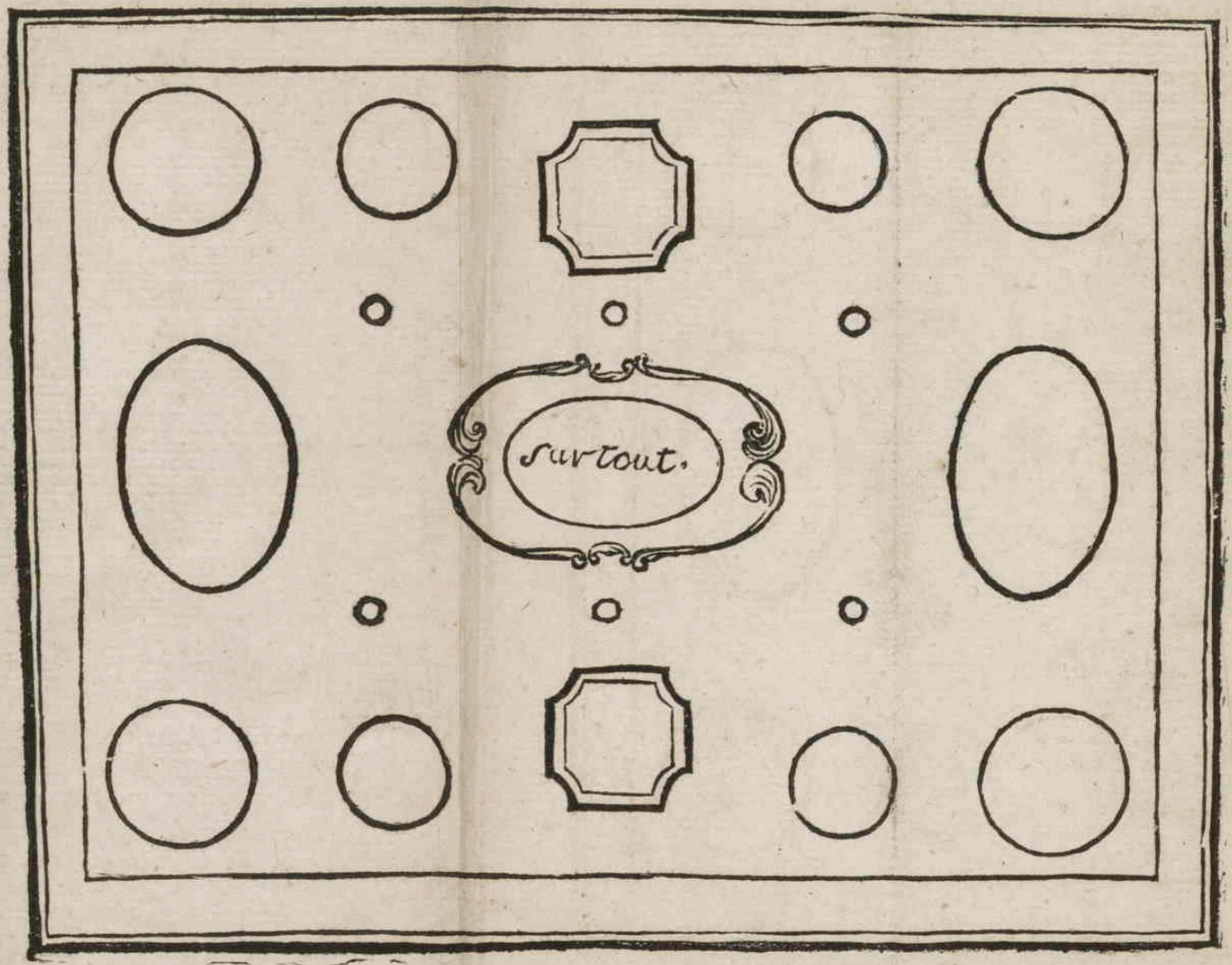
TABLE DE SEPT PLATS *à chaque Service.*



DECIMO PLATS à cinque Servis.

DE SEPT PLATS à cinque Servis.

Figure d'une TABLE DE DOUZE PLATS *à chaque Service.*



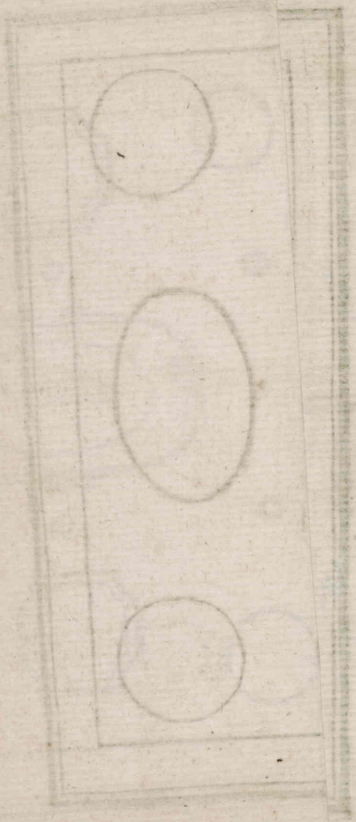
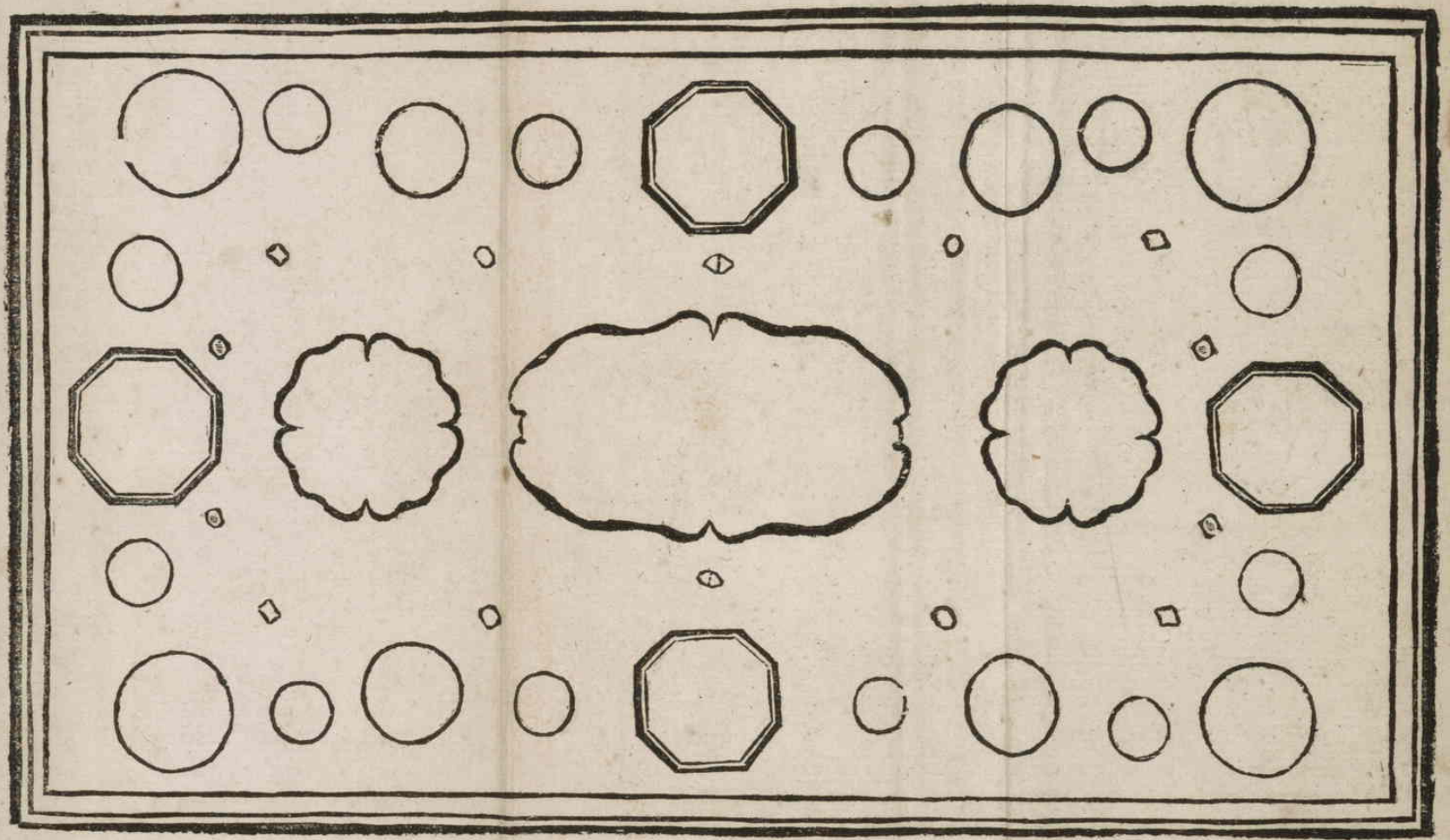


Figure d'une TABLE DE VINGT-QUATRE PLATS *à chaque Service.*



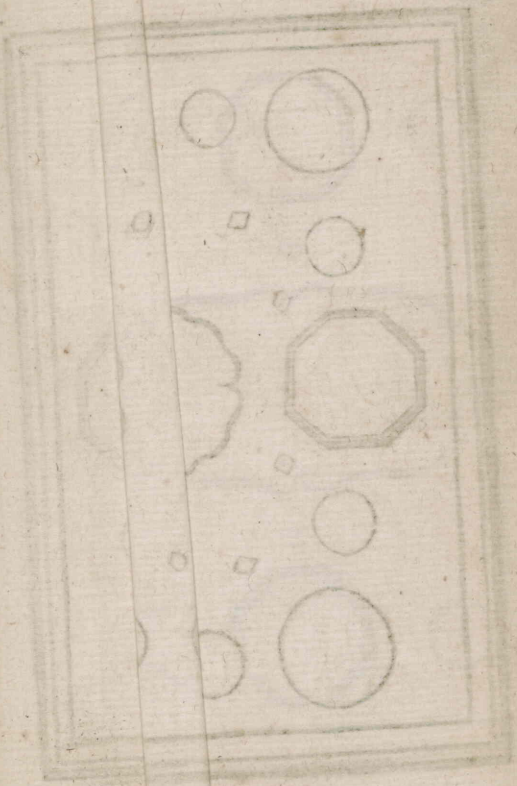
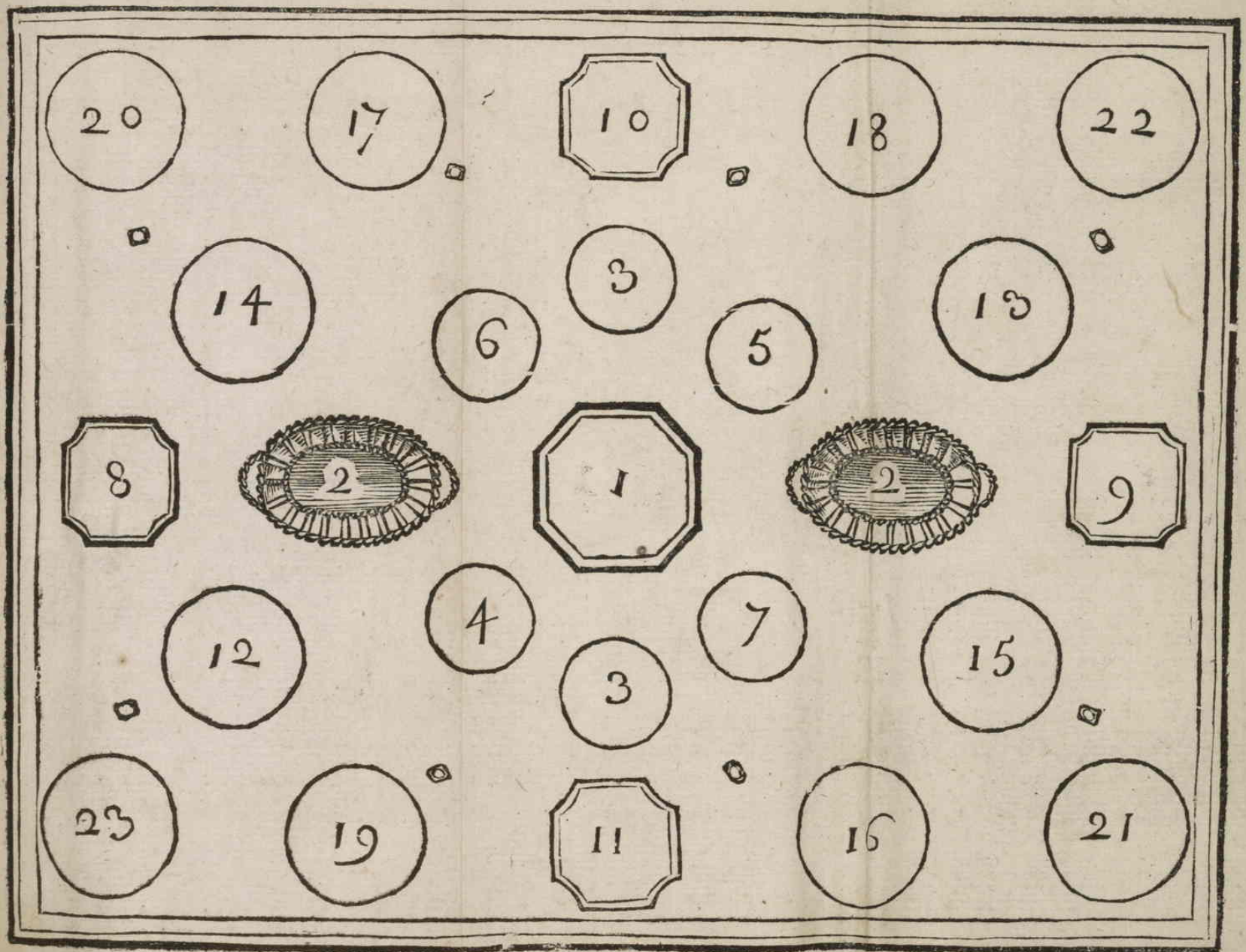


Figure d'une TABLE AMBIGU, *Servie à* VINGT-CINQ PLATS.



LE CUISINIER
INSTRUIT.

CHAPITRE PREMIER.

Qui enseigne la maniere de faire les Bouillons, les Jus & les Coulis, tant en maigre, qu'en gras, de même que les Potages, toutes sortes de Ragoûts, tant pour servir de plats particuliers d'Entremets, que pour garnir ou accompagner diverses Entrées; comme aussi différentes Sauces propres pour le même sujet.

ARTICLE PREMIER.

Des Bouillons, des Jus & des Coulis, tant en maigre qu'en gras.

Bouillon (gras) ordinaire,

Pour la base des Potages, Ragoûts & Sauces

PRENEZ du bœuf du meilleur endroit, comme tranche, gîte, trumeau, entre-côte, bas d'aloyau, poitrine ou culotte de bœuf. Prenez de la viande sui- En gras.

vant la quantité de bouillon que vous voulez faire ; mettez-la dans une marmite avec de l'eau & un peu de sel, *le sel est fort nuisible aux ragoûts* ; faites-la écumer, & descendez votre marmite à bas devant le feu. Mettez selon le goût & la saison, les racines & les legumes ordinaires, comme carottes, panais, celery, poireaux, navets, sans préjudice des oignons que l'on met toujours ; on y fait entrer un peu de tout, ou bien l'on change d'un jour à l'autre. *On peut ficeler les racines pour les servir sur les potages.*

Votre viande étant bien cuite, passez votre bouillon au travers d'une passoire, ensuite par un tamis ou un linge, pour qu'il n'y reste point de crasse ; dégraissez-le bien, & servez-vous-en à faire vos potages & à nourrir vos ragoûts.

Observation.

Ce bouillon fait ainsi, est le meilleur pour mouiller les Jus & les Coulis, comme aussi pour cuire toutes sortes de viandes & légumes. Pour ce qui est des Potages, il n'y a bien souvent que les volailles que l'on met dessus, avec les garnitures qui en varient les noms.

Quelques-uns pour donner plus de corps & de couleur à leur bouillon, mettent parmi leur viande un ou deux gigots de mouton à moitié rotis à la broche.

Bouillon (maigre) ordinaire,

Ou jus de racines pour la base des Potages, Ragouts & Sauces.

Avant de passer outre, il est à propos de se pourvoir d'avance d'une purée faite de pois secs : cette purée vous servira à mouiller votre bouillon. En maigre.

Purée claire.

Prenez deux ou trois litrons de pois secs, de ceux qui ne cuisent pas ; épluchez-les, lavez-les dans de l'eau fraîche, celle de puits est la meilleure ; faites-les bouillir dans de l'eau pareille, & continuez d'y en mettre pour les empêcher de cuire. Quand vos pois auront bouilli quelques heures, servez-vous de leur bouillon pour tout ce que vous jugerez à propos ; & à mesure que vous en tirerez, remplissez votre marmite de l'eau la plus fraîche. *Quelques-uns mettent dans la marmite un morceau de fer, pour empêcher de cuire les pois.*

Prenez une grande quantité de belles carottes, avec quelques panais & beaucoups d'oignons ; coupez les racines en zestes, & les oignons par la moitié dans leur épaisseur : passez-les toutes ensemble dans une casserole avec de bon beure, jusqu'à ce qu'elles soient à demi-rousses ; couvrez-les après de quelques morceaux Bouillon.

de racines de persil, de poireaux, de champignons, de brins de persil & de ciboules entieres, de très-peu de thin, de basilic, & d'une ou deux feuilles de laurier à sauce, comme aussi de carcasses de carpes dont la chair vous aura servi à faire des farces ; & si vous voulez encore, pour plus de perfection, de deux ou trois carpes coupées par tronçons, après que vous les aurez écaillées, vuidées de leurs tripailles & de leurs ouies, & lavées dans une eau fraîche ; mouillez le tout d'un peu d'eau chaude, & faites-les suer sur un petit feu. Une heure après mouillez-le encore d'un peu d'eau chaude ; augmentez le feu, ne quittez point votre casserole ; prenez-la par les deux anses, retournez-la d'un côté & d'un autre ; faites ensorte que tout ce qui est dedans prenne de la couleur, sans cependant que rien ne brûle ni se noirciſſe, ce qui donneroit mauvais goût à votre bouillon ; mouillez-le après amplement de purée claire faite comme nous l'avons dit ci-devant ; laissez bouillir ainsi doucement une heure ou deux, ou bien versez le tout dans une marmite, & mettez-la bouillir devant le feu. Le bouillon étant au point que vous souhaitez, passez-le au travers d'une passoire sans expression, ensuite par un tamis ou un linge, pour qu'il n'y ait point

de crasse ; assaisonnez-le d'un peu de sel, que vous ferez fondre ; dégraissez-le bien ; versez-le en douceur dans un pot de terre qui soit vernissé, maintenez-le chaudement pour vous en servir à tout ce que vous jugerez à propos.

Autrement.

Couvrez le fond d'une casserole de beurre frais ; mettez dessus toutes vos racines & vos tronçons de carpes ou carcasses ; faites suer sur un petit feu jusqu'à ce que cela ait rendu du jus un peu foncé ; arrosez ensuite d'une cueillerée d'eau chaude ; augmentez le feu, prenez la casserole par les deux anses, & retournez-la d'un côté & d'un autre pour donner de la couleur à vos racines ; mouillez amplement de purée claire ; faites bouillir & cuire doucement, soit dans la casserole, soit dans une petite marmite devant le feu, comme nous avons dit ci-devant ; finissez de même.

Observation.

Ce Bouillon ou Jus de racines est le même dont on se sert pour faire toutes sortes de Coulis en maigre. On donne à ces Coulis le goût que l'on juge à propos.

Ce Bouillon sert aussi à faire des Potages. Voyez Potages.

La bonté de ce Jus, ou si vous voulez de ce Bouillon, dépend de l'attention ; car pour peu

que l'on se néglige, ou qu'on abandonne la casserole ; on risque de manquer le Jus, & on est obligé de recommencer l'opération, si l'on veut que le Jus soit dans sa perfection. Il en est de même du Jus de bœuf qui suit, comme de tous les différens Coulis dont nous allons parler.

Jus de Bœuf.

Prenez de la tranche de bœuf qui n'ait point de graisse ni de peaux ; coupez-la par tranches de l'épaisseur d'un doigt ; battez-les un peu si vous voulez ; foncez une casserole *un peu épaisse & point fraîche étamée* de bardes de lard ; arrangez-y dessus vos tranches de bœuf. Couvrez-les de quelques oignons coupés par rouelles, avec des carottes & quelques panais coupés en zestes ; mouillez d'une bonne cuillerée d'eau. Couvrez le tout d'un couvercle de marmite, ensorte qu'il n'y ait point d'air, & mettez-la suer sur un fourneau à petit feu. Une heure après, découvrez votre casserole ; mouillez-la d'une seconde cuillerée d'eau ; augmentez le feu. Ne quittez point votre casserole ; prenez-la par les deux anses, retournez-la d'un côté & d'un autre ; faites ensorte que tout ce qui est dedans prenne un peu de couleur, & que votre viande s'attache au fond de la casserole sans qu'elle brûle, ce qui donneroit mauvais goût à votre Jus ; mouillez-le après

En gras.

de bouillon ordinaire. *On peut y mettre moitié eau pour ménager* ; ajoutez-y un paquet de fines herbes ; faites bouillir doucement jusqu'à ce que votre Jus ait pris le corps & la couleur que vous souhaitez ; ce qui étant fait, passez-le au travers d'une passoire, ensuite par un tamis ou un linge pour qu'il n'y reste point de crasse ; dégraissez-le bien ; versez-le en douceur dans un pot de grais ou de terre qui soit vernissé ; maintenez-le chaudement pour vous en servir à tout ce que vous jugerez à propos.

Observation.

Il y en a, qui pour faire ce Jus, se contentent de faire suer & attacher leur viande dans la casserole sans y mettre de bardes de lard, mais seulement une cuillerée d'eau ; & quand la viande commence à s'y attacher, ils font couler dessous un peu de beurre frais, & achevent de lui donner de la couleur, ce qu'ils font en retournant la casserole de côté & d'autre, la mouillent ensuite de quelques cuillerées de bouillon ; & après quelques bouillons, versent ce qui est dans la casserole dans une petite marmite destinée à ce sujet, & dans laquelle bout une piéce de tranche de bœuf coupée par morceaux, & font bien bouillir le tout ensemble, jusqu'à ce que la viande soit bien cuite, & que le Jus ait du corps & de la couleur ; le passent après par une passoire, ensuite par un tamis ou un linge. *Cette méthode est très-bonne.*

Autre.

Comme les Jus trop foncés sont souvent contraires à plusieurs Ragoûts, & que d'ailleurs certains Ragoûts & Potages demandent quelquefois beaucoup de couleur, il est bon pour y remédier de se pourvoir pour cela d'un Jus sans viande, c'est-à-dire, d'une couleur très-foncée, afin de s'en servir dans ce qu'on jugera à propos.

Jus sans viande.

Mettez une ou deux cuillerées de bouillon fait de viande dans une casserole; faites-le bouillir sur un feu vif, jusqu'à ce que le bouillon soit réduit en caramel & s'attache à la casserole; mouillez-le d'une ou deux cuillerées de bouillon; faites bouillir un instant, & passez-le par un tamis.

Jus en Caramel.

Mettez dans une casserole un morceau de sucre, soit en poudre, soit concassé; mouillez-le de très-peu d'eau; faites-le brûler sur un fourneau en tournant toujours avec une espatule de bois, jusqu'à ce qu'il soit d'une couleur bien brune; prenez garde qu'il ne noirciſſe; mettez-y de l'eau ou du bouillon; faites bouillir un instant; passez ce Jus dans un tamis, servez-vous-en pour donner de la couleur à tout ce que vous jugerez à propos.

En gras & en maigre.

On ne fait ce dernier jus que dans un

preſſant beſoin, parce que le goût n'en eſt pas ſi agréable.

Jus de Veau, ou Blond de Veau.

Ce Jus ſe fait de même que celui de bœuf. Pour le tirer, on prend de la rouelle de veau coupée par tranches; & lorſque ce Jus eſt tiré, on l'employe principalement pour des Ragoûts au blanc, ou qui ne demandent pas beaucoup de couleur. En gras.

Conſommé ou Reſtaurant.

Prenez deux bonnes rouelles de veau, avec trois à quatre livres de tranche de bœuf de la piéce ronde; coupez ces viandes par tranches épaiſſes d'un bon doigt; battez les un peu, ſi bon vous ſemble; foncez une caſſerole *un peu épaiſſe & point fraîche étamée*, de bardes de lard; arrangez deſſus votre viande; couvrez-la de quelques oignons coupés par rouelles, avec des carottes & quelques panais coupés en zeſtes; arroſez le tout d'une cuillerée d'eau; couvrez-le d'un couvercle de marmite, enſorte qu'il n'y ait point d'air, & mettez la caſſerole ſur un fourneau à petit feu; faites ſuer votre viande juſqu'à ce qu'elle ait rendu ſon jus, & que ce jus ſe réduiſe en glace un peu foncée; mouillez enſuite d'une ou deux cueillerées de En gras.

bon bouillon ; augmentez le feu & donnez de la couleur à votre viande, ce que vous ferez en tournant la caſſerole d'un côté & d'un autre, comme nous avons dit ci-devant pour le jus de bœuf. Quand la glace ſera fondue, mouillez abondamment de votre bouillon, & qui ſurtout ne ſoit point trop ſalé ; mettez-y un bouquet de fines herbes, & faites bouillir doucement pendant deux ou trois heures; joignez-y trois ou quatre chapons coupés en quatre & blanchis dans de l'eau bouillante ; aſſaiſonnez de deux ou trois cloux de geroffle & de cinq ou ſix grains de poivre, & faites bouillir doucement juſqu'à ce que la volaille ſoit bien cuite. Le Reſtaurant étant au point que vous ſouhaitez, paſſez-le au travers d'une étamine ou d'un linge ; verſez-le en douceur dans un vaiſſeau de grais ou de terre qui ſoit verniſſé ; ſervez-vous-en à tout ce que vous jugerez à propos.

Si ce Conſommé n'eſt pas d'un beau clair, remettez-le dans une caſſerole, faites-le bouillir doucement ; prenez cinq ou ſix blancs d'œufs que vous fouetterez preſque en neige ; jettez-les dans le Conſommé en remuant toujours avec les verges qui vous ont ſervi à fouetter les blancs d'œufs. Après ſept ou huit petits bouillons, ôtez la caſſerole de deſſus le feu ; laiſſez repoſer un moment le Reſtaurant, & paſſez-le par l'étamine ou par un linge ſans exprimer. *Cette façon s'appelle clarifier.*

Ce Consommé demande une grande attention ; il doit être d'un jaune clair, doux, onctueux & cordial ; il sert à donner du corps à certains Potages clairs, à faire de petites sauces legeres, tant au gibier, qu'à la viande blanche.

Autre.

Mettez dans une marmite trois à quatre livres de tranche de bœuf, autant de rouelles de veau, & les os d'autres rouelles de veau dont la chair vous aura servi ; un ou deux jarrets de veau coupés par morceaux, deux ou trois chapons coupés en quatre, & un peu de sel ; empliſſez la marmite d'eau fraîche, faites la écumer ; mettez-la à bas devant le feu, ajoutez-y quelques oignons avec des carottes & des panais ; faites-la bouillir doucement. Il faut douze heures & plus s'il en eſt néceſſaire, après quoi on paſſe ce Conſommé au clair pour s'en ſervir au beſoin.

Ce Conſommé ne demande preſque pas de couleur. Il ſert ordinairement à mouiller les Coulis à la Reine, les ragoûts à la Béchamel, ſoit filets, ſoit piéces entieres, de même que pour cuire toutes ſortes de viandes blanches qui demandent à être ſervies au blanc : ce n'eſt pas que ce Conſommé ne ſerve encore pour la cuiſſon de toutes ſortes de viandes ou de poiſſons, que l'on glace après qu'ils ſont cuits en façon de fricandeau.

Eſſence de Jambon.

Mettez dans une caſſerole un peu de

lard ou d'excellent beurre ; mettez-y des tranches de jambon, selon la quantité d'essence que vous voulez faire, & par-dessus quelques petits morceaux de veau coupés bien minces, rouellesd'oignons,ca-
En gras. rottes & de panais coupés en zestes,& deux ou trois champignons ; faites suer à petit feu, jusqu'à ce que cela ait rendu son jus; ensuite mouillez-le avec un peu de bouillon, & faites-le aller plus vite pour le mettre au point du caramel. Dès que cela commencera à s'attacher, mouillez de bon consommé ou de jus de veau, selon la quantité d'essence que vous voulez faire, sans que cela ôte le goût de jambon qui doit dominer ; joignez-y un verre ou deux de vin de Champagne ou autre bon vin blanc ; faites bouillir à petit feu pendant deux bonnes heures ; passez à l'étamine, & servez-vous-en à tout ce dont vous aurez besoin.

Glace de Veau,

Propre à glacer différentes sortes de viandes & poissons.

Prenez une épaule de veau ; coupez-la par morceaux ; mettez-la dans une petite
En gras. marmite avec trois chopines d'eau, ou même deux pintes ; faites-la bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite & bien consommée. Quand le bouillon

sera plus qu'à moitié réduit, passez-le au travers d'une passoire, ensuite par un tamis de soye; dégraissez-le bien, versez-le en douceur dans une casserole proprement étamée; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il devienne d'une bonne consistance; versez-le dans un vaisseau pour le laisser refroidir. Cette glace sert ordinairement à glacer toutes sortes de fricandeaux & les grenadins, comme aussi les poulardes piquées & glacées, les poulets en grendins, les lapereaux piqués & glacés, & autres sortes de viandes qui auront été piquées & cuites en fricandeau. Il en est de même des poissons accommodés en gras. *Voici la maniere dont vous emploirez cette glace.*

Après que votre viande ou poisson sera cuit & prêt à servir, vous le glacez de cette glace du côté le plus propre qui est le côté du piquage, ce que vous ferez en l'étalant légerement avec le dos d'une cueilliere, ou avec la lame d'un couteau; mettez-le ensuite au four pour faire tenir cette glace, ou servez vous plutôt d'une pêle à feu toute rouge que vous poserez sur la place, sans cependant y toucher.

Glace de Poisson,

Propre à glacer les différentes sortes de Poissons.

Faites bouillir dans de l'eau & du bouillon de poisson qui soit doux, des écailles, nageoires & autres extrêmités de pois-

son, *surtout d'eau douce*, qui soient frais,
En maigre. le tout bien lavé, quand cela a bouilli une heure, passez-le au clair dans une casserole au travers d'un tamis de soye; faites-le réduire au point d'une bonne consistance; servez vous-en pour tout ce que vous jugerez à propos, & de la maniere que nous avons dit ci-devant pour la glace de veau.

Coulis de veau & de jambon.

Prenez de la rouelle de veau; coupez-la par petites tranches; mettez ces tran-
En gras. ches dans une casserole un peu épaisse, après que vous y aurez mis au fond de petits lardons de lard éparpillés; joignez-y des tranches de jambon crud à proportion que vous voulez que votre coulis ait le goût de jambon; couvrez-les de quelques rouelles d'oignons, comme aussi de carottes & de panais, & de trois ou quatre champignons écrasés; mouillez d'une cueillerée de bouillon; couvrez le tout d'un couvercle, en sorte que cela soit bien étoupé; faites suer sur un fourneau à petit feu. Lorsque la viande commencera à s'y attacher, retournez-la si vous le jugez à propos; faites-la encore suer; arrosez-la d'une seconde cueillerée de bouillon; augmentez le feu; donnez de la couleur à votre viande, ce que vous

ferez en retournant votre casserole d'un côté & d'autre ; ne la quittez point jusqu'à ce que le jus devienne d'un blond un peu foncé ; mouillez à mesure de bon bouillon ; ajoutez-y un paquet de fines herbes avec une gousse d'ail ; faites bouillir doucement ; & à la moitié de la cuisson, faites un petit roux de la maniere qui suit. Mettez dans une casserole un morceau d'excellent beurre que vous romprez par morceaux ; faites-le fondre un peu si vous voulez ; mettez-y une poignée ou deux de belle farine ; paîtrissez-la bien en la tournant toujours avec une espatule de bois sur un fourneau, jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur jaune. *C'est à l'Officier à regler la couleur qu'il veut donner à son coulis.* Mouillez ce roux de votre jus, que vous verserez petit à petit, jusqu'à ce qu'il soit bien délayé ; versez cette liaison dans une casserole ; achevez de cuire doucement le tout ensemble, prenez garde surtout que rien ne brûle ni ne s'attache à la casserole, ce qui donneroit mauvais goût à votre coulis ; le coulis étant au point que vous souhaitez, c'est-à-dire, d'un beau blond, point trop lié, & de bon goût ; retirez le plus gros de la viande, de même que des racines avec une écumoire sur un plat ; passez ce coulis au travers d'une étamine, que vous tiendrez

avec une autre personne, tandis qu'avec une espatule de bois ou cuillere à pot, vous passerez ce qui est dedans pour en tirer toute la quintessence; versez-le ensuite dans un pot de terre qui soit vernissé; maintenez-le chaudement pour vous en servir à tout ce que vous voulez. *On peut faire ce coulis sans jambon, mais il n'est pas de si bon goût.*

Autrement.

Coupez des tranches de jambon crud, qui soit maigre & point trop salé; faites-les suer dans une casserole avec un peu de beurre ou du lard fondu; retirez les tranches de jambon sur une assiette; jettez légerement de la farine dans la casserole où est la graisse du jambon; faites-la roussir d'un beau blond; mouillez-la de jus que vous verserez à mesure que la liaison se delayera, sans qu'il y paroisse de grumeleaux, *il faut pour cela que le jus soit bon*; faites faire quelques bouillons; joignez-y un verre de bon vin blanc, & remettez les tranches de jambon pour les achever de cuire. Quand ce coulis sera au point que vous souhaitez, c'est-à-dire, point trop lié & de bon goût, ôtez les tranches de jambon; passez ce coulis par l'étamine pour vous en servir à tout ce que vous jugerez à propos, de même que des tran-

ches de jambon qui peuvent ſervir d'accompagnement à toutes ſortes d'entrées au jambon.

Observation.

Ce coulis fait d'une façon ou d'une autre, vous ſervira à lier & à nourrir toutes ſortes de ragoûts & de ſauces. On peut donner à ce coulis différens goûts pour diverſifier les entrées & les ſauces, comme celui de champignons ou de mouſſerons, de capres, d'eſtragon, d'anchois, &c. il ne s'agit pour cela que de prendre une poignée de champignons ou de mouſſerons, de les hacher ou écraſer, de les paſſer dans un peu de beurre, de les mouiller moitié de blond de veau & moitié de coulis, de les faire cuire un peu, & de les paſſer par l'étamine.

Les capres ne demandent qu'à être hachées & chauffées dans le coulis, pour le paſſer enſuite dans l'étamine.

Si c'eſt de l'eſtragon, vous en prenez une petite branche que vous faites blanchir dans de l'eau bouillante pour en ôter l'âcreté, & que vous mettez après dans votre coulis pour lui en donner ſeulement le goût.

Si ce ſont des anchois, vous en prenez un ou deux que vous lavez à l'eau fraîche, enſuite vous en prenez la chair que vous hachez menu avec le couteau, & que vous mettez après dans votre coulis pour le paſſer par l'étamine.

Vous voyez par-là qu'il vous eſt très-aiſé de changer le goût de votre coulis pour diverſifier vos ragouts & vos ſauces, ce qui vous eſt abſolument néceſſaire pour varier une table chargée de pluſieurs mets. Vous agirez de même pour le coulis maigre qui ſuit.

Coulis Maigre, ou Coulis de Racines.

En maigre. Faites un bouillon maigre, ou jus de racines, (*il n'importe comment l'appeller*,) comme nous avons dit ci-devant page 3. Mettez d'excellent beurre & de la farine dans une casserole, suivant la quantité de Coulis dont vous avez besoin. Paîtrissez cette farine en tournant toujours avec une espatule de bois sur un fourneau, jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur jaune. (*C'est à l'Officier à regler la couleur qu'il veut donner à son Coulis.*) Mouillez-la de votre jus, que vous verserez petit à petit jusqu'à ce que votre liaison soit bien incorporée, sans qu'il y paroisse de grumeleaux; faites bouillir pour cela ce Coulis, & passez-le pour plus de perfection au travers d'une passoire bien fine, ou d'une étamine; versez-le dans un pot de grais, ou de terre qui soit vernissé; maintenez-le chaudement pour vous en servir à tout ce que vous jugerez à propos.

Il y en a qui, pour faire ce Coulis, font un roux de farine, comme nous venons de le dire, ce qu'ils font pendant que leur bouillon de racines & de poisson se fait; mouillent ce roux de ce bouillon lorsqu'il est aux deux tiers fait; versent après cette liaison dans le bouil-

on, qu'ils font bouillir doucement jusqu'à ce que le Coulis ait du corps, du goût & de la couleur ; le paſſent après par une paſſoire, ſans exprimer, enſuite par une étamine, de la même maniere que nous avons dit ci-devant pour le Coulis de veau & de jambon. *Cette méthode eſt très-bonne.*

Ce Coulis fait, ſoit d'une façon, ſoit de l'autre, vous ſervira non-ſeulement à lier & à nourrir vos ragoûts & différentes ſauces, mais auſſi pour faire pluſieurs potages.

Pour les ragoûts & les ſauces, on donne également à ce Coulis les différens goûts que l'on juge à propos, comme celui de champignons, de mouſſerons, de capres, d'eſtragon, d'anchois, &c. Il ne s'agit toujours pour cela que de joindre l'ingrédient qu'on voudra, dans la quantité de Coulis dont l'on a beſoin, comme nous avons dit ci-devant pour le Coulis de veau & de jambon. *Voyez-y & vous y conformés.*

Coulis à la Reine.

Prenez le blanc d'une poularde ou d'un chapon cuit à la broche ; déchiquetez cette chair par petits morceaux, & mettez la de côté ſur une aſſiette. Prenez enſuite une poignée d'amandes douces, jettez-les dans de l'eau bouillante, retirez-les quelques minutes après, pelez-les, & mettez-les à meſure dans de l'eau fraîche pour les maintenir en leur blancheur ; ôtez-les de cette eau, eſſuyez-les

En gras.

dans un linge ; mettez-les dans un mortier ; pilez-les-y bien, & de peur qu'elles ne s'en-huilent, arrosez-les de fois à autre de quelques gouttes d'eau fraiche ; joignez-y le blanc de votre volaille avec trois ou quatre champignons, gros comme le poing de mie de pain mollet, trempé & mitonné dans un peu de bouillon ; & pilez derechef le tout ensemble ; mettez cette pâte dans une casserole, délayez-la avec moitié de bon consommé & moitié de jus de veau, qui n'ait pas beaucoup de couleur ; faites mitonner doucement ce Coulis, ajoutez-y un peu de crême, & passez-le par l'étamine ; servez-vous en pour toutes sortes de ragoûts au blanc.

Coulis à la Reine.

Faites griller deux Perches ou un Brocheton sur le gril, à petit feu, pelez-les, ôtez-en la chair proprement, & mettez-les de côté sur une assiette. Prenez ensuite une poignée d'amandes douces, pelez-les, comme nous avons dit ci-devant, pour le Coulis à la Reine en gras. Mettez ces amandes dans un mortier ; pilez-les-y bien, en les arrosant de tems en tems de quelques gouttes d'eau fraîche pour empêcher qu'elles ne s'en-huilent ; joignez-y vos filets de poisson avec trois ou quatre champignons, & une mie de

En maigre.

pain trempé & mitonné dans du bouillon, pilez derechef le tout enſemble ; mettez cette pâte dans une caſſerole, délayez-la avec du Jus de racines, qui n'ait pas beaucoup de couleur ; faites mitonner doucement ce Coulis, joignez y un peu de crême ; paſſez-le par l'étamine ; ſervez-vous en pour toutes ſortes de ragoûts au blanc.

Observation.

Le Coulis à la Reine (*gras ou maigre*) eſt fort utile dans un grand repas ; ſurtout lorſqu'il y a grande compagnie, afin de diverſifier par-là les entrées & les entre-mets par différentes couleurs.

Si vous voulez que ce Coulis ſoit verd ; mettez moitié d'amandes douces & moitié de piſtaches, avec quelqu'autre choſe, comme du bled verd ſi c'eſt la ſaiſon, ou une poignée d'épinards. Il faut pour cela faire blanchir les épinards dans de l'eau bouillante, les bien preſſer pour en faire ſortir l'eau, & les piler enſuite dans le mortier avec les amandes & les piſtaches. Les piſtaches ſe blanchiſſent & ſe pellent comme les amandes.

Si vous voulez que ce Coulis ſoit rouge, ſervez vous pour cela d'un morceau de betterave bien cuite, ſoit au four, ſoit ſous des cendres rouges. On ſe ſert auſſi de cochenille ou de carmin.

On peut également donner la couleur verte, ou rouge au Coulis de veau & de jambon ; ſurtout lorſque ce Coulis n'a pas beaucoup de couleur par lui-même.

Si vous le voulez jaune, faites-y infuſer une ou deux pincées de ſaffran.

Coulis de Perdrix, ou d'autre Gibier.

Prenez une bonne Perdrix rôtie à la broche ; hachez-la menu ; (*chair & os*) pilez-la après dans un mortier, en l'arrosant de fois à autre de quelques cuillerées de vin blanc : mettez-la dans une casserole ; délayez-la de moitié bouillon & moitié jus ; faites mitonner doucement ce Coulis sur un petit feu ; passez-le par l'étamine. Servez-vous en pour toutes sortes d'entrées de Gibier.

En gras.

Le Coulis de Becasse ou autre Gibier, se fait de même. Il n'y a que les différentes viandes qui les composent, qui en varient les noms.

On peut faire ces sortes de Coulis avec les carcasses seulement de ces oiseaux, lorsque l'on veut ménager.

Ces Coulis se font aussi en faisant suer ces oiseaux (*après les avoir fendu tout du long du dos*) dans une casserole, comme vous feriez une rouelle de veau.

Coulis d'Ecrevisses en Gras ou en Maigre.

Prenez des Ecrevisses, tirez-leur si vous voulez le boyau, ce que vous ferez aisément en prenant la coquille du milieu de la queue. Lavez-les bien dans plusieurs eaux pour les dégorger, Retirez-les à sec dans une casserole ; mouillez-les d'un peu d'eau, faites les cuire ainsi sur un fourneau sans aucun assaisonnement, ayez le soin de les retourner souvent, jusqu'à ce

En gras & en maigre.

qu'elles soient d'un beau rouge ; elles seront cuites alors, & mettez-les à égouter dans une passoire. Lorsqu'elles seront refroidies, ôtez leur les petites pattes, les coquilles de la queue, & la coque du corps, & mettez-les sécher entre deux linges. (*Il faut mettre à part sur une assiette les queues d'Ecrevisses*, de même que les œufs que vous aurez retirez auparavant de celles qui en ont, pour en faire un ragoût, comme nous dirons à *l'article des ragoûts.*) Mettez ensuite tous ces coquillages dans un mortier ; pilez-les y bien à force de bras, jusqu'à ce qu'ils deviennent en pâte : mettez cette pâte dans une casserole, délayez-la avec moitié de Jus & de Coulis, (*gras ou maigre*) mettez-en autant que vous croyez avoir besoin de Coulis, & selon la quantité de vos Ecrevisses ; faites tant soit peu chauffer ce Coulis ; passez-le ensuite par une étamine, que vous tiendrez avec quelqu'un, tandis qu'avec une espatule de bois ou cuilliere, vous passerez les Ecrevisses pour en tirer toute la quintessence ; servez-vous de ce Coulis à tout ce que vous jugerez à propos.

Il y en a qui avant de passer ce Coulis, y ajoutent un peu de carmin, ou une croute de pain mollet séchée dans le four, trempée & desséchée dans du Jus, cela y donne du corps & de la couleur.

Faites attention qu'il ne faut jamais que ce Coulis bouille dans aucun potage, ni ragoût; parce que cela tourneroit, & seroit hors d'état de vous servir.

Coulis de Lentilles, ou Purée de Lentilles.

Il y a deux sortes de Lentilles, *les Lentilles ordinaires & les Lentilles à la Reine.* Les Lentilles à la reine, sont celles dont on se sert ordinairement pour faire des Coulis, parce que la couleur en est plus belle; surtout lorsqu'elles ont deux années (*Voyez ce que nous en disons à l'article des Legumes, Tome II.*) Prenez des Lentilles à la Reine, épluchez les, lavez-les dans deux ou trois eaux tiédes, faites les cuire de même dans de l'eau tiéde, ou plutôt dans du bouillon gras ou maigre, suivant l'usage que vous en voulez faire; quand elles sont cuites, écrasez-les avec la cuillere à pot; passez-les à l'étamine en les mouillant de leur bouillon, ou plutôt de celui des viandes pour lesquelles vous voulez vous servir de ce Coulis; faites chauffer ce Coulis; voyez qu'il soit lié & de bon goût, servez-vous en ensuite.

En gras & maigre.

Ce Coulis sert ordinairement pour des entrées de Canard, Perdrix, & autres Oiseaux, j'aurai soin de vous y renvoyer.

Ce Coulis sert aussi à faire toutes sortes de

de potages, tant en gras qu'en maigre. Il en eſt de même de celui de Pois qui ſuit. *Souvenez-vous que tout Coulis pour les potages doit être clair.*

Coulis de Pois nouveaux, ou Purée verte.

Faites cuire un ou deux litrons de gros Pois verds dans une petite marmite avec du bouillon gras ou maigre, un petit morceau de beurre, quelques queues de ciboules, & brins de perſil. Quand ils ſeront bien cuits, paſſez-les en purée au travers d'une étamine. Si vous voulez que cette purée ſoit plus verte, avant que de les paſſer vous aurez une poignée d'épinards cuits à l'eau, preſſez & pilez que vous mettrez dans les Pois, & les paſſerez enſuite en les mouillant avec la cuiſſon des viandes dont vous accompagnerez cette purée, ce qui lui donnera du corps. (*Agiſſez de même pour les Coulis ou Purée de Pois ſecs.*) En gras & en maigre.

Purée ordinaire de Pois ſecs, propre pour les Potages & pour ſervir d'entrées, tant pour le gras que pour le maigre.

Ayez de gros Pois quarrés; (*ceux de Normandie ſont les meilleurs*) épluchez-les, lavez-les dans de l'eau chaude, faites les cuire dans de pareille eau, & mettez y de cet eau à meſure que vos Pois ſe ta-

riſſent ; (*ſervez-vous de l'eau de riviere autant qu'il ſe pourra* ;) étant cuits, paſſez-les au travers d'une paſſoire, ou pour le mieux d'une étamine.

Autrement.

Vos Pois étant épluchés & lavés, faites les bouillir pendant une demie heure ; deſcendez votre marmite à bas, entourrez-la de feu ; laiſſez-les cuire ainſi toute la nuit. Le lendemain quand vos Pois ſeront cuits, paſſez-les au travers d'une paſſoire, ou pour le mieux d'une étamine, & ſervez-vous de cette Purée pour toutes ſortes de potages, ou pour des entrées.

Pour la Purée propre à ſervir d'entrée.

Purée pour les entrées, en gras & en maigre.

Hachez de l'oignon bien menu ; paſſez-le dans une caſſerole avec du beurre qui ſoit roux ; votre oignon étant d'un beau roux, mouillez-le d'une cuillerée de bouillon gras ou maigre, ou de l'eau des Pois ; aſſaiſonnez-le de ſel, mettez-y de la Purée, remuez-la bien avec une eſpatule de bois, faites la mitonner, ajoutez-y du poivre & un filet de vinaigre, & ſi vous voulez des capres, ſervez-la, accompagnée de petit ſalé, ou d'Andouilles grillées. En Carême garniſſés votre Purée de pain frit avec des Harangs.

Pour la Purée propre pour les potages ;

faites-la claire autant que vous le jugerez à propos ; puis mettez y dedans ce que vous voudrez, comme herbes fricassées, ou navets avec des oignons, cellery, ou poireaux, qui auparavant auront été cuits à part dans une petite marmite avec de l'eau, un peu de beurre & du sel, comme nous le dirons ci-après à l'article des Potages.

Purée pou les potage En maigr comme é gras.

Purée ou Coulis d'Haricots écossés.

Prenez des Haricots nouveaux ou secs, blancs ou rouges, suivant la couleur que vous voulez donner a votre Purée ; épluchez-les, lavez-les dans de l'eau tiéde, faites les cuire dans de pareille eau ou du bouillon gras ou maigre ; étant bien cuits, passez-les au travers d'une passoire, ou pour le mieux d'une étamine ; servez-vous de cette Purée pour faire des potages & des entrées. Pour les entrées, on se souviendra de passer les Haricots avec la cuisson des viandes dont on veut accompagner cette purée.

En gras & en maigre

Purée ou Coulis de Navets.

Ratissez des Navets, ou pour le mieux pelez-les ; coupez-les par morceaux, passez-les dans de bon saindoux pour leur donner un peu de couleur ; faites-les cuire avec de bon bouillon gras ou maigre ;

En gras & en maigre.

quelques oignons & un peu d'assaisonnement ; étant bien cuits, passez-les dans une étamine, servez-vous pour les mouiller de la cuisson des viandes dont vous voulez accompagner cette Purée.

Coulis d'Oignons.

Coupez des Oignons par petites tranches, passez-les dans du beurre qui soit d'un beau roux, quand ils seront d'un beau blond, mouillez-les de jus, gras ou maigre, faites les bouillir & cuire doucement, liez ces Oignons d'un peu de roux de farine, assaisonnez-les, de bon goût, passez-les par une étamine, & vous en servez.

n gras & maigre.

Ces Bouillons, Jus & Coulis formant la partie la plus essentielle pour bien faire la Cuisine, il est très-nécessaire d'y apporter la plus grande attention.

ARTICLE II.

Des Potages en gras & en maigre.

Potage appellé communément, Bisque de Cailles ou de Pigeons.

AYez des Cailles bien fraîches, ou de petits Pigeons pris de dessous la mere. Plumez les à l'eau chaude, vuidez-

les proprement & retrouſſez-les de même. Faites les blanchir dans de l'eau bouillante, où il faut qu'il ne faſſent qu'entrer & ſortir. Faites les cuire dans une petite marmite avec d'excellent bouillon. Prenez des croûtes de pain, ou pour le mieux de petits pains de Profitrolles; (*Pains de Profitrolles ſont de petits pains ronds, ſans baiſure, coupés par la moitié, vuidés de leur mie, & ſechés au four.*) Faites-les tremper dans le derriere de la marmite, retirez-les ſur le champ, mettez-les dans le plat que vous devez ſervir, l'ouverture des pains en deſſous, humectez-les de tems en tems de bon bouillon, laiſſez-les attacher doucement au plat, que vous couvrirez d'un autre. Tirez les Pigeons de la marmite. Arrangez-les entre vos moitiés de pains. Verſez deſſus le bouillon, que vous paſſerez au travers d'un tamis de ſoye. Faites mijotter un peu, & ſervez.

En gr

Observation.

Il y en a, qui pour enrichir ce potage, le garniſſent d'un ragoût de ris-de-veau, de foyes gras & de champignons; (*Voyez Ragoût de ris-de-veau ci-après*,) mais cette pratique n'eſt guére en uſage aujourd'hui.

D'autres ſe contentent de garnir ce potage de quelques légumes ou racines, comme cœurs de laitues avec des concombres, petits oignons

avec des carottes & des panais, ou des navets avec des poireaux & du cellery.

Ces légumes & racines se cuisent à part dans un petit pot de terre avec de bon jus & un peu d'assaisonnement. *La maniere d'apprêter & de cuire ces légumes & ces racines, se trouve ci-dessus.*

Pour la garniture des Potages en général, il faut avoir de petits filets de mie de pain, les tremper dans des blancs d'œufs un peu battus, & en faire la bordure de votre plat. On les fait sécher une minute sur un fourneau afin que le blanc d'œuf s'attache, & faire tenir le pain de façon qu'il soutienne la garniture, pour qu'elle ne tombe point dans le fonds du plat.

Il faut observer que le pain qu'on employe dans les potages soit bien cuit, & qu'il n'ait point de mauvais goût; que les croutes soyent bien séparées de la mie, & qu'il soit toujours tendre autant que faire se pourra; s'il est dur, il faut faire sécher les croutes, afin qu'elles mitonnent mieux.

Si ce sont des croutes prises chez le Boulanger, il faut les choisir bien légeres, bien blondes, & prendre le moins du dessous que l'on pourra.

De la maniere d'apprêter & de cuire les légumes & les racines pour la garniture des potages.

Prenez des cœurs de laitues pommées; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante; mettez-les à égouter & les pressez bien pour en faire sortir l'eau; faites-les cuire, comme nous avons dit ci-devant, dans un petit pot avec du jus & un peu d'assaisonnement; coupez-les par quartiers pour en garnir votre potage.

En gras.

Pour les Concombres. Pelez-les légerement. Fendez les par la moitié dans leur longueur; ôtez-en toutes les graines, ce que vous ferez avec une cuilliere à bouche; coupez-les par morceaux; jettez-les dans de l'eau bouillante; retirez-les après quelques bouillons; mettez-les à égouter, & faites-les cuire enſuite.

Pour les petits Oignons; prenez-les blancs autant qu'il ſe pourra, coupez-leur la tête & la queue; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, où il faut qu'ils ne faſſent qu'entrer & ſortir; pelez-les proprement; remettez-les dans l'eau fraîche à meſure; faites les cuire ſéparément pour plus de ſûreté.

Les Carotes & les Panais ſe cuiſent ordinairement dans la marmite parmi les viandes; quand ils ſont cuits, on les coupe par quartiers longs, comme le petit doigt, & on en garnit le potage. On peut auſſi, ſi l'on veut, tailler ces racines, ſur tout les carottes de diverſes figures, comme nous le dirons pour les navets: quand ils ſont taillés, on les fait cuire dans une petite caſſerole avec du jus, ſans les faire blanchir.

Les Navets, choiſiſſez-les bien tendres; ratiſſez-les, ou pelez-les légerement; s'ils ſont gros, coupez-les par morceaux; faites-les frire dans du ſaindoux, ou du beurre rafiné, & mettez-les cuire ſéparément avec du bouillon. Ou bien pour plus de propreté: donnez à vos navets diverſes figures en les taillant en petites poires, en cœurs, ifs, étoiles, croix de Malthe, &c. pour lors faites-les un peu blanchir dans de l'eau bouillante, & mettez-les cuire dans une caſſerole avec un bon jus, ſans les faire frire; puis ſervez-vous-en pour garnir vos potages, de même que certaines entrées.

Les Poireaux ſe cuiſent ordinairement dans la marmite parmi les viandes. On en fait pour

cela une petite botte. Quand ils sont cuits, on les coupe par morceaux longs d'un pouce pour en garnir le potage. On peut aussi faire cuire ces poireaux séparément, c'est-à-dire parmi les navets ou autres légumes.

Agissez de même pour le céleri : mais il demande à être blanchi auparavant dans de l'eau bouillante, pour en ôter l'âcreté que quelques-uns n'aiment point.

On fait aussi des potages aux asperges. Pour cela on prend le verd des asperges ; on en fait une petite botte, que l'on fait blanchir dans de l'eau bouillante ; on les retire pour les mettre dans l'eau fraîche, & on les fait cuire avec du jus ; quand elles sont cuites à propos & un peu croquantes, on les coupe par morceaux longs d'un pouce pour en garnir le potage.

Il est rare que l'on garnisse un potage d'asperges seules. On l'accompagne ordinairement de quelques autres légumes. Les cœurs de laitues & les concombres leur conviennent.

Pour la cuisson de ces légumes les jours maigres, on se sert de jus de racines en place de jus de viande.

n maigre.

Potage appellé communément, Bisque d'Ecrevisses.

Cette bisque consiste premierement à faire un bon corps de Bouillon maigre & un Coulis d'écrevisses tel que nous avons dit ci-devant, page 22 & 23. *Cela fait ;*

n maigre.

Prenez des croutes de pain telles que nous venons de le dire, ou croutes taillées non séchées ; mettez-les dans le plat que vous devez servir ; humectez-les de

tems en tems de votre bouillon ; faites-les mitonner doucement ; *que le plat soit couvert d'un autre.* Votre potage étant au point que vous souhaitez joignez-y du coulis d'écrevisses ; faites-le incorporer dans le potage sans qu'il bouille, parce qu'il tourneroit ; semez y de distance en distance quelques queues d'écrevisses, servez le ensuite.

Il en est de cette bisque, comme de celle de cailles ou pigeons. On peut la garnir d'un ragoût de laitances de carpes, de champignons, &c. (*Voyez ci-après Ragoût de laitances de carpes ;*) mais cette pratique n'est guére en usage aujourd'hui.

On peut aussi, si l'on veut, au lieu de ragoût, garnir cette bisque de quelques légumes ou racines, qui auparavant auront été cuites à part dans un petit pot de terre avec de bon bouillon maigre & un peu d'assaisonnement.

On se souviendra toujours, que pour empêcher que ces garnitures ne tombent dans le fond du plat, il faut avoir soin de coller sur le bord de ce plat des filets de mie de pain trempés dans du blanc d'œuf comme nous l'avons dit pour la bisque de cailles ou de pigeons.

Cette bisque se sert aussi dans une terrine ; pour lors il n'y faut point de garnitures, on y seme seulement des queues d'écrevisses.

Potage aux Moules.

Nettoyez proprement vos Moules, en les ratissant avec le couteau ; lavez-les bien à plusieurs eaux fraîches ; passez-les dans une casserole avec un peu d'excellent

En gras & maigre.

beurre, du persil & de la ciboule hachés menu; mouillez-les de très-peu de bouillon *gras ou maigre*; faites-les bouillir doucement un bon quart d'heure; versez-les dans une passoire pour en recevoir l'eau que vous passerez au clair au travers d'un tamis de soye; tirez les Moules de leurs coquilles, que vous mettrez à mesure sur une assiette; faites mitonner des croutes dans le plat que vous devez servir avec de bon bouillon; joignez-y celui des Moules, garnissez ce potage de vos Moules; servez-le ensuite.

Potage à la Comus.

Prenez un ou deux petits choux bien pommés (*ceux de Milan sont les meilleurs*); coupez-les en quatre sans les séparer; ôtez-en le trognon, ficelez-les; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante. Retirez-les après quelques bouillons, & mettez-les à égouter. Ayez un morceau de petit lard bien frais & entre-lardé de beaucoup de
En gras. maigre; nettoyez-lui la coëne bien proprement, & ôtez-en la levûre; coupez-le par petites tranches, sans le détacher de la coëne; mettez-le au fond d'une petite marmite ou d'un pot de terre; mettez-y ensuite vos choux; mouillez-les de bon bouillon & de jus, n'en mettez qu'autant que vous avez besoin pour cuire les choux

& le lard, & faites-les cuire ainsi à petit feu comme une braise : à la moitié de la cuisson, joignez-y un cervelat avec quelques saucisses que vous piquerez auparavant avec la pointe d'une lardoire ou d'autre chose, pour empêcher qu'elles ne crevent en cuisant ; faites mitonner des croutes de pain ou de petits pains de Profitrolles, ou croutes taillées dans le plat que vous devez servir avec de bon bouillon ; garnissez ce potage de vos choux, que vous couperez proprement par petits quartiers, & entre ces quartiers mettez une tranche de lard que vous accompagnerez d'une rouelle de cervelat & de saucisse ; servez-le ensuite.

On peut ajouter à ce potage un peu de la cuisson de choux, supposé qu'elle ne soit point trop âcre ; ce que vous ferez après l'avoir passée au travers d'un tamis de soye pour la bien dégraisser.

Potage à la Hollandoise.

Faites cuire un litron de pois nouveaux ou secs dans une petite marmite avec de bon bouillon ; mettez parmi ces pois un morceau de petit lard apprêté, comme nous avons dit ci-devant pour le potage à la Comus ; joignez-y un morceau de jambon crud, avec quelques oignons pour donner du goût aux pois. Le tout étant cuit, passez les pois en purée au tra- En gras

vers d'une étamine ; faites mitonner des croutes dans le plat que vous devez servir avec de bon bouillon ; versez la purée dessus ; couvrez le potage de tranches de lard & de jambon ; garnissez le bord du plat de petits oignons que vous aurez fait cuire séparément avec de bon jus ; servez-le ensuite.

Potage Italien *de Vermicelli.*

On appelle Vermicel de petits filets de pâte qui ressemblent assez a de petits vers, ce qui leur a fait donner ce nom. Le Vermicel pour être bon, doit être choisi nouveau, bien sec & d'une belle couleur ; le blanc est plus en usage que le jaune. Pour l'ordinaire il nous vient d'Italie & de Provence.

Prenez du Vermicel qui ne soit point rompu, autant qu'il se pourra ; lavez-le doucement dans une eau fraîche, s'il en a besoin ; faites-le cuire dans une
En gras. petite marmite avec de bon bouillon, environ deux heures, en le remuant de tems en tems sans le rompre ; etant cuit, ajoutez-y un peu de jus ; dressez-le dans le plat que vous devez servir, accompagnez-le si vous voulez d'un chapon & servez.

Ce chapon doit avoir été cuit dans la marmite parmi les autres viandes, ou séparement avec de bon bouillon, un morceau de rouelle de veau, quelques oignons & des racines pour lui donner un bon goût.

On peut faire ce potage en maigre comme en gras. On se sert pour cela de jus de racines. On fait aussi ce potage avec du lait. Il faut faire bouillir le lait avant que de l'employer. En maigre.

Potage Italien *de Macaroni.*

Le Macaroni se fait d'une pâte à peu près de même espece que celle du Vermicel : il ressemble assez à de petits salsifix par sa grosseur & sa rondeur. Le macaroni pour être bon, doit être choisi nouveau, bien sec & d'un blanc clair. Il nous vient aussi d'Italie & de Provence.

Prenez des Macaronis qui ne soient point rompus autant qu'il se pourra, *ils doivent être de la longueur du petit doigt.* Ayez de l'eau bouillante avec un peu de sel dedans, ou pour le mieux du bouillon ; jettez-y vos Macaronis ; laissez-les cuire ainsi un petit quart-d'heure ; mettez-les à égouter ; arrangez-les par lits dans le plat que vous devez servir, & à chaque lit, arrosez-les d'un peu d'excellent beurre, que vous ferez tant soit peu fondre ; rapez-y du Parmesan, & tout cela jusqu'à quatre fois, ou plus si vous voulez ; finissez par le Parmesan, mais legerement ; mettez-le au four pour lui faire prendre couleur, ou servez-vous de la pele rouge ; servez-le ensuite. En gras & en maigre.

On sert aussi le Macaroni en potage comme le vermicel ; c'est-à-dire, cuit avec de bon bouillon (*gras ou maigre*) ou du lait.

Potage aux filets de Racines.

Prenez toutes sortes de racines, comme carottes, panais, celery, poireaux & navets; coupez toutes les racines par tronçons longs d'un pouce, ensuite par filets de la grosseur d'un gros lardon. Mettez cuire le tout ensemble dans une petite marmite avec de bon bouillon *gras ou maigre*; le tout étant cuit & bien à propos, faites mitonner des croutes dans le plat que vous devez servir avec le bouillon des racines. Couvrez votre potage des racines que vous entremêlerez par compartimens; bordez le bord du plat de petits oignons blanchis, que vous aurez fait cuire à part; servez-le ensuite.

En gras & en maigre.

Autrement.

Coupez des croutes de pain (*croutes non sechées au four*) par gros filets de la longueur d'un pouce; mettez-les un peu mitonner dans la marmite parmi les racines lorsqu'elles seront cuites; versez le tout sans arrangement dans un plat, & servez-le ensuite.

On se souviendra que les petits oignons blancs sont les meilleurs; qu'il faut avant que de les blanchir, leur couper un peu la tête & la queue, les jetter dans de l'eau bouillante, les retirer ensuite, les peler & les mettre à mesure dans de l'eau fraîche; puis les faire cuire dans un petit pot de terre

avec de bon jus gras ou maigre, ſuivant l'uſage auquel on veut les employer.

Potage à la Julienne.

Prenez un litron de petits pois verds, une poignée ou deux de belle ozeille, proprement épluchée de ſes queues & de ſes côtons, un peu de poirée & de bonne dame que vous éplucherez également de leurs queues & de leurs côtons, ayez avec cela quatre ou cinq cœurs de laitues pommées; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante; retirez-les, & coupez-les par quartiers; mettez le tout dans une petite marmite ou un pot de terre; joignez-y deux ou trois gros oignons avec un peu de cerfeuil mis en paquet; aſſaiſonnez un peu; mouillez moitié de bouillon & moitié de jus *gras ou maigre*, faites bouillir & cuire doucement. Faites mitonner des croutes de pain ou croutes taillées, dans le plat que vous devez ſervir avec de bon bouillon, joignez-y celui des herbes; couvrez ce potage de vos pois & de vos herbes, excepté le cerfeuil & les oignons; garniſſez-le des quartiers de cœurs de laitues; ſervez-le enſuite. En gras & en maigre.

Si ce potage eſt en maigre, on peut le lier de quelques jaunes d'œufs délayés avec un peu de crême.

Potage de Chapon ou Potage de ſanté.

Prenez de la tranche de bœuf avec de la rouelle de veau ; mettez-la dans une marmite, ou pour le mieux dans un pot de terre qui ſoit verniſſé ; rempliſſez-le
En gras. d'eau ; mettez-y du ſel, & faites-le bien écumer ; ajoutez-y quelques oignons & racines ſelon la ſaiſon, enſuite un bon chapon proprement vuidé & retrouſſé ; faites bouillir doucement devant le feu. Le tout étant cuit à propos, prenez des croutes de pain ou croutes taillées ; mettez-les dans le plat que vous devez ſervir, humectez-les de votre bouillon, & couvrez ce plat d'un autre ; faites mitonner doucement ; dreſſez votre chapon au milieu ; verſez deſſus un peu de jus, ſuppoſé que votre bouillon n'ait pas aſſez de couleur ; garniſſez le bord du plat de ce que vous voudrez, comme de petits oignons avec quelques racines ; ou de légumes, comme celery, poireaux, cœurs de laitues ou concombres que vous aurez fait cuire à part dans un petit pot de terre, avec moitié bouillon & moitié jus.

Il faut chaque jour varier ce potage de garnitures, autant que la ſaiſon le permettra. On ſe ſert auſſi d'un jarrêt de veau pour mettre ſur le potage au lieu de volaille.

Potage de Chapon au Ris.

Prenez du ris proprement épluché ; lavez-le à plusieurs eaux tiédes, en le frottant dans les mains, jusqu'à ce que la derniere eau soit presque claire ; mettez-le dans une casserole avec un peu d'eau chaude ; faites-le crever sur le feu en le remuant toujours, & en y mettant du bouillon à mesure qu'il s'épaissira. (*On entend un bon bouillon fait de tranche de bœuf, de rouelle de veau, & du chapon que vous devez servir sur le ris.*) Votre ris étant bien cuit & à petit feu, nourissez-le d'un bon jus de bœuf, ensorte qu'il ait un peu de couleur ; faites-le un peu mitonner ; versez-le dans le plat que vous devez servir ; dressez le chapon au milieu, servez-le ensuite. En gras

Autre maniere de cuire le ris.

Votre ris étant bien lavé, comme nous venons de le dire, égoutez-le, faites-le bien sécher au feu, mouillez-le de votre bon bouillon, & continuez d'y en mettre jusqu'à sa parfaite cuisson.

Autrement.

Votre ris étant crevé d'une façon ou d'une autre, mettez-le dans une petite marmite ; entourez la de braise que vous entretiendrez ; faites mitonner doucement ce ris ; remuez-le de tems en tems,

& continuez d'y mettre du bouillon jusqu'à sa parfaite cuisson.

Vous pouvez encore si vous voulez faire cuire votre ris dans la marmite où est la viande. On se sert pour cela d'une boulle d'étain ou d'argent faite exprès. Cette boulle s'attache à l'anse de la marmite. Enfin le ris étant cuit, il doit toujours être nourri après d'un bon jus de bœuf, cela lui donnera du goût & de la couleur.

Ris au lait.

En maigre. Il en est du ris au lait comme du ris au gras ci-devant, c'est-à-dire, votre ris étant proprement épluché, lavez-le à plusieurs eaux tiédes en le frottant dans les mains, jusqu'à ce que la derniere eau soit presque claire; faites-le crever dans de pareille eau sur un fourneau en le remuant toujours, & en y mettant du lait à mesure qu'il s'épaissira. (*Il faut que le lait ait bouilli avant. Pour quatre onces de ris, il faut une pinte de lait.*) Votre ris étant bien cuit & à petit feu, assaisonnez-le d'un peu de sel & de sucre en poudre; remuez bien le tout ensemble; voyez s'il est de bon goût; dressez & servez.

Vous pouvez aussi, si vous voulez ajouter dans le ris deux ou trois jaunes d'œufs avec quelques gouttes d'eau de senteur; il n'en sera que plus parfait & d'un meilleur goût.

On peut également faire sécher ce ris *après qu'il sera lavé*, pour le faire crever & cuire, comme nous avons dit ci-devant pour le ris au gras. Ou bien quand il aura crevé, le mettre cuire dans une petite marmite entourée de braise. Il y en a qui font cuire le ris au bain-marie dans une marmite double. Quoiqu'il en soit, étant cuit d'une façon ou d'une autre, ne le salez & ne le sucrez que peu de tems avant de le servir.

Ris glacé.

Votre ris étant dressé dans le plat que vous devez servir, rapez du sucre dessus; glacez-le avec la pelle à feu toute rouge que vous poserez dessus sans presque y toucher; servez-le pour entremets. Entremets.

Ris marbré.

Votre ris étant dressé dans le plat, faites brûler un peu de sucre dans une casserole avec quelques gouttes d'eau; étant de belle couleur, versez-le de distance en distance dans le ris en le remuant légerement avec une fourchette, cela le rendra marbré & jaspé jusqu'au fond. Entremets.

On peut aussi marbrer ce ris avec des syrops de confitures de différentes couleurs.

Potage à la Vierge.

Prenez le blanc d'une poularde, ou d'un chapon cuit à la broche; dechiquetez cette chair par petits morceaux; mettez-la dans un mortier; pilez la bien en

l'arrosant de fois à autre de quelques
En gras. gouttes de bon consommé ; joignez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs durs, avec gros comme deux œufs de mie de pain molet trempé & mitonné dans un peu de votre consommé ; repilez le tout ensemble ; mettez cette pâte dans une casserole ou un autre vaisseau ; délayez-la avec du consommé ; passez ce potage par une étamine dans le plat que vous devez servir ; faites-le chauffer au bain-marie si vous voulez ; servez-le ensuite. *On peut mettre dans ce potage quelques petites soupes de pain tranché & seché.*

Potage à la Bourgeoise, de différentes façons.

Prenez la viande la plus saine & la plus fraîche tuée, pour qu'elle donne plus de goût à votre bouillon. Mettez-la dans
En gras. une marmite avec de l'eau & du sel ; écumez la bien sur le feu. Descendez la marmite à bas, faites la bouillir doucement. Mettez-y quelques oignons avec des légumes selon la saison ; comme carottes, panais, navets, poireaux, celery. *On peut lier ces dernieres légumes par bottes : votre viande étant cuite, (pour y réussir à propos, vous ne mettrez le mouton qu'après trois heures de cuisson du bœuf, & le veau après quatre ; car le*

bœuf a besoin de six heures de cuisson. Il faut mettre auparavant tremper ces menues viandes dans de l'eau fraîche, pour les faire dégorger & les nettoyer de leur sang.) tirez la de la marmite, maintenez-la chaudement ; passez le bouillon au clair ; faites en votre Potage, garnissez-le de vos légumes ; servez-le ensuite,

Observation.

Comme il est rare que ce Potage fait ainsi, ait de la couleur ; ce qui ne plaît pas à beaucoup de personnes qui se laissent prendre à la couleur d'un potage pour juger de sa bonté ; on peut à ce défaut, lui en donner avec un peu de jus, si on en a ; sinon y remédier avec un jus sans viande fait comme nous avons dit ci-devant page 8. à l'article des Jus.

Il y en a, qui pour donner de la couleur à leur bouillon, mettent dans la marmite, après que la viande est écumée, deux ou trois oignons rouges qui ont été bien séchés au four après que le pain en a été retiré.

Ces oignons ainsi séchés, peuvent se garder quelques semaines en un lieu sec.

On peut encore, si l'on veut, donner de la couleur & du goût à ce potage ; en fricassant des légumes & des racines de la maniere qui suit. *(Cette méthode se pratique pour l'ordinaire dans les grandes familles & Communautés Religieuses.* Pour cela,

Ayez des Navets bien tendres ; ratissez-les ou pelez-les légerement ; s'ils sont gros, coupez-les par morceaux ; faites-les frire dans de bon saindoux

ou de la graisse de rôt ; quand ils seront d'un beau roux, tirez-les avec une écumoire pour les mettre dans une petite marmite ; mouillez-les du bouillon de la marmite ; faites les cuire doucement. On peut aussi y joindre de petits oignons proprement pelés, du cellery coupé par morceaux longs d'un pouce, des poireaux coupés de la même longueur ; ou des concombres blanchis de cette maniere : *quand ils seront pelés*, fendez-les par la moitié dans leur longueur ; vuidez-les de toute leur graine ; ce que vous ferez avec une cuilliere à bouche ; coupez-les par morceaux ; jettez-les dans de l'eau bouillante ; retirez-les après quelques minutes, & mettez-les parmi vos navets lorsqu'ils seront à moitié cuits. Le tout étant cuit, passez votre bouillon au clair, mettez y les navets, dégraissez bien, & faites-en vos potages.

Pour les Carottes & les Panais, ratissez-les, lavez-les, ou essuyez-les, coupez-les par morceaux ; ayez aussi des oignons ; passez toutes ces choses dans une casserole avec de bonne graisse de rôt. Quand ils seront d'un beau roux, mouillez-les de bouillon, faites les cuire doucement ; finissez de même. *Vous pouvez ajouter à ces racines les légumes marqués ci-devant, poireaux, celery, ou concombres.*

Pour les Choux, prenez des Choux pommés ; *ceux de Milan sont les meilleurs*, coupez-les par morceaux ; mettez-les dans une marmite après que vous y aurez mis au fonds un peu de graisse de rôt ; mouillez-les de bouillon, faites les bouillir un peu ; descendez la marmite à bas assaisonnez les Choux de sel & de poivre, faites les cuire doucement ; quand ils seront cuits, ajoutez-y un peu de jus, finissez comme ci-devant pour les navets.

Il y en a qui, avant de faire cuire les Choux, comme nous venons de le dire ; les font blanchir dans de l'eau bouillante ; les retirent après quelques bouillons, & les font bien égoûter ; cela dépend du goût.

D'autres fricaſſent leurs Choux tout cruds avec la graiſſe, juſqu'à ce qu'ils ſoient roux ; les mouillent après de bouillon, & les font cuire.

Cette derniere façon rend la ſoupe trop âcre.

Pour les herbes. Prenez de l'Ozeille avec un peu de Poirée, de la Laitue, & du Cerfeuil, épluchez-les proprement de leurs queues & de leurs côtons ; lavez-les dans de l'eau fraîche, mettez-les à égouter, hachez-les un peu menu, fricaſſez-les dans une caſſerole bien étamée avec un peu de beurre frais. Votre farce étant faite, mouillez-la de votre bouillon, faites-la bouillir un peu, & faites en votre potage.

Il eſt bon auſſi, pour donner plus de corps au potage, d'y mettre quelques jaunes d'œufs, que vous délayerez avec un peu de bouillon refroidi ; ce que vous ferez un moment avant de ſervir. Quatre jaunes d'œufs ſuffiſent pour un grand plat.

Dans la ſaiſon des petits pois verds, vous pouvez en faire cuire à part pour mettre parmi vos herbes ; ou bien, faites en une purée, qui vous ſervira pour lier le potage au lieu de jaunes d'œufs.

On ſe ſert également de Purée de Pois ſecs pour les potages en gras, comme pour les potages en maigre.

Potage de Lait & aux Amandes.

Prenez une bonne poignée d'Amandes douces, jettez-les dans de l'eau bouillan-

te ; retirez-les après quelques minutes ; pelez-les, & mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, pour les maintenir en leur blancheur ; ôtez-les de cette eau, essuyez-les dans un linge ; mettez-les dans un mortier ; pilez-les y bien ; & de peur qu'elles ne s'en huilent, arrosez-les de fois à autre de quelques gouttes d'eau fraîche. Faites bouillir une pinte de bon Lait, ou trois chopines, avec une ou deux feuilles de laurier cérise. Mettez-y un peu de sel & du sucre à discretion ; joignez-y vos Amandes ; passez ce Lait deux ou trois fois dans une étamine, que vous tiendrez avec quelqu'un, tandis qu'avec une espatule de bois ou une cuillere vous presserez les Amandes pour en tirer toute la quintessence. Coupez du pain mollet en tranches, faites les sécher si vous voulez ; mettez-le dans le plat que vous devez servir, trempez-le de la moitié de votre Lait ; couvrez-le, & mettez-le sur des cendres chaudes sans le faire bouillir ; & de l'autre moitié du Lait, faites une liaison avec quatre ou cinq jaunes d'œufs, que vous tournerez sur un petit feu jusqu'à ce qu'elle soit d'une bonne consistance ; versez-la sur votre potage ; faites bien incorporer le tout ensemble, & servez.

En maigre.

On peut aussi, si l'on veut, raper du biscuit

biſcuit ſur ce potage & le garnir de meringues. (*Voyez Meringues, Tome II.*)

On peut faire ce Potage ſans Amandes.

Potage de Lait d'Amandes.

Pilez dans un mortier une forte demi livre d'Amandes douces, après qu'elles ſeront blanchies & pelées comme nous avons dit ci-devant. Mettez dans une caſſerole trois chopines d'eau, un peu de ſucre, très-peu de ſel, de la canelle, de la coriande, un zeſte de citron ; faites boullir cette eau, avec ce que vous avez mis dedans, environ un quart d'heure ſur un fourneau ; ſervez-vous de cette compoſition pour paſſer vos Amandes dans une étamine, en les preſſant pluſieurs fois avec une cuillere de bois. Prenez enſuite le plat que vous devez ſervir ; mettez-y du pain tranché & ſéché ; verſez deſſus le Lait d'Amandes, mettez le plat ſur des cendres chaudes, couvrez-le d'un autre plat, ſervez-le bien chaud, ſans le faire bouillir. (*Ce Potage peut ſervir à la collation.*) En maigre.

Il eſt preſque inutile de mettre ici une infinité de petits potages, dont la pratique eſt très commune & très-aiſée. Cependant comme ce Livre eſt fait en partie pour ceux qui ne ſont pas fort avancés dans la cuiſine, peut-être ſeront-ils bien aiſes de les trouver ici.

Potage de Lait à la Citrouille.

Prenez un morceau de Citrouille ou de Potiron, suivant la quantité de Potage que vous voulez faire; ôtez en la peau & tout ce qui tient auprès des pepins; coupez-la par petits morceaux, & faites la cuire dans une petite marmite avec
En maigre. de l'eau; étant cuite, mettez-la à égouter; passez-la au travers d'une passoire bien fine; faites bouillir votre Lait, renversez-le tout bouillant dans la Citrouille; mettez-y du sel, remuez bien le tout ensemble, faites mitonner ce bouillon pour lui donner du corps, ajoutez-y du sucre ou un peu de poivre; voyez s'il est de bon goût; faites en vos potages avec des soupes taillées.

On fait de la même maniere les potages de lait avec une purée de carottes & de panais: pour cela, ratissez proprement vos racines, faites-les cuire avec de l'eau simplement, étant bien cuites & reduites à peu de bouillon, passez-les au travers d'une passoire bien fine sans rien perdre du peu de bouillon qui vous reste, assaisonnez-le de sel & d'un peu de poivre, faites bouillir votre lait; mettez-le tout bouillant sur la purée de racines; remuez bien le tout ensemble, faites mitonner doucement ce bouillon, voyez s'il est de bon goût; faites-en vos potages avec soupe taillée.

Potage de Lait aux Oignons.

Coupez des Oignons par rouelles ou

par tranches. Faites rouſſir du beurre frais dans une caſſerole. Paſſez-y les Oignons juſqu'à ce qu'ils ſoient un peu colorés. En maigre. Mouillez-les d'un peu d'eau, & faites les cuire. Faites bouillir votre Lait, & le mettez avec l'Oignon aſſaiſonné d'un peu de ſel; faites en vos potages.

Potage à l'Oignon.

Coupez des Oignons par rouelles ou par tranches. Faites rouſſir du Beurre frais dans une caſſerole. Paſſez-y votre Oignon juſqu'à ce qu'il ſoit d'un beau roux. En maigre. Mouillez-le d'un peu d'eau chaude, & le faites cuire; mouillez-le après ou d'eau ou de bouillon maigre, ou pour le mieux de purée claire de pois ſecs. (*Voyez Purée claire*,) Aſſaiſonnez de ſel & de gros poivre; faites bouillir quelques bouillons, voyez ſi ce bouillon eſt de bon goût; faites en vos Potages.

Il y en a qui lient ce potage avec des jaunes d'œufs; pour lors il n'y faut point mettre de purée.

D'autres ſe contentent de mettre des croutes de pain dans la caſſerole, après que l'oignon eſt cuit; les y paſſent bien, & mouillent enſuite; cela donne du corps & de la couleur au bouillon.

On peut paſſer l'oignon dans la poële ſur le feu, au lieu d'une caſſerole ſur le fourneau.

Potage de Choux & au Lait.

Coupez vos Choux par morceaux;

mettez-les dans une marmite au fond de laquelle il y aura d'excellent beurre ; En maigre. mettez y quelques oignons coupés par quartiers ; assaisonnez-les de sel & de gros poivre mettez-y de l'eau ; faites bouillir & cuire le tout ensemble. Les Choux étant cuits, joignez-y du Lait ce que vous jugerez à propos voyez que ce bouillon soit de bon goût ; faites en vos Potages.

Potage de Choux au roux.

Coupez vos Choux par morceaux ; mettez-les cuire avec de l'eau, du sel & du poivre ; & pendant qu'ils cuiront, passez de l'oignon dans une casserole avec du beurre qui soit roux ; votre oignon En maigre. étant d'un beau blond, mouillez-le de quelques cuillerées de bouillon, versez-le parmi les Choux, faites bouillir & cuire le tout ensemble voyez que ce bouillon soit de bon goût ; faites en vos Potages.

Autrement.

Passez les Choux & les Oignons dans une casserole avec le beurre, que vous ferez roussir auparavant, vos Choux étant colorés, mouillez-les de quelques cuillerées d'eau chaude ; mettez-les cuire dans une marmite avec de l'eau, du sel & du

poivre ; faites en vos Potages. (*On peut mettre de la Purée dans ce Potage.*)

Potage (maigre) à la Bourgeoise.

En carême & les autres jours maigres l'on fait des potages à la purée avec différentes sortes de légumes ; sçavoir, navets, poireaux, celery & oignons, *de cette maniere.* Ratissez des navets, ou pelez-les légerement ; s'ils sont gros, coupez-les par morceaux & mettez-les de côté épluchez des poireaux, coupez-les par morceaux longs d'un pouce, lavez-les s'ils en ont besoin ; faites de même à l'égard du celery. Ayez des oignons proprement épluchés, s'ils sont gros, coupez-les par morceaux. Toutes ces choses ainsi préparées, mettez les cuire dans une petite marmite avec de l'eau, un peu de beurre & du sel. *On peut si l'on veut faire frire auparavant tant soit peu les navets pour leur donner de la couleur & du goût.* Lorsque ces légumes seront cuites bien à propos, ayez un bouillon de purée de pois, épais comme vous le jugerez à propos, *voyez purée de pois ci devant* ; joignez-y vos légumes avec du poivre ; faites bouillir le tout ensemble ; voyez que ce bouillon soit de bon goût, faites-en vos potages. En maigre.

Agissez de même pour les potages de purée de lentilles.

Potage de Navets au Bouillon Blanc.

En maigre. Ratissez des navets, ou pelez-les legérement ; coupez-les par morceaux ; mettez-les dans une marmite avec de l'eau un peu tiéde ; étant à demi-cuits, ajoutez-y quelques oignons avec du sel & du poivre ; lorsque le tout sera cuit, retirez la marmite du feu, mettez-y un peu de lait avec un morceau d'excellent beurre, & le remuez hors du feu sans l'y remettre, faites-en vos potages.

Potage en Quadrille.

En gras & en maigre. Faites une pâte avec des jaunes d'œufs, de la farine & un peu de sel, vous en faites au milieu de votre plat à potage une croix qui va jusqu'aux bords, faites-la d'une bonne hauteur, & faites cuire au four. Vous mettez dans les quatre coins quatre potages différens, *gras ou maigres*, que vous varierez suivant votre idée, & quatre différentes garnitures. *Ce potage est fort singulier.*

ARTICLE III.

Des Ragoûts propres à servir d'accompagnemens à toutes sortes d'entrées, tant cuites à la braise qu'à la broche, dont quelques-uns peuvent aussi servir de plats particuliers, soit pour hors-d'œuvre, soit pour entrées ou pour entremets.

Ragoût de Champignons.

PRenez de petits champignons bien blancs & bien fermes, *voyez l'article des légumes, tome II.* épluchez-les proprement, lavez-les deux ou trois fois dans de l'eau fraîche ; passez-les dans une casserole avec du beurre frais ; singez-les d'une pincée ou deux de farine ; assaisonnez-les d'un peu de sel & d'épice fine ; faites-les cuire doucement ; étant presque cuits, liez-les d'un bon coulis *gras ou maigre* ; faites-les mijotter jusqu'à parfaite cuisson. Voyez si cela est de bon goût, servez-le ensuite. En gras & en maigre.

Si vous voulez que ce ragoût soit au blanc, liez-le de quelques jaunes d'œufs délayés avec de la crême & de la muscade, pour lors il vous servira de plat d'entremets, ou pour accompagner quel-

ques entrées qui demandent un ragoût de champignons à la crême.

Quand on n'a point de petits champignons, on se sert de gros, que l'on coupe par morceaux, après qu'ils sont épluchés & lavés.

On trouvera au même article, divers mets & ragoûts de champignons propres pour servir d'entremets. Il en est de même de tout ce qui compose les ragoûts suivans.

Ragoûts de Morilles.

Coupez le bout de la queue de chaque morille, *voyez l'article des légumes, tome II.* fendez-les en deux ou en quatre dans leur longueur ; lavez-les dans plusieurs eaux tiédes pour en ôter le sable ; mettez-les égouter ; passez-les dans une casserole avec d'excellent beurre ; singez-les d'une pincée ou deux de farine ; mouillez-les de bon bouillon *gras ou maigre* ; assaisonnez-les d'un peu de sel & d'épice fine ; faites-les cuire doucement ; étant à demi cuits, liez-les d'un bon coulis ; faites-les mijotter jusqu'à parfaite cuisson. Voyez si cela est de bon goût, servez-le ensuite.

En gras & en maigre.

Si vous voulez que ce ragoût vous serve de plat d'entremets, liez-le de quelques

jaunes d'œufs délayés avec de la crême & de la muscade.

Quand on n'a point de morilles nouvelles, on se sert de morilles séches.

On trouvera au même article la maniere de farcir les morilles.

Ragoût de Mousserons.

Choisissez de petits mousserons, ce sont les plus estimés, *V. l'art. des légumes tome II.* coupez-leur le bout de la queue, lavez les dans plusieurs eaux; passez-les dans une casserole avec d'excellent beurre; singez-les d'une pincée ou deux de farine, mouillez-les de bon bouillon *gras ou maigre*, ensuite d'un peu de coulis; assaisonnez-les de sel & d'épices fines; faites-les cuire doucement. Voyez si cela est de bon goût, servez-le ensuite. En gras & en maigre.

Si vous voulez que ce ragoût soit au blanc, liez-le de jaunes d'œufs délayés avec de la crême & de la muscade, pour lors ce ragoût vous servira de plat d'entremets.

Les mousserons & les morilles peuvent se mettre ensemble en ragoût.

Quand on n'a point de mousserons nouveaux, on se sert de mousserons secs.

Ragoûts de Truffles.

Prenez des truffles vertes, *voyez Truffles tome II.* mettez-les tremper dans de l'eau tiéde, nétoyez-les-y bien; servez-vous

pour cela d'une petite broſſe pour en ôter la terre ou le ſable; étant bien propres, mettez-les cuire dans une petite marmite ou un pot de terre avec moitié eau (*les jours gras on peut ſe ſervir de bouillon*) & moitié vin blanc, un peu d'huile fine, du ſel & du poivre, quelques cloux de geroffles, tranches d'oignons & un paquet de fines herbes. Etant preſque cuites, tirez-les, laiſſez-les refroidir; pelez-les ſi vous le jugez à propos; coupez-les par tranches; mettez-les mijotter dans un bon coulis *gras ou maigre* juſqu'à parfaite cuiſſon. Voyez ſi cela eſt de bon goût, ſervez-le avec du jus de citron.

En gras & en maigre.

Autrement.

Ne les faites point cuire; coupez-les par tranches après qu'elles ſeront bien lavées & bien broſſées, comme nous l'avons dit ci-devant, paſſez-les dans une caſſerole avec un peu d'huile fine ou d'excellent beurre; mouillez-les de jus *gras ou maigre*; aſſaiſonnez-les de bon goût; faites les cuire doucement; liez-les d'un bon coulis, ſervez-les avec du jus de citron.

Quand on n'a point de truffles vertes, on ſe ſert de truffles ſéches, mais leur bonté eſt de beaucoup diminuée.

Entremets. Les truffles ſe ſervent auſſi entiéres pour entre-

mets, *comme nous le dirons dans le tome II.* Il ne s'agit pour cela que de les cuire comme nous venons de le dire, & de les servir dans une serviette pliée, comme des œufs à la coque *On peut ajouter dans la cuisson des bardes de lard.*

Autre maniere de cuire les Truffles.

Vos truffles étant bien propres, enveloppes-les chacune séparément d'une barde de lard assaisonnée d'un peu de sel & d'épice fine; enveloppez-les ensuite de papiers double & triple; mouillez-les un peu; enterrez-les dans de la cendre rouge; faites-les cuire l'espace d'une bonne heure; tirez-les & les développez, essuyez-les, servez-les de même. *Quelques personnes les enveloppent seulement de papier pour les faire cuire ainsi.*

Ragoût d'Olives.

Prenez de belles olives qui soient bien charnues; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, où il faut qu'elles ne fassent qu'entrer & sortir, & les jettez ensuite dans de l'eau fraîche pour les faire reverdir. Mettez-les mitonner dans un coulis *gras ou maigre* assaisonné de bon goût. Servez-le avec du jus de citron. En gras & en maigre.

On peut si l'on veut farcir ces olives d'une farce fine; en la place du noyau; ce que vous ferez en les pelant comme vous peleriez une petite poire, de façon que toute la chair se tienne ensemble sans être séparée.

Ragoût de Piſtaches.

En gras & en maigre. Faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, où il faut qu'elles ne faſſent qu'entrer & ſortir. Pelez-les, mettez-les mijotter dans un coulis *gras ou maigre* aſſaiſonné de bon goût. Servez-le avec du jus de citron.

Ragoût de Cornichons.

En gras & en maigre. Prenez de petits cornichons confits qui ſoient bien verds, mettez-les tremper dans pluſieurs eaux tiédes, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien deſſalés & bien dévinaigrés; étant au point que vous ſouhaitez, remetez-les dans de l'eau fraîche pour les faire reverdir; coupez-les par filets un peu épais & longs comme la moitié du petit doigt; mettez-les dans un coulis *gras ou maigre* aſſaiſonné de bon goût; faites mitonner ce ragoût; ſervez-le avec du jus de citron.

Ragoût de Perce-pierre.

En gras & en maigre. Otez-en les côtons, mettez la tremper dans deux ou trois eaux fraîches pour en ôter la force du vinaigre & du ſel; ſi cela ne ſuffit pas, faites la blanchir un moment à l'eau bouillante; remettez-la dans de l'eau fraîche pour la faire reverdir; mettez-la égoûter, & eſſuyez-la entre deux linges; donnez-lui quelques coups

de couteau si vous voulez ; faites-la mitonner dans un bon coulis bien assaisonné. Servez la sous telle viande ou poisson que vous jugerez à propos.

Ragoût de Persil.

Epluchez des feuilles de persil ; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante ; jettez-les dans de l'eau fraîche pour les faire reverdir ; mettez-les mijotter dans un coulis. Voyez que cela soit de bon goût. Servez le persil sous telle viande ou poisson que vous jugerez à propos. En gras & en maigre.

Ragoût de Racines de Persil.

Choisissez des racines de persil qui qui soient longues, grosses & tendres ; pelez-les proprement ; coupez-les longues comme la moitié du petit doigt, & les jettez à mesure dans de l'eau fraîche ; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante ; mettez-les cuire & mitonner dans un coulis. Voyez que cela soit de bon goût : servez le sous telle viande ou poisson que vous jugerez à propos. En gras & en maigre.

Ragoût d'Estragon.

On peut aussi quelquefois se servir d'estragon pour faire des ragoûts semblables à celui de persil c'est-à-dire que l'un ou l'autre sont seulement propres à masquer des entrées. L'estragon, quoique d'un goût En gras & en maigre.

âcre & aromatique, est accompagné d'une douceur agréable ; mais il faut auparavant le faire blanchir dans de l'eau bouillante.

Ragoût d'Ail.

L'ail peut aussi dans certaines occasions se mettre en ragoût. On choisit pour cela de grosses gousses d'ails que l'on fait blanchir deux ou trois fois dans de l'eau bouillante, & on les jette à mesure dans de l'eau fraîche, afin d'en diminuer la force & l'âcreté, puis on les met mironner dans un coulis, *gras ou maigre*, assaisonné de bon goût.

En gras & en maigre.

L'ail pour l'ordinaire se met dans toutes sortes de braises & de court-bouillons de poisson, *comme il est dit dans le tome II.* Il raffermit les chairs des viandes, & leur donne du goût. Il n'y a gueres de ragoûts où les Cuisiniers ne mettent de l'ail pour relever le goût des sauces, & exciter l'appetit. Quelques uns mettent l'ail dans son entier, c'est-à-dire par gousses, afin de la retirer avant que de dresser leur ragoût. D'autres le coupent bien finement par petits morceaux, & d'autres se contentent d'en frotter le fond du plat qu'ils veulent servir avant que d'y verser le ragoût, ce que l'on nomme ordinairement Pointe d'ail.

Pointe d'Ail.

La rocambole qui est le rejetton de l'ail, n'est pas, à beaucoup près si forte que l'ail ; elle a la même vertu, mais elle est plus agréable. On s'en sert préférablement pour les sauces.

Pointe de Rocambole.

Ragoûts de petits Oignons.

Prenez des petits oignons, blancs préférablement; coupez-leur un peu la tête & la queue; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante où il faut qu'ils ne fassent qu'entrer & sortir; pelez-les proprement; remettez-les dans de l'eau fraîche à mesure; faites-les cuire doucement dans un coulis *gras ou maigre.* Voyez si cela est de de bon goût, servez-le ensuite. En gras & en maigre.

Il y en a qui au lieu de faire blanchir leurs oignons dans de l'eau bouillante, les font cuire à demi sous des cendres rouges, les pelent après proprement, & achevent de les faire cuire dans un bon coulis.

Ragoût d'Ecrevisses

Le ragoût d'écrevisses est à proprement parler un ragoût de champignons, mousserons, morilles, truffles, ou simplement un bon coulis, dans lequel on ajoute des queues d'écrevisses proprement épluchées, avec les œufs de celles qui en ont, ce qu'on peut faire de la maniere qui suit. En gras & en maigre.

Prenez des écrevisses, tirez-leur si vous voulés le boyau, ce que vous ferez aisément en prenant la coquille du milieu de la queue; lavez-les bien dans plusieurs eaux, retirez-les à sec dans une casserole; mouillez-les d'un peu d'eau; faites les cuire ainsi sur un fourneau sans aucun assaisonnement; ayez le soin de les

retourner souvent, jusqu'à ce qu'elles soient d'un beau rouge; elles seront cuites alors, & mettez-les à égoutter dans une passoire. Lorsqu'elles seront refroidies, prenez-en toutes les queues, que vous éplucherez proprement de leurs coques, & que vous mettrez à mesure sur une assiette avec les œufs que vous aurez auparavant retirés de celles qui en ont.

Cela fait, ayez un coulis assaisonné de bon goût, & prêt à servir; joignez y du coulis d'écrevisses autant que vous voulez que ce coulis en ait le goût: mettez y ensuite vos queues d'écrevisses avec les œufs; versez ce ragoût sur telle viande ou tel poisson que vous jugerez à propos. *N'oubliez pas le jus de citron.*

Une autre fois faites un ragoût *en gras ou maigre*, soit de champignons, de morilles, de mousserons ou de truffles. Le ragoût étant cuit à propos, bien lié & de bon goût, joignez y du coulis d'écrevisses avec les queues d'écrevisses & les œufs; servez-le avec du jus de citron.

Il y en a qui ne sement ces queues & ces œufs d'écrevisses sur les viandes ou poissons, qu'après que le coulis ou ragoût est versé.

Souvenez-vous qu'il ne faut jamais que le coulis d'écrevisses bouille dans aucun ragoût, parce que cela tourneroit, & seroit hors d'état de vous servir.

Les coques du corps des écrevisses, les petites

pattes, & le reſte des coquillages vous ſerviront à faire un coulis d'écreviſſes. *Voyez la façon de le faire ci-devant, page 22.*

Ragoût d'Huitres.

Ayez pour cela des huîtres bien fraîches; écaillez-les, & mettez-les à meſure ſur un tamis avec un plat deſſous pour en recevoir l'eau; épluchez-les proprement; mettez-les avec une partie de leur eau dans un ragoût à demi cuit, de champignons, de morilles, de mouſſerons, de truffles ou de petits oignons blanchis; faites cuire doucement le tout enſemble; voyez que cela ſoit de bon goût, bien lié, & qu'il n'y ait point trop de ſauce; ſervez-le avec du jus de citron. *On peut ajouter dans ce ragoût un peu de coulis d'écreviſſes.* En gras & en maigre.

Autrement.

Vos huîtres étant écaillées, paſſez-les dans une caſſerole, avec du beurre, perſil & ciboule hachés menu, un peu d'épices fines, & une pincée de farine; mouillez-les de leur eau, avec un verre de vin blanc & un peu de coulis; faites-les mijotter doucement; voyez que le ragoût ſoit cuit & de bon goût; ſervez-le avec du jus de citron.

Il y en a qui pour faire ce ragoût, ſe contentent de prendre l'eau des huîtres, mettent cette eau dans une caſſerole avec un petit verre de vin de Champagne, & un peu de coulis bien aſſaiſonné,

y mettent après les huîtres, les y font mijoter, jusqu'à ce qu'elles soient cuites, & les servent ensuite avec du jus de citron. Cette méthode est très-bonne.

Les huîtres se servent de plusieurs façons pour entremets, comme nous dirons à leur article, tome II.

Ragoût de Moules.

En gras & en maigre.

Nettoyez proprement vos moules, en les ratissant avec le couteau ; lavez-les dans plusieurs eaux fraîches ; mettez-les dans une casserole à sec sur un fourneau pour les faire ouvrir. Versez-les dans une passoire pour en recevoir l'eau que vous passerez au clair, de peur qu'il n'y ait du gravier. Tirez les moules de leurs coquilles ; passez-les dans une casserole avec d'excellent beurre, un peu de persil & de ciboule hachée menu ; singez-les d'une pincée ou deux de farine ; mouillez-les de l'eau des moules, & d'un verre de vin de Champagne ou autre bon vin blanc ; joignez-y un peu de coulis *gras ou maigre* ; assaisonnez-les d'un peu d'épice fine, & faites-les cuire doucement. Voyez si cela est de bon goût, servez-le avec du jus de citron.

Une autre fois liez ce ragoût de jaunes d'œufs délayés avec de la crême.

Autrement.

Faites un ragoût *gras ou maigre* soit de

champignons, soit de morilles, de mousserons, de truffles ou de petits oignons blanchis. Le ragoût étant presque cuit, joignez-y vos moules ; faites-les mijotter doucement jusqu'à ce qu'elles soient cuites à propos. Voyez qu'il n'y ait point trop de sauce ; servez-le avec du jus de citron.

Les Moules se servent aussi avec leurs coquilles, comme nous dirons à leur article, tome II.

Ragoût de Laitances de Carpes.

Lavez vos laitances dans de l'eau chaude, mettez-les à égoutter & à sécher entre deux linges ; faites un ragoût soit de petits oignons blanchis, de petits champignons, de morilles, de mousserons ou de truffles. *Voyez la maniere de faire ces Ragoûts ci devant.* Le ragoût étant au trois quarts cuit, liez-le, joignez-y vos laitances, & achevez de cuire le tout ensemble. Finissez le avec un coulis d'écrevisses & du jus de citron.

Ce ragoût vous servira non-seulement d'accompagnement à différentes entrées, mais aussi pour nourrir toutes sortes de tourtes de poissons ; pour lors on n'y met point de petits oignons ; on le fait ordinairement de champignons, de morilles, de mousserons ou de truffles, & on met encore quelques boulettes ou andouillettes faites d'une farce dont je parlerai ci-après. Ces boulettes & andouillettes ne se mettent dans le ragoût que

lorſqu'il bout. Quand elles ſont à demi cuites, on y joint les laitances de carpes, & on acheve de cuire le tout enſemble, puis on finit ce ragoût avec un coulis d'écreviſſes ſi on le juge à propos.

Agiſſez de même pour le ragoût d'huîtres & pour celui de moules dont nous avons déja parlé; Il en eſt de même de quelques-uns des ragoûts ſuivans.

Les laitances de carpes ſe ſervent frites pour entremets, comme nous le dirons *tome II.*

Ragoût de Ris de Veau.

En gras. Prenez des ris de veau, lavez-les dans deux ou trois eaux fraîches ou tiédes; laiſſez-les tremper dans chacune de ces eaux pour les y faire dégorger; faites-les blanchir un bon quart-d'heure à l'eau bouillante; retirez-les à l'eau fraîche; épluchez-les proprement de leurs gorges & de leurs peaux; coupez-les en cinq ou ſix morceaux ſelon leur groſſeur; paſſez-les dans une caſſerole avec d'excellent beurre; joignez-y des champignons proprement épluchés, faites-leur faire quelques tours, ſingez les d'une pincée ou deux de farine, mouillez-les moitié de bouillon & moitié de jus, ou plutôt de bon conſommé; mettez-y un petit bouquet garni, & peu d'aſſaiſonnement; faites bouillir & cuire doucement. Quand ce ragoût ſera cuit, dégraiſſez-le s'il en a beſoin; liez-le d'un coulis de veau & de

jambon ; voyez s'il est de bon goût, servez le avec du jus de citron.

Si vous voulez que ce ragoût serve à nourir une tourte, vous y ferez cuire des boulettes ou andouillettes faites d'une farce dont je vous parlerai ci-après ; souvenez-vous aussi qu'il faut que le ragoût bouille avant que d'y mettre cuire les boulettes.

Ragoût de Jambon.

Prenez un morceau de jambon crud qui soit maigre ; coupez-le par tranches, mettez-le dans une casserole avec un peu de beurre au fond ; couvrez-le d'un plat, & mettez-le suer sur un petit feu. Quand le jambon commencera à s'attacher à la casserole, mouillez le d'un bon consommé, faites-le cuire doucement. Etant cuit, liez-le d'un coulis de veau ou de farine frite, faites-le mijotter un peu, dégraissez le s'il en est besoin, servez le avec du jus de citron. En gras.

Jambon à la Comus. *Voyez tome II.*

Ragoût de Foyes Gras.

Choisissez les bien blonds & bien gras, ôtez-leur le fiel & ce qui y aura touché, faites-les blanchir dans de l'eau tiéde, mettez-les sécher entre deux linges ; faites un ragoût soit de champignons, de morilles, de mousserons ou de truffles. Le En gras.

ragoût étant à demi cuit, mettez-y les foyes avec un peu de coulis, faites cuire doucement le tout ensemble ; dressez & servez avec du jus de citron.

Si vous voulez que ce ragoût soit au blanc, liez-le de jaunes d'œufs délayés avec de la crême.

On trouvera *au tome II.* plusieurs façons de servir les foyes gras.

Ragout d'Aîlerons.

En gras. Prenez de petits aîlerons, soit de chapons, de poulardes ou de poulets ; échaudez-les pour les plumer, épluchez-les de leurs poils & cottons ; jettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, faites-les blanchir dans de l'eau chaude, où il faut qu'ils ne fassent qu'entrer & sortir ; jettez-les dans de l'eau fraîche, & mettez-les sécher entre deux linges.

Cela fait, passez-les dans une casserole avec du beurre frais, ou plutôt commencez par des champignons si vous en avez, (*il est rare de faire un ragoût d'aîlerons simples*,) singez-les d'une pincée ou deux de farine, mouillez-les de bon bouillon & d'un peu de jus, assaisonnez-les, faites-les cuire doucement liez le ragoût ou d'un coulis de veau & de jambon, ou de jaunes d'œufs délayés avec de la crême & de la sauce même du ragoût, servez le ensuite. *Si ce ragoût est pour servir d'ac-*

compagnement, les jaunes d'œufs n'y conviennent point.

Ragoût de Tetine de Vache.

Prenez une tetine de vache cuite dans l'eau, comme nous dirons ci-après ; ôtez-lui les contours qui sont noirs ; coupez-la par petites tranches un peu épaisses ou en dez ; jettez-la dans de l'eau bouillante pour en ôter le goût de la Tripiere, supposé qu'elle y ait été prise ; tirez-la après dix ou douze bouillons ; passez-la dans une casserole avec du beurre frais, ou plutôt commencez par des champignons si vous en avez singez-la d'une ou deux pincées de farine, mouillez-la de bon bouillon, assaisonnez-la de sel & d'épices fines avec un peu de persil & de ciboule hachée menu & un paquet de fines herbes ; faites-la bouillir jusqu'à ce que la sauce soit réduite au point que vous souhaitez ; liez ce ragoût de quelques jannes d'œufs délayés avec de la crême ou du verjus ; servez-le ensuite. En gras.

Autrement.

Après que votre tetine sera passée dans le beurre, comme nous venons de le dire, ne la singez point de farine ; mouillez-la moitié de bouillon & moitié de jus ; assaisonnez-la de bon goût, faites-la cuire doucement, liez-la d'un coulis ou de fa-

rine frite : dreſſez & ſervez. *Cette derniere façon convient mieux pour ſervir d'accompagnement.*)

Ragoût de Palais de Bœuf.

Prenez des palais de bœuf qui ſoient bien cuits & bien douillets. Ôtez en la peau & le noir ; coupez-les en filets *en travers*, larges cumme le petit doigt ; jettez-les dans de l'eau bouillante pour en ôter le goût de la tripiere, ſuppoſé qu'ils y aient été pris ; tirez-les après dix ou douze bouillons. Finiſſez-les comme la tetine de vache ci-devant, ſoit au blanc, ſoit au roux. On peut faire ce ragoût de moitié palais de bœuf & moitié tetine de vache.

Ce ragoût vous ſervira non-ſeulement d'accompagnement pour des entrées, mais auſſi pour plat particulier de hors-d'œuvre.

On trouvera au tome II. pluſieurs façons de ſervir les palais de bœuf.

Ragoût de Filets de Poiſſon.

Prenez une ou deux Perches, Truites, ou Soles ; il n'importe quel Poiſſon pourvu qu'il ſoit ſans arrêtes, autant qu'il ſe pourra ; détachez-en la peau, ſoit en les écorchant à ſec, ou ſoit après les avoir mis ſur des charbons ardens, levez-en la chair par filets, proprement ; mettez ces filets dans un ragoût preſque cuit, (*gras*

ou

ou maigre.) soit de champignons, de morilles, de mousserons, de truffles, ou de petits oignons; faites mijotter le tout ensemble jusqu'à parfaite cuisson; servez-le avec du jus de citron.

On peut aussi servir ces filets dans un Coulis gras ou maigre.

On peut encore les servir à la Bechamel: pour lors il est bon que les filets de Poisson soient cuits avant que de les mettre mijotter dans la Bechamel (*Voyez pour cela Filets de viande à la Bechamel ci-dessus.*)

Ragoût d'Amourettes.

C'est une moëlle qui se trouve dans les reins du bœuf, du veau & du mouton, quand on le fend.

Prenez-en la quantité dont vous avez besoin; épluchez-les proprement; coupez-les par morceaux, longs comme le petit doigt; faites les cuire doucement dans un leger Coulis, bien assaisonné; étant cuites, bien liées & de bon goût; servez-les avec du jus de citron. En gras.

Si vous le voulez au blanc faites les cuire avec un bon consommé; liez-les de jaunes d'œufs délayés avec de la crême.

(*On peut aussi les mettre mitonner & cuire dans un ragoût de Champignons ou autres.*)

Ragoût de Crêtes de Coq.

Mettez-les dans un linge, trempez-les dans de l'eau bien chaude, (*où il faut*

En gras. *qu'elles ne faſſent qu'entrer & ſortir.*) Frottez-les y bien pour les peler de leur peau; paſſez-les dans une caſſerole avec d'excellent beurre ou du lard fondu mouillez-les d'un bon conſommé; aſſaiſonnez-les de bon goût; faites les cuire doucement; liez-les d'un Coulis de veau & de jambon, ou de jaunes d'œufs délayés avec de la crême ſervez-les avec du jus de citron.

Il eſt rare que l'on faſſe un Ragoût ſimplement de Crêtes. Elles s'accompagnent ordinairement de champignons, de morilles, de mouſſerons, ou de truffles. On peut y joindre des foyes gras. Il faut auſſi faire attention que ces Crêtes doivent être priſes de jeunes Coqs, ou de Chapons; ſinon, il faudra les faire cuire dans une petite braiſe pour les attendrir.

On trouvera au Tome II. pluſieurs façons de ſervir les Crêtes.

Ragoût Mêlé.

C'eſt un Ragoût compoſé de différentes choſes; voici comment.

Prenez deux ou trois foyes gras tout effilés & blanchis, comme nous avons

En gras. dit ci devant; coupez-les par tranches un peu épaiſſes, & mettez les de côté. Ayez quelques Crêtes à demi cuites & coupées en filets, un peu gros, quelques petits champignons, des mouſſerons & des morilles coupées auſſi en filets, bien lavées & battues dans pluſieurs eaux, pour en faire ſortir le ſable; & ſi vous voulez auſſi

des culs d'artichaux coupés en filets, un peu gros, & bien blanchis; des rognons de coqs & de petits œufs apprêtés ainsi. Les rognons de coqs se prennent dans les reins de ces animaux. Pour s'en servir; on les fait blanchir dans de l'eau bouillante, où il faut qu'ils ne fassent qu'entrer & sortir; & on les met ensuite dans l'eau fraîche pour les peler d'une petite peau. Les petits œufs, sont ceux qui ne sont point encore formés, c'est-à-dire, sans coque, & que l'on trouve dans le corps de quelques poules lorsqu'on les vuide. Ces œufs, pour s'en servir se blanchissent dans de l'eau bouillante, d'où on les retire aussi-tôt pour les mettre dans l'eau fraîche.

Toutes ces choses ainsi préparées, passez-les (*hors les foyes gras, les rognons & les petits œufs*) dans une casserole avec d'excellent beurre; singez-les d'une très-petite pincée de farine, mouillez-les d'un bon consommé, ou de blond de veau; assaisonnez-les un peu; faites les bouillir & cuire doucement; & joignez-y vos foyes gras A la moitié de la cuisson, mettez-y vos rognons & les petits œufs, achevez de cuire le tout ensemble, voyez si le Ragoût est de bon goût liez-le d'un Coulis de veau & de jambon, ou de jau-

nes d'œufs délayés avec de la crême, servez-les ensuite.

On peut encore, si l'on veut, y ajouter des queues d'Ecrevisses. On peut aussi faire ce Ragoût à moins de frais; c'est-à-dire, n'y point tant mettre de béatille. *Il en est de même du Salpicon qui suit.*

Les petits œufs & les rognons de coqs se mettent ensemble en Ragoût; il s'agit pour cela de les mettre mijotter dans un Coulis assaisonné de bon goût.

Ragoût de Salpicon.

C'est un mets composé de différentes choses, qui peut servir de plat particulier de hors d'œuvre, ou d'accompagnement a de grandes entrées que l'on veut servir soit cuires à la braise, soit rôties, sur-tout pour principales entrées; comme aloyau, rôt-de-bis, quartier de veau ou de mouton, &c. Ce mets s'apprête aussi crud, pour farcir diverses viandes.

Salpicon cuit.

Prenez deux ou trois ris-de-veau blanchis, coupez-les en filets & en dez, coupez de même un morceau de petit lard bien entre-lardé, du jambon, des filets de volaille & de gibier, quelques foyes gras, truffles, champignons, morilles, mousserons, & si vous voulez des cornichons passez-le tout (*hors les foyes*) dans une casserole avec d'excellent beurre ou du lard fondu, persil & ciboule hâchée menu; singez-les d'un peu de farine;

En gras.

mouillez-les de bon bouillon & de jus ; assaisonnez-les d'un peu de sel & d'épice fine ; faites bouillir & cuire doucement ; à la moitié de la cuisson, mettez-y les foyes, achevez de cuire le tout ensemble. Voyez si ce Salpicon est de bon goût, bien lié, & s'il n'y a point trop de sauce ; servez-le avec du jus de citron.

Salpicon crud,

Propre à farcir diverses viandes.

Coupez des ris-de-veau en dez, *(après qu'ils seront blanchis)* du petit lard, du jambon, des filets de volaille & de gibier, des foyes gras, truffles, champignons, morilles, mousserons, & si vous voulez des cornichons ; passez toutes ces choses dans une casserole avec d'excellent beurre ou du lard fondu, persil & ciboule hâchée menu, & un bon assaisonnement ; laissez un peu refroidir ce Salpicon, servez-vous en à tout ce que vous jugerez à propos. En gras.

Autrement.

Le tout étant coupé en dez, comme ci-devant, maniez-le bien sur la table, ou dans un plat avec du sel & des épices fines, du beurre, du lard rapé, un peu d'huile fine, persil & ciboule hâchée menu ; servez-vous en à tout ce que vous jugerez à propos.

Ragoût de Filets de Gibier, ou Salmi de Filets.

En gras. Prenez un Liévre, ou un autre Gibier cuit à la broche & froid qui a déja servi sur la table ; levez-en la chair que vous couperez en filets, dans sa longueur, & longs comme le petit doigt. Cassez-les os ou pilez-les dans un mortier mettez-les dans une casserole avec les épluchures & les flancs ; joignez-y quelques tranches d'oignons, carottes, panais, une feuille de laurier, un brin de thim & autant de basilic, mouillez de bouillon & de vin blanc, faites bouillir jusqu'à reduction de la sauce dont vous avez besoin ; passez-la par une étamine dans une autre casserole, assaisonnez-la de bon goût faites mijotter les filets dedans, servez-les avec du jus de citron.

Ragoût de Filets de Volaille.

En gras. Prenez un dindon, chapon, poularde, ou poulets, il n'importe, pourvû qu'ils soient cuits à la broche & refroidis. Coupez leur la chair en long par filets, bien proprement, de la longueur d'un petit doigt. Mettez ces filets dans un Ragoût de champignons, ou autre, ou simplement un bon Coulis ; faites-les mijotter un peu ; servez les avec du jus de citron.

On peut passer ces filets dans une casserole

avec d'excellent beurre, pour les finir comme un autre Ragoût.

Si vous voulez que ce Ragoût soit au blanc; mouillez-le de bon consommé & de jus de veau qui n'ait pas beaucoup de couleur; liez le de quelques jaunes d'œufs délayés avec de la crême.

Pour les servir à la Bechamel: mettez environ une chopine de crême dans une casserole; faites la bouillir sur un fourneau, en la tournant toujours jusqu'à ce qu'elle soit reduite presque à un quart, elle se trouvera liée par la réduction de la crême; mettez-y chauffer vos filets avec un peu de sel menu & d'épice fine, servez avec du jus de citron.

Il y en a qui pour faire cette Bechamel, se contentent seulement de faire bouillir du lait, l'assaisonnent & y mettent ensuite mijotter leurs filets avec un peu de crême.

Vous trouverez au *Tome II*. la maniere d'apprêter & de servir les filets de grosses viandes & les filets mignons.

Ragoût de Pois verds.

Observation.

Les premiers Pois ne sont pas les meilleurs. Les Pois tendres sont difficiles à distinguer des durs. Pour ne pas s'y tromper, il faut faire attention à plusieurs choses. 1°. Il ne faut pas qu'ils soient ronds, mais longs & pointus vers la queue. 2°. Que les deux moitiés ne se separent point en les écrasant entre les doigts, & qu'ils soient d'un clair luisant, & plein de suc; la grosseur n'y fait rien, car tels sont petits, qui ne laissent pas quelquefois d'être durs Les Pois quarrés qui sont les plus tardifs, quoique plus gros, n'en sont pas moins tendres. Il faut tou-

jours que les uns & les autres soient frais cueillis & nouvellement écossés. On fait sécher les Pois pour les conserver, & pour s'en servir lorsque la saison en est passée, mais ils perdent beaucoup de leur saveur naturelle : (*Voyez ce que nous en disons dans le Tome II.*)

Accompagnement en gras.

Ayez des Pois tendres choisis, comme nous venons de le dire. Passez-les dans une casserole avec d'excellent beurre. (*Il ne faut que faire fondre le beurre.*) Singez-les de quelques pincées de farine. Mouillez-les de très-peu de bon bouillon, ou de blond-de-veau ; assaisonnez-les un peu ; faites-les cuire à petit feu ; ajoutez-y, si vous voulez un ou deux cœurs de laitues pommées avec un paquet de persil, de ciboule & de sariette. Quand vos Pois seront cuits, tirez les cœurs de laitues & le paquet de fines-herbes ; voyez si le ragoût est de bon goût, servez-le sous telle viande que vous jugerez à propos. (*On peut faire ce ragoût en maigre.*)

Pois verds à la créme.

Entremets.

Ayez des Pois tendres, choisis comme nous avons dit ci-devant. Passez les dans une casserole avec d'excellent beurre. *Il ne faut que faire fondre le beurre.*) Mouillez-les de très-peu d'eau chaude ; faites les cuire à petit feu ; ajoutez-y, si voulez un ou deux cœurs de laitues pommées avec un paquet de persil, de ciboule & de

fariette. Quand vos Pois seront cuits, tirez les cœurs de laitues & les fines herbes; assaisonnez-les d'un peu de sel, de poivre & de sucre, liez-les d'une pincée ou deux de farine délayée avec des jaunes d'œufs, un peu de crême & de la muscade; ne les quittez point pendant ce tems là, & remuez-les toujours de crainte que les œufs ne tournent; servez-les ensuite.

Autrement.

Mettez dans le fond d'une marmite le beurre que vous jugerez à propos, ensuite les Pois, le paquet de fines herbes, & les cœurs de laitues; mouillez les Pois de très-peu d'eau chaude; faites-les bouillir & cuire à petit feu, étant cuits, versez-les dans une casserole; assaisonnez-les; liez-les comme nous avons dit ci-devant.

Ragoût d'Asperges.

Ayez des Asperges d'une grosseur raisonnable, qui soient bien vertes, & bien longues; coupez-en le verd par morceaux longs d'un bon travers de doigt; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante; étant à demi cuites, mettez-les à égouter, & achevez de les faire cuire dans un Coulis; (*gras ou maigre*) faites que le Ragoût soit lié & de bon goût; servez-le sous

Accompagnement en gras & en maigre.

telle viande ou tel poisson que vous jugerez à propos.

(*Les Asperges pour être bonnes, doivent être croquantes sous la dent.*)

Asperges en petits Pois.

Entremets.

Ayez des Asperges d'une moyenne grosseur, qui soient bien vertes, & bien longues; coupez-en le verd par petits morceaux; faites les blanchir dans de l'eau bouillante; mettez-les à égouter; passez-les dans une casserole avec d'excellent beurre; Mouillez-les d'un peu d'eau chaude; assaisonnez-les de sel, de poivre, & d'un peu de sucre; joignez-y un paquet de persil & de ciboule; faites les cuire à petit feu; étant cuites, tirez le paquet de fines herbes, liez les Asperges d'une pincée ou deux de farine délayée avec des jaunes d'œufs, de la muscade, & de la crême; ne les quittez point pendant ce tems-là, & remuez-les toujours, de crainte que les œufs ne tournent; servez-les ensuite.

Ragoût d'Haricots écossés, ou de Feveroles.

En gras & en maigre.

Prenez des Haricots blancs, *ce sont les plus estimés*, faites les cuire dans de l'eau, avec du sel sur la fin de la cuisson. Passez-les dans une casserole avec d'excellent beurre, qui soit un peu roux; joignez-y

un peu de poivre, de persil & de ciboule hachée menu; mouillez-les de jus (*gras ou maigre.*) faites-les mitonner doucement servez-les ensuite.

Si vous les voulez à la crême, passez-les au beurre blanc avec persil & ciboule hachée menu; assaisonnez-les de poivre, liez-les de jaunes d'œufs délayés avec de la crême & de la muscade rapée, servez-les ensuite.

Vous trouverez encore d'autres façons d'apprêter les Haricots écossés, de même que les Haricots verds, à leur article Tome. II.

Ragoût de Féves de Marais.

Les Féves de Marais, pour les manger bonnes, doivent être prises dans leur primeur, lorsqu'elles sont jeunes & bien tendres; étant très-petites on ne peut leur ôter la peau, mais seulement la calotte; & on les accommode comme les Pois nouveaux. *Voyez-y & vous y conformés, voyez aussi ce que nous en disons à leur article Tome II.* En gras & en maigre.

Ragoût de Lentilles.

Prenez des Lentilles ordinaires, ou des Lentilles à la Reine; (*Voyez Lentilles, Tome II.*) épluchez-les proprement, lavez-les dans deux ou trois eaux tiédes; & faites les cuire avec du bon bouillon; étant cuites, tirez-les à sec; mettez-les dans une casserole avec un peu de Coulis de veau & de jambon; faites les mitonner En gras.

doucement sur un petit feu, prenez garde surtout qu'elles ne s'attachent à la casserole, voyez si cela est de bon goût, servez ensuite. (*On peut faire ce Ragoût en maigre.*)

Ragoût d'Ozeille, appellé communement Ragoût de Fines Herbes.

Prenez de la belle Ozeille, avec un peu de Poirée, & d'autres bonnes herbes. Epluchez-les toutes proprement, c'est-à-
En gras. dire, ôtez-en toutes les queues, & tous les côtons, lavez-les dans de l'eau fraîche. mettez-les égouter, & pressez les un peu pour en faire sortir l'eau, jettez les après dans de l'eau bouillante, retirez-les tout de suite, & mettez-les égouter une seconde fois. Etant refroidies, hâchez les bien menues, mettez-les dans une casserole qui soit bien étamée, nourrissez-les d'un bon Coulis de veau & de jambon; faites mitonner ce Ragoût sur un petit feu liez-le, si vous voulez, de quelques jaunes d'œufs. Servez le sous telle viande que vous jugerez à propos.

Ragoût d'Epinars.

Ayez de jeunes Epinars bien verds, épluchez les en ôtant leurs queues. Lavez-
En gras. les bien Faites-les blanchir dans de l'eau bouillante; retirez-les à l'eau fraîche;

mettez-les à égouter, & preſſez-les bien, pour en faire ſortir l'eau. Donnez-leur quelques coups de couteau. Faites les mitonner dans une caſſerole avec un bon Coulis de veau & de jambon. (*Comme les Epinars ſont fort ſecs par eux-mêmes, il faut y ajouter un morceau d'excellent beurre.* Voyez que le tout ſoit de bon goût, ſervez-le ſous telle viande que vous jugerez à propos.

Ragoût de Chicorée.

Prenez de la Chicorée blanche. Faites la cuire dans de l'eau bouillante : mettez-la à égouter. Preſſez-la bien, pour en faire ſortir l'eau. Donnez-lui quelques coups de couteau. Paſſez-la dans une caſſerole, avec un morceau d'excellent beurre ; mouillez-la enſuite d'un peu de jus & de coulis (*gras ou maigre*) ; faites la mitonner avec l'aſſaiſonnement ordinaire. Servez ce Ragoût ſous telle viande, ou tel poiſſon que vous jugerez à propos. En gras & en maigre

Il y en a qui ne paſſent point cette chicorée dans le beurre ; & ſe contentent de la faire mitonner dans un coulis bien aſſaiſonné.

Ragoût de Choux.

Ayez un ou deux choux de Milan, *ce ſont les meilleurs* ; ôtez-leur les premieres feuilles juſqu'à la pomme ; coupez-les en En gras

quatre sans les séparer ; ôtez-en les trognons ; ficellez-les ; faites les blanchir dans de l'eau bouillante ; pressez-les bien, pour en faire sortir l'eau ; mettez-les dans une petite marmite avec un peu de graisse d'Oye ou de Poularde, & un gros oignon piqué de deux cloux de girofles ; mouillez-les moitié de bon bouillon & moitié de jus, prenez garde de n'en point trop mettre ; faites les cuire à petit feu. Etant cuits, tirez-les de la marmite ; coupez-les par petites tranches dans une casserole ; nourrissez-les d'un bon coulis ; faites-les mitonner doucement, pour vous en servir.

Ragoût de Laitues Pommées.

En gras & en maigre.

Faites blanchir des cœurs de Laitues jusqu'à ce qu'ils soient aux trois quarts cuits ; (*On peut les ficeller de crainte qu'ils se ne défassent.*) tirez-les après. Pressez-les bien, pour en faire sortir l'eau. Coupez-les en quatre & mettez-les à mesure dans une casserole. Versez dessus un coulis (*gras ou maigre*) assaisonné de bon goût. Faites-les y mitonner, jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Servez-les sous telle viande ou tel poisson que vous jugerez à propos.

Ragoût de Concombres.

Pelez des Concombres légérement.

Fendez-les par la moitié dans leur longueur, ôtez en toutes les graines, ce que vous ferez avec une cuillere à bouche. Coupez-les par morceaux. Mettez-les mariner deux ou trois heures dans un peu de vinaigre, de sel menu, de gros poivre, de persil & de ciboules entieres, faites-les blanchir; mettez-les égouter & sécher entre deux linges. Passez-les dans une casserole avec du beurre frais; mouillez-les d'un peu de jus; assaisonnez-les de bon goût, faites-les cuire à petit feu, en les retournant de tems en tems. Etant presque cuites, liez-les d'un bon coulis de veau & de jambon, ou de farine frite. Servez-le ensuite. En gras & en maigre.

Autrement.

Passez des petits oignons dans une casserole avec du beurre frais; étant à demi roux, mouillez-les de jus; faites leur prendre un peu de couleur. Mettez-y vos concombres, assaisonnez-les de bon goût. Faites cuire le tout ensemble sur un petit feu. Finissez comme ci-devant.

Si vous voulés que ce Ragoût vous serve en maigre; faites-le cuire avec du jus & du coulis maigre.

Ragoût de Cardons d'Espagne.

Choisissez-les bien blancs, bien épais, & point creux. Jettez les feuilles extérieu-

En gras & en maigre.

tes qui sont vertes. Coupez-les en gros filets de la longueur du petit doigt, dont vous ôterez à mesure les filandres, & jettez-les aussi à mesure dans de l'eau fraîche pour les empêcher de noircir. Etant ainsi apprêtés, faites-les blanchir, & mettez-les cuire dans l'eau bouillante, avec un peu de sel sur la fin de la cuisson. *Pour plus de perfection il faut auparavant blanchir cette eau en y délayant quelques pincées de farine, & en y joignant un morceau de beurre frais.* Vos Cardons étant cuits, & un peu croquans, mettez-les égouter & sécher entre deux linges. Faites les mitonner dans un coulis de veau & de jambon; joignez-y sur la fin deux ou trois petits morceaux d'excellent beurre que vous poudrerez de farine. Servés ensuite.

Ce Ragoût peut vous servir non seulement d'accompagnement, mais encore pour plat particulier d'entre-mets.

Si vous voulez qu'il vous serve en maigre. Faites mitonner vos Cardons dans un coulis maigre.

Agissés de même pour les montans de laitue romaine.

Ragoût de Côtons de Pourpié.

En gras & en maigre.

Prenés des Cotons de Pourpié, coupez-les de la longueur de la moitié du petit doigt, après les avoir bien épluchés; fai-

tes-les cuire à demi dans une eau blanche, de la même maniere que les Cardons d'Eſpagne ci-devant; tirez-les & mettez-les ſécher entre deux linges; faites-les mitonner dans un bon coulis juſqu'à parfaite cuiſſon; ſervez-les ſous telle viande que vous jugerés à propos.

Ragoût de Celery.

Prenés les cœurs & le plus tendre du Celery. Coupez-les par morceaux de la longueur du petit doigt. Faites-les blanchir dans une eau blanche ſemblable à celle des Cardons d'Eſpagne, ci-devant; Mettez-les égouter & ſécher entre deux linges. Faites-les mitonner dans un bon coulis (*gras ou maigre*). Servés enſuite ſous telle viande, ou tel poiſſon que vous jugerés à propos. En gras & en maigre.

Ragoût de Navets.

Ayés des Navets qui ſoient bien tendres, pelez-les proprement; coupez-les par morceaux; taillez-les de pluſieurs figures, comme en petites poires, cœurs, ifs, étoiles, Croix de Malthe, &c. Faites les blanchir dans de l'eau bouillante; mettez-les cuire dans un coulis clair ſervez ce Ragoût ſous telle viande, ou tel poiſſon que vous jugerés à propos. En gras & en maigre.

Autrement.

Coupés vos Navets en dez. Paſſez-les

dans du saindoux, ou du beurre rafiné; quand ils seront à demi roux, mettez-les cuire avec bon bouillon; & sur la fin un peu de coulis.

Ragoût de Panais & de Carottes.

Vos racines étant ratissées ou pelées. En gras & en maigre. coupez-les par morceaux, & taillez-les de diverses figures, comme nous avons dit ci-devant pour les Navets, mettez-les cuire dans un bon coulis, & servés-vous de ce Ragoût à tout ce que vous jugerés à propos.

Ragoût de Culs d'Artichaux.

Prenés de bons Artichaux, ôtez-en toutes les feuilles & le foin, & tournez-en les fonds proprement; jettez-les à mesure dans de l'eau fraîche pour les empêcher de noircir. Coupez-les par morceaux; faites-les cuire à moitié dans de l'eau bouillante. Retirez-les pour les mettre dans l'eau fraiche, & achevez de les faire cuire dans un coulis (*gras ou maigre*) assaisonné de bon goût, servez-vous de ce Ragoût pour tout ce que vous jugerés à propos. En gras & en maigre.

Observation.

Il en est de ce dernier Ragoût, comme de quelques-uns ci-devant; il est rare de le faire simplement d'une seule chose, à moins que ce ne soit pour un grand repas, où il y ait une ta-

ble chargée de plusieurs mets, & où un Officier soit embarrassé à pouvoir fournir de quoi garnir toutes les entrées. On peut donc joindre à ce Ragoût de Culs d'Artichaux, (ou à d'autres Ragoûts semblables) quelques autres garnitures, soit de petits oignons blanchis, de champignons, des morilles, des mousserons, de truffes, de cornichons, de concombres, ou de celery : sur-tout ne chargés jamais vos Ragoûts de plusieurs choses ensemble ; qui seroient plus capables de dégouter, que de satisfaire le goût : il suffit pour un Ragoût, de le composer tout au plus de deux ou trois garnitures.

Enfin pour abreger, un Cuisinier a-t-il un repas à faire ; il faut qu'il se pourvoye de jus & de différens coulis, pour lier ces Ragoûts à mesure qu'ils en ont besoin. Car pour peu qu'une personne entende la cuisine, elle peut sur une telle idée, augmenter ou diminuer, pour garnir & pour accompagner chaque plat d'entrée ; ce qui fait l'ornement & les délices d'une bonne table.

ARTICLE IV.

De la maniere de faire les différentes sauces, tant en maigre qu'en gras.

OBSERVATION.

LA chose la plus essentielle pour la plûpart de ces différentes sauces ; sont les bons bouillons, les jus & les coulis, les consommés ou restaurans, & les essences de jambon ; c'est ce qui les nourrit & leur donne un goût plus exquis : mais quoi qu'il en soit de tous ces secours ; il est encore vrai que pour les apprêts de plusieurs piéces de viandes, tant de boucherie, que de charcuiterie, de venaison, ou de gibier, soit champêtre, soit marécageux, (*il en est de même du poisson de mer & d'eau douce*) il faut encore quelquefois des sauces particulieres, qui souvent dépendent du goût particulier des Officiers, qui peuvent varier par de certains mêlanges, & en mariant à propos les ingrédiens de la cuisine, trouver & composer une infinité de sauces nouvelles & excellentes ; ils pourront le faire en lisant avec attention cet article. En voici quelques-unes ; commençons par celles qui se servent le plus communément,

Sauce au pauvre homme.

En gras & en maigre. Prenés de petites ciboulettes avec des échalottes ; coupez-les par petits morceaux bien proprement. Prenés aussi du persil, & hachés-le un peu menu ; mettés le tout dans une casserole avec du bouil-

lon, du sel, du poivre & un filet de vinaigre ou du verjus. Faites chauffer & servez. (*On peut la servir froide.*)

Sauce appellée poivrade

Pour le gras comme pour le maigre.

Mettez du verjus dans une sauciere. Assaisonnez-le de sel menu, & de poivre blanc en poudre ou concassé, Ajoutez-y, si vous voulez, quelques échalottes coupées par petits morceaux, bien proprement, Battez le tout ensemble, & servez.

Si vous la voulez chaude, faites-la chauffer, sans qu'elle bouille; car le feu fait perdre le goût du verjus.

Sauce ordinaire.

En gras & en maigre.

Mettez du jus (*gras ou maigre*) dans une casserole, suivant la quantité de sauce dont vous avez besoin. Liez-le si vous voulez d'un peu de bon coulis ou de roux de farine, tel que nous le dirons à la fin de cet article. Faites bouillir cette sauce, jusqu'à ce qu'il n'y ait point de grumeleaux. Assaisonnez-la de sel & d'épice fine. Joignez-y ensuite des échalottes coupées par petits morceaux, bien proprement. (*Fautes d'échalottes, servez vous d'oignons*) faites-lui faire quelques bouillons. Voyez qu'elle soit de bon goût. Servez-la avec du jus de Citron, un peu de

verjus, ou un filet de vinaigre, si on l'aime. (*En général, presque toutes les sauces doivent se servir séparément.*)

Sauce rousse aux oignons.

En gras & en maigre. Coupez des oignons par gros morceaux passez-les dans une casserole avec du beurre, qui soit d'un beau roux. (*Les jours gras servez-vous si vous voulez de lard fondu ou de bonne graisse de rôt.*) Votre oignon étant à demi-roux, mouillez-le d'un peu de jus, & faites-le cuire à petit feu. Etant presque cuit, mouillez-le selon la quantité de sauce dont vous avez besoin. Assaisonnez cette sauce de sel & d'épice fine. Liez-là d'un peu de coulis ou de liaison de roux de farine; faites-la mijoter un peu; servez-la avec du jus de citron.

Sauce-robert.

En gras & en maigre. Coupez des oignons par rouelles, ou par gros morceaux passez-les dans une casserole avec du lard fondu, ou de bonne graisse de rôt, ou du beurre si c'est un jour maigre. (*Il faut que le beurre soit d'un beau roux, avant que d'y mettre l'oignon; il en est de même pour le lard ou la graisse.* Votre oignon étant à demi roux; mouillez-le d'un peu de jus, & faites-le cuire à petit feu, étant presque cuit, mouil-

lez-le, selon la quantité de sauce dont vous avez besoin. Joignez-y un verre de vin assaisonnez cette sauce de sel & d'épice fine. Liez-la d'un peu de coulis ou de liaison de roux de farine faites-la mijoter. Voyez qu'elle soit de bon goût. Ajoutez-y un filet de vinaigre & de la moutarde. *C'est la moutarde qui lui donne le nom de sauce robert.*

Autrement.

Hachez votre oignon bien menu : faites-le roussir dans du beurre ou de la graisse de rôt, ou dans du lard fondu. Etant à demi-roux, mouillez-le. Finissez comme ci-devant.

Autrement. *Sauce-robert passée.*

Coupez votre oignon par petites tranches ou hachez-le menu faites-le roussir comme ci-devant, mouillez-le de même ; assaisonnez-le ; faites-le bouillir & cuire, en y joignant sur la fin un verre de vin blanc. Liez cette sauce d'un peu de roux de farine ; passez-la par une étamine, comme vous feriez un coulis, & mettez-la dans sa casserole finissez avec de la moutarde & un filet de vinaigre.

Sauce d'Economie.

Mettez dans une casserole un peu de

En gras & en maigre.

beurre frais avec un peu de farine. Faites un petit roux qui soit d'un beau blond; ce que vous ferez en tournant toujours avec une espatule de bois sur un fourneau raisonnablement allumé, comme nous le dirons à la fin de cet Article. Mouillez-le de bon bouillon, c'est-à-dire, d'un bouillon dans lequel ait cuit la viande, ou le poisson pour lequel vous voulez employer cette sauce. (*Il faudra avoir soin de le passer auparavant au travers d'un tamis & de le bien dégraisser.*) Faites bouillir votre sauce jusqu'à ce qu'elle soit bien liée sans qu'il y paroisse de grumeleaux. Joignez-y un peu de capres fines entieres, de perce-pierre, de persil blanchi & haché, ou autres choses, suivant le goût & la saison. *Goûtez & servez.*

Autrement.

Quand votre viande ou votre poisson sera cuit, passés le bouillon (*qui doit être court*) au travers d'un tamis; dégraissez-le bien. Mettés un morceau d'excellent beurre dans une casserole avec une ou deux pincées de farine, une poignée de capres fines entieres, & de la muscade: mouillés de votre bouillon tournez sur le feu comme une sauce blanche, ne la quittés pas jusqu'à ce qu'elle ait la consistance qu'il

qu'il convient, c'est-à-dire, qu'elle soit un peu liée.

Sauce blanche en gras.

Mettez plein une cuilliere à bouche de farine dans une casserole ou un autre vaisseau ; détrempés-la avec cinq ou six jaunes d'œufs, & un peu de verjus ou du bouillon refroidi ; mettés du bouillon dans une casserole ; faites-le bouillir sur un fourneau. Prenés de ce bouillon avec une grande cuilliere ; versés-le petit à petit dans vos œufs, en les remuant avec une espatule de bois versés ensuite cet appareil dans la casserole où est le bouillon, que vous prendrés avec la cuillere en le remuant toujours en l'air jusqu'à ce que votre sauce s'épaississe, ce qui se fera sitôt qu'elle commencera à bouillir voyez que cette sauce soit de bon goût ; ajoutez-y un filet de vinaigre, supposé qu'il n'y ait point de verjus. *Cette sauce peut se servir avec des chapons bouillis.* En gras.

Sauce à la Crême, communément appellée Béchamel.

Mettez dans une casserole, suivant la quantité de sauce dont vous avez besoin, du blond de veau ou du bouillon qui n'ait pas beaucoup de couleur ; assaisonnez-le de sel & d'épices fines, de quelques écha- En gras.

lottes, d'une gousse d'ail, d'une demi-feuille de laurier, d'une petite branche d'estragon blanchi, du persil & de la ciboule; faites bouillir quelques bouillons; passés le bouillon dans une autre casserole au travers d'un tamis, mettés-y un morceau d'excellent beurre roulé dans de la farine, ensuite de la crême douce, ou à son défaut, du lait que vous aurés fait bouillir auparavant; tournés cette sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée, & servés. *Si cette sauce n'a pas assez de consistance, vous pouvez y ajouter un ou deux jaunes d'œufs.*

Autrement.

En maigre. Passés dans d'excellent beurre un peu d'échalottes, de persil & de ciboules hachées menu; mouillez-les avec de la crême douce ou de bon lait, faute de crême; faites bouillir jusqu'à moitié de réduction. Assaisonnés cette sauce d'un peu de sel menu; passés-la par un tamis dans une autre casserole; joignés-y de la muscade, avec un petit morceau d'excellent beurre roulé dans de la farine, tournés cette sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée, & servés.

Sauce, Remoulade chaude.

Prenés de petites ciboulettes avec des

échalottes, des champignons, des capres & un peu de persil, hachés tout cela bien menu & séparément pour plus de perfection; mettés-le dans une casserole avec une ou deux cueillerées d'huile fine; passés-le sur le feu; mouillés-le avec du coulis (*gras ou maigre*) & un peu de vinaigre. Après quelques bouillons, dégraissés la sauce, & l'assaisonnés de bon goût; joignés-y de la moutarde. Faites chauffer cette sauce sans bouillir, & vous en servés pour tout ce qui a besoin de haut goût. En gras & en maigre

Sauce, Remoulade froide.

Mettés dans une casserole ou un autre vaisseau tout ce que nous venons de dire (*hormis les champignons*) pour la remoulade chaude. Joignés-y de plus un ou deux anchois bien lavés & hachés, assaisonnés de sel & de gros poivre; délayés & battés bien toutes ces choses ensemble avec un peu de moutarde, de l'huile & du vinaigre; que rien ne domine dans cette sauce. Servés-la froide. Pour le gras comme pour le maigre.

Cette remoulade sert pour toutes sortes de volailles froides qui ont été rôties.

Sauce ravigotte.

Pilés dans un mortier un peu d'oseille avec persil, cerfeuil, estragon, pimprenelle, cresson lanois, cellery, ciboule, En gras & en maigre.

une ou deux rocamboles, quelques échalottes ; du baume si on l'aime ; anchois & capres : le tout étant bien pilé ; délayés-le dans une casserole avec du jus gras ou maigre ; assaisonnés-le de bon goût ; faites-le chauffer, & passés-le pour vous en servir.

On peut délayer dans cette sauce un peu de moutarde, supposé que cela soit nécessaire pour l'usage auquel on veut l'employer.

Sauce hachée.

En gras & en maigre. Prenés quelques oignons avec de la ciboule, persil, échalottes, champignons, capres, & deux ou trois anchois, hachés le tout bien menu, bien proprement, & séparément ; passés l'oignon dans une casserole avec du lard fondu ou du beurre ; étant à demi-roux, joignés-y la ciboule, ensuite le persil, les échalottes & les champignons ; faites-leur faire plusieurs tours ; mouillés après moitié de jus & moitié de coulis ; faites cuire doucement avec un bon assaisonnement ; cela étant fait, ajoutés-y une demie bouteille de bon vin blanc ou rouge, ensuite les capres & les anchois ; faites chauffer un instant & servés.

En général, les anchois étant hachés doivent être bien délayés sur une assiette avec

un peu de bouillon ou du vin, avant que de les mettre dans la sauce.

Autrement.

Prenés une ou deux truffles à demi-cuites, (*Voyez ragoût de truffles ci-devant*) hachez-les bien menu, & mettez-les de côté avec un peu de persil, une petite poignée d'échalottes, autant de champignons, de morilles & de mousserons ; le tout haché menu & séparément pour plus de perfection ; mettés toutes ces choses dans une casserole, avec moitié de jus & moitié de coulis, (*gras ou maigre*) assaisonnés de sel & d'épice fine ; faites bouillir & cuire doucement ; ajoutés-y une demie bouteille de vin de Champagne ou autre bon vin blanc, ensuite deux ou trois anchois hachés bien menu avec des capres fines entieres ou hachées si elles sont grosses ; voyés si cette sauce est de bon goût ; servés-la avec du jus de citron.

Sauce piquante.

En gras & en maigre.

Passés, soit dans du beurre ou du lard fondu, des tranches d'oignons avec des champignons, zestes de carottes, panais & racines de persil, singés d'un peu de farine ; mouillés avec moitié de jus (*gras ou maigre*) & moitié de vin ; assaisonnés

de sel & d'épice fine ; joignés une poignée d'échalottes hachées de quelques coups de couteau, une gousse d'ail, une feuille d'estragon, une demie feuille de laurier & un petit brin de basilic, le tout bien menagé faites bouillir un bon quart-d'heure ; passés cette sauce au tamis ; dégraissés-la ; joignés-y une petite poignée de capres fines entieres avec un ou deux anchois bien lavés & hachés menu, & si vous voulés deux ou trois cornichons également hachés ou coupés par rouelles ; faites chauffer sans bouillir, servés-la avec du jus de citron.

Cette sauce peut servir pour tout ce qui demandera une sauce piquante.

Sauce au Levreau.

En gras. Prenés le foye de votre Levreau, (*qui soit crud*) hachés-le bien menu, mettés-le dans une casserole avec un peu de bouillon, du jus, & du vin, un bon assaisonnement de sel & d'épice fine, quelques tranches d'oignons & d'échalottes, une rocambole, une demi-feuille de laurier & un peu de chapelure de pain pour lier la sauce ; faites bouillir jusqu'à moitié de réduction, passés cette sauce au travers d'une passoire ; joignés-y une petite poignée de capres fines entieres, & autant d'échalottes coupées par

perits morceaux bien proprement ; faites-la chauffer un peu, servés-la avec du jus de citron. *On peut servir cette sauce sans y joindre de capres ni d'échalottes.*

Sauce pour les Canards.

C'est la même que la sauce du Levreau ; au lieu de foye de Levreau, vous prenés pour la faire celui du canard, ou bien prenés du jus de veau, assaisonnés-le de sel & d'épice fine ; mettés-y le jus de deux oranges, & vous en servés, pour les Canards & les Sarcelles. En gras.

Sauce douce.

Mettés dans une casserole moitié eau *ou bouillon*, & moitié vin avec une pincée de sel, deux ou trois cloux de girofles, un peu de canelle, de coriandre, de muscade & de sucre ; faites bouillir toutes ces choses ensemble jusqu'à ce que la sauce soit liée & diminuée au point que vous souhaités ; passés-la au tamis & vous en servés. En gras & en maigre.

Cette sauce n'est pas aujourd'hui fort en usage, si ce n'est pour ceux qui l'aiment, & qui veulent s'en servir pour les langues de bœuf rôties à la broche, pour le Levreau, &c.

Sauce de Beccasses.

Voyez Beccasses, chapitre 5, article 2.

Sauce au Reſtaurant.

Foncez une petite marmite de quelques bardes de lard & de rouelles d'oignons ; couvrez le tout de tranches de bœuf & de veau, enſuite d'un poulet & d'une vieille perdrix dont vous aurez caſſé les os ; achevez d'emplir avec quelques tranches de veau & d'un peu de jambon, de zeſtes de carottes, panais, racines de perſil, & un pied de celery, joignez-y deux cloux de geroffles, un brin de baſilic & une feuille de lautier ; mouillez d'un bon bouillon qui ſoit doux ; couvrez bien votre marmite de façon que la fumée n'en ſorte point ; faites-la mitonner pendant dix ou douze heures ; paſſez le reſtaurant au tamis de ſoye, dégraiſſez-le bien ; ſervez-vous-en à faire de petites ſauces légeres.

En gras.

Sauce Onctueuſe.

Mettez d'excellent beurre dans une caſſerole avec un peu de farine pour lier ; mouillez avec du reſtaurant *gras ou maigre* ſelon ce qu'il vous en faut, aſſaiſonnez de bon goût, tournez ſur un petit feu. La ſauce étant liée, ſervez avec du jus de citron.

En gras & en maigre.

On peut ſi l'on veut ajouter dans cette ſauce de la ciboulette coupée par petits morceaux, ou d'autres choſes ſelon le beſoin qu'on en a. (*Par reſtaurant, on entend*

auſſi la cuiſſon de quelques poiſſons.)

Autrement.

Mettez dans une caſſerole du reſtaurant ou du jus avec un peu de coulis, ſuivant la quantité de ſauce que vous voulez faire, aſſaiſonnez-la de bon goût, faites-la bouillir quelques bouillons, ôtez-la de deſſus le feu, joignez-y ſur le champ un morceau de beurre roulé dans un peu de farine; tournez-la juſqu'à ce que le beurre ſoit bien incorporé, & que la ſauce ait le corps que vous ſouhaitez.

OBSERVATION.

Il ne faut pas que cette ſauce rebouille, parceque le beurre paroîtroit, & qu'il ne faut ni le voir ni le ſentir, il faut auſſi que le peu de beurre qui entre dans cette ſauce comme dans toutes les autres ſoit parfait pour la qualité, autrement il vaudroit mieux s'en paſſer.

Sauce ſans pareille.

Mettez du reſtaurant dans une caſſerole avec de l'eſſence de jambon, ſuivant la quantité de ſauce dont vous avez beſoin, liez-le d'un peu de coulis, faites-le bouillir cinq ou ſix bouillons, joignez-y des capres fines entieres avec un ou deux anchois bien lavés & hachés, faites chauffer un moment; voyez ſi cette ſauce a de la pointe, ſervez-vous-en pour le rôt. En gras.

On peut ajouter dans cette ſauce du jus d'orange ou de citron, ſuivant l'uſage auquel on veut l'employer.

Sauce Bacchique.

Mettez dans une casserole deux ou trois tranches de veau avec autant de jambon, quelques rouelles d'oignons, une gousse
En gras. d'ail, un peu d'échalotte, cinq ou six champignons, un brin de basilic, une feuille de laurier, & deux cuillerées d'huile fine; faites suer sur le feu, mouillez de bon consommé & d'une bouteille de vin de Champagne ou autre bon vin blanc, assaisonnez de sel & d'épice fine; faites bouillir jusqu'à moitié de réduction; joignez-y un demi-verre de vinaigre blanc; faites bouillir un peu; passez au tamis, dégraissez; servez chaud ou froid.

On peut ajouter dans cette sauce des capres fines & des échalottes coupées par petits morceaux bien proprement.

Sauce à l'Italienne.

Prenez deux ou trois champignons, autant d'échalottes, autant de ciboules & une pincée de persil, hachez le tout bien
En gras & en maigre. menu & séparément; mettez un verre d'huile fine dans une casserole, faites-la bien chauffer sur un fourneau, mettez-y ce que vous avez préparé; c'est-à-dire, les champignons & le reste; faites-lui faire plusieurs tours; mouillez-les d'un coulis clair *gras ou maigre* & d'un verre de vin de Champagne ou d'autre bon vin

blanc ; joignez-y une gousse d'ail que vous retirerez, assaisonnez de bon goût, faites bouillir doucement, dégraissez ; ajoutez-y des capres fines & entieres avec un ou deux anchois hachés menu ; servez avec du jus de citron.

Sauce à l'Espagnole.

Prenez une carotte & un morceau de panais, avec deux oignons ; coupez-les tous par rouelles ou en tranches ; passez-les dans de l'huile fine qui soit bien chaude ; étant à demi-roux, mouillez-les de moitié jus & moitié coulis (*gras ou maigre*) assaisonnés d'un peu de sel, d'un clou de geroffle & d'une gousse d'ail. Faites bouillir en dégraissant sur la fin ; passez cette sauce au tamis dans une autre casserole ; joignez-y un bon verre de vin de champagne ou d'autre bon vin blanc, avec un citron pelé & coupé par rouelles, dont vous ôterez les pepins, faites bouillir un peu & servez. En gras & en maigre.

Sauce, ou Quinteſſence à tous mets.

Mettez dans un pot de terre qui soit bien verniſſé, une bouteille de vin de Champagne, un demi septier d'eau barbades, un bon verre de verjus, autant de vinaigre blanc, & trois onces de sel pilé & seché sur la pelle chaude pour en ôter la crasse, supposé qu'il y en eût ; joignez- Pour le maigre, comme pour le gras.

y une demi-once de poivre, un gros de gingembre, un gros de macis, un gros de muscade, un gros de gerofle, un gros de canelle, le tout en poudre, un morceau d'écorce d'orange & de bigarade seche, une forte once de graine de moutarde écrasée, une poignée d'échalottes un peu hachées, une gousse d'ail, trois ou quatre rocamboles, quatre feuilles de laurier, autant d'estragon, un peu de basilic, un peu de thin, & le jus de quatre citrons. Couvrez le pot de son couvercle, entourez-le de pâte pour empêcher que la fumée ne s'évapore; mettez-le sur des cendres chaudes infuser pendant douze ou quinze heures; passez-le après dans un linge, & mettez-le dans une bouteille pour vous en servir au besoin.

Cette quintessence se garde un an, en la laissant toujours dans un endroit sec qui soit un peu chaud. On en peut mettre dans les sauces, hachée, ravigotte, remoulade piquante & autres, mais il faut s'en servir avec prudence.

Cette quinteſſence eſt d'une grande utilité pour la campagne & ſurtout pour ceux qui ſont à l'armée ou qui voyagent.

Sauces blanches en maigre, ſuivies de quelques autres Sauces pour le même ſujet.

En maigre. Prenés du beurre frais selon la quantité de sauce que vous voulés faire, rompez-le ou coupez-le par morceaux dans

une casserole, singez-le d'un peu de farine, assaisonnez-le de sel menu, de poivre & de muscade, joignés-y une couple de ciboules entieres que vous retirerés, mouillez-le avec un peu d'eau en délayant bien le tout ensemble, tournés cette sauce sur le feu avec une espatule de bois jusqu'à ce qu'elle s'épaississe, ce qui se fera sitôt qu'elle commencera à bouillir, ajoutés-y un filet de vinaigre, si vous voulés, servez-la bien chaude.

On peut aussi si l'on veut en la place d'eau, mouiller cette sauce avec du jus de racines, comme nous avons dit ci devant pour la sauce onctueuse, ou bien avec de bon court-bouillon de poisson ou du verjus, le tout dépend de l'usage auquel on veut employer cette sauce.

On peut aussi y ajouter des capres fines entieres ou de la ciboulette coupée par petits morceaux bien proprement, cela dépend du besoin qu'on en a.

On peut encore y ajouter des anchois hachés bien menu. On se souviendra toujours de ce que j'ai déja dit, qu'il faut pour cela bien laver les anchois dans de l'eau fraîche, en ôter les arrêtes, les hacher bien menu, & les délayer sur une assiette avec de la sauce, même avant que de les y mettre.

Si vous ne voulez prendre que le suc de vos anchois, faites-leur faire quelques petits bouillons dans un peu de jus ou de l'eau, & passez-les après au travers d'un tamis.

Sauce blanche ou Coulis d'Ecrevisses.

Faites une sauce blanche comme ci-de- En maigre.

vant (*sans vinaigre*) ajoutez-y un peu de coulis d'écrevisses, faites bien incorporer le tout ensemble, servés cette sauce sans la faire bouillir, parce qu'elle tourneroit, & seroit hors d'état de vous servir.

Sauce blanche aux Groseilles blanches.

Faites une sauce blanche comme ci-devant ; ayés *dans le tems* des groseilles blanches qui soient un peu vertes, faites-
En maigre. les blanchir dans de l'eau bouillante, où il faut qu'elles ne fassent qu'entrer & sortir ; mettez-les mijotter dans votre sauce, & servés.

Sauce blanche piquante.

En maigre. Faites une sauce blanche comme ci-devant, qu'elle soit de haut goût, ajoutés-y de la moutarde avec un peu de vinaigre, & servés.

Sauce blanche & au lait.

En maigre. C'est la même chose que la premiere, si ce n'est que vous mouillés cette sauce avec du lait au lieu d'eau. On ne peut y ajouter que de la ciboulette, supposé qu'on en ait besoin pour l'usage auquel on veut l'employer.

Sauce Rousse ou au beurre noir.

Faites roussir du beurre frais dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit d'un beau noir sans être brulé, ce que vous ferés en le tournant toujours avec une espatule de

bois ; jettés dedans du persil épluché en gros qui soit bien verd & bien sec, retirez-le presque aussi-tôt avec une écumoire, & mettez-le de côté ; singés votre beurre de quelques pincées de farine, que vous remuerés sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit rousse ; mouillés après d'un peu d'eau ou de court-bouillon si vous en avés, faites bouillir doucement cette sauce, & l'assaisonnés de sel menu, de gros poivre & de muscade rapée. Voyés qu'elle soit de bon goût, ajoutés-y un filet de vinaigre & des capres fines, versez-la sur votre poisson, après que vous y aurés éparpillé le persil frit. (*Quelques-uns bordent le plat de ce persil.*) En maigre

Sauce à la Marée.

Faites roussir du beurre comme nous venons de dire pour la sauce rousse, jettés dedans du persil épluché en gros ; retirez-le aussi-tôt qu'il sera frit, & l'éparpillés sur le poisson ; versés ensuite votre beurre, ajoutés y un filet de vinaigre que vous ferés chauffer un moment dans la poële si vous le jugés à propos. En maigre.

Sauce Brune.

Faites roussir du beurre comme nous avons dit pour la sauce rousse ; jettés dedans du persil épluché en gros, & le retirés aussitôt qu'il sera frit ; mouillés ensuite En maigre.

d'un peu d'eau ou de court-bouillon ; faites bouillir doucement cette sauce, & l'assaisonnés de sel menu, de gros poivre & de muscade rapée, mettés-y deux ou trois petits morceaux de beurre que vous roulerés avant dans de la farine, tournés toujours jusqu'à ce que le beurre soit fondu, ajoutes-y un filet de vinaigre, des capres, & servés.

Ces sortes de sauces peuvent servir à quantité de choses en maigre ; au reste chaque poisson a sa sauce particuliere, comme nous le dirons à leur article, tome II.

Roux de Farine,

Ou liaison de roux de farine propre à lier les coulis, soit en gras, soit en maigre, de même que pour toutes sortes de ragoûts & de sauces.

Mettés une demi-livre de beurre frais dans une casserole ; rompez-le ou coupez-le par morceaux, faites le fondre un peu si bon vous semble, metrés y trois quarterons de fleur de farine, paîtrissez-la bien en la tournant toujours avec une espatule de bois sur un fourneau, jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur jaune. (*C'est à l'Officier à regler la couleur qu'il veut lui donner.*) Ce roux étant au point que vous souhaités, mouillez-le de bouillon, de

Pour le maigre comme pour le gras.

ſauce ou de jus, ſelon l'uſage que vous en voulés faire, & vous le verſerés peu à peu à meſure qu'il ſe liera, juſqu'à une conſiſtance raiſonnable, ſans qu'il y paroiſſe de grumeleaux, ce que vous ferés en tournant toujours avec l'eſpatule ou en remuant la caſſerole. S'il ſe trouvoit des grumeleaux, paſſez cette liaiſon au travers d'une paſſoire bien fine ou d'une étamine, comme vous feriés un coulis.

C'eſt de cette liaiſon dont il eſt parlé cidevant au ſujet des coulis, de quelques potages, de quelques ragoûts & des ſauces, comme nous en parlerons encore dans la ſuite de cet Ouvrage; je vous y renverrai lorſqu'il en ſera beſoin.

OBSERVATION.

Il eſt bon auſſi à un cuiſinier de ſe pourvoir de ce roux de farine pour s'en ſervir dans un beſoin preſſant; pour cela, après que ce roux ſera fait & un peu refroidi, verſez le dans une petite terrine ou un autre vaiſſeau, il pourra ſe conſerver quelques jours; & lorſque vous voudrez vous en ſervir, prenez-en ce que vous jugerez à propos; coupez-le par petits morceaux, mettez-le fondre dans une caſſerole ſur le fourneau, & mouillez-le à meſure de la maniere que nous venons de le dire.

On peut augmenter ou diminuer la doſe du beurre & de farine, ſelon la quantité de roux que l'on veut faire. Il faut toujours un tiers plus de farine que de beurre, un peu d'uſage y rend les gens habiles.

Il eſt encore utile à un Cuiſinier d'avoir une

provision de chapelure de pain, ou des croûtes de pain sechées au four. Ces croûtes étant d'un beau roux, pilez-les toutes chaudes dans un mortier, passez-les dans une passoire bien fine ou par un tamis, & mettez-les dans un lieu sec pour vous en servir dans l'occasion.

Farce (grassé) génerale.

Propre pour la pâtisserie & pour farcir toutes sortes de viandes de boucherie, volaille, gibiers, poissons & autres ouvrages.

Prenez de la rouelle de veau avec presque les deux tiers pesant de graisse de bœuf bien épluchée, (*on peut y mêler si l'on veut un peu de celle de veau & du lard rapé*,) hachés le tout le plus menu que
En gras. vous pourrés, & séparément pour plus de facilité. Le tout étant haché & réuni l'un avec l'autre, mettez-le dans un mortier avec un bon assaisonnement de sel & d'épices fines. (*Voyez épice fine tome II.*) pilez-le bien à force de bras, ajoutez-y un peu de mie de pain trempée & mitonnée dans du lait ou de la crême, du persil & de la ciboule hachée menu, *& si vous voulez quelques champignons* que vous pilerés à mesure; liez cette farce de quelques œufs, & repilez-la jusqu'à ce que toutes ces choses soient bien mêlées & bien incorporées l'une avec l'autre.

De cette farce vous ferés des boulettes ou andouillettes, que vous ferés cuire dans toutes sortes de ragoûts.

Il faut que le ragoût bouille pour les y mettre, soit pour les tourtes, soit pour accompagner certaines entrées. *Je vous renverrai à cet article lorsqu'il en sera besoin.*

Farce (maigre) générale,

Propre pour la pâtisserie, & pour farcir toutes sortes de poissons & autres ouvrages.

Prenez une carpe ou deux avec des queues de quelques autres carpes, selon la quantité de farce dont vous aurés besoin, ôtés les peaux, désossez-les, & hachez-en la chair le plus menu que vous pourrés, en ajoutant à la fin quelques champignons si bon vous semble; mettez-la dans un mortier avec un bon assaisonnement de sel & d'épices fines; pilez-la bien à force de bras, en y versant à mesure presque la moitié pesant de beurre frais, que vous ferés tant soit peu fondre auparavant pour plus de facilité; ajoutez-y après un peu de persil & de ciboule hachée menu avec quelques œufs, & pilés encore toutes ces choses jusqu'à ce qu'elles soient bien mêlées & bien incorporées l'une avec l'autre. En maigre.

Il en est de cette farce comme de la grasse, c'est-à-dire, qu'elle est propre à faire des boulettes ou andouillettes pour la pâtisserie, ou pour accompagner cer-

taines entrées. *Je vous renverrai encore à cet article lorsqu'il en sera besoin.*

Farce grasse *fine, propre pour divers ouvrages qui demandent une farce cuite.*

Prenez du blanc de volaille cuit à la broche, (*par blanc de volaille on entend l'estomac d'un chapon, d'une poularde ou de poulet*, avec des foyes gras, du lard rapé, de la moelle de bœuf, & un ou deux ris-de-veau blanchis, hachés le tout le plus
En gras. menu que vous pourrés, & séparément pour plus de facilité; le tout étant haché & réuni l'un avec l'autre, mettez-le dans un mortier avec un bon assaisonnement de sel & d'épice fine, pilez-le bien à force de bras, ajoutez-y un peu de mie de pain trempée & mitonnée dans du lait ou de la crême, du persil & de la ciboule hachée menu, & si vous voulés, quelques champignons que vous pilerés à mesure; liés cette farce de quelques œufs, & repilez-la jusqu'à ce que toutes ces choses soient bien mêlées & bien incorporées l'une avec l'autre.

Quand vous n'aurés point de chair de volaille pour faire cette farce, prenés en place de la noix de veau (*cuite à la broche ou non cuite*) avec des foyes gras, deux ris-de-veau blanchis, du lard rapé, un peu de beurre frais, & quelques champi-

gnons ; passés toutes ces choses ensemble dans une casserole jusqu'à moitié de cuisson, laissez-les refroidir, hachez-les bien menu; pilés après cette farce dans un mortier avec l'assaisonnement ordinaire, du persil & de la ciboule hachée menu, & les autres ingrédiens marqués ci-devant.

Agissez de même pour les farces de perdrix & autre gibier.

Farce maigre *fine, propre pour divers ouvrages qui demandent une farce cuite.*

Prenés de la chair d'une perche dont vous aurés ôté la peau, joignez-y un peu de chair de truite, de brochet ou de carpe, il n'importe, passés ces chairs dans une casserole avec d'excellent beurre & quelques champignons ; après un peu de cuisson, joignez-y quelques laitances de carpes, laissez refroidir, hachez le tout bien menu ; mettez cette farce dans un mortier avec un peu de persil & de ciboule hachée menu, bon assaisonnement & quelques œufs ; pilez-la jusqu'à ce que toutes ces choses soient bien mêlées & bien incorporées l'une avec l'autre. (*Si vous trouvez que la farce soit trop seche, vous y ajouterez un peu de beurre.*) En maigre.

Pâte à Beignets,

Ou Pâte à frire, propre pour toutes sortes de Marinades.

Mettez dans une casserole ou autre vais-

seau deux poignées de farine, plus ou moins, suivant ce que vous en avez besoin; faites un creux au milieu, mettez-y un peu de sel menu, une pincée de poivre, un ou deux œufs, & une cuillerée à bouche d'huile fine; délayez bien cette farine avec une espatule, en y versant à mesure un peu d'eau-de-vie & du vin blanc, ou pour le mieux de la bierre, jusqu'à ce qu'il n'y paroisse aucun grumeleau; laissez-la reposer une heure ou deux, & vous en servez pour faire frire, soit viande, poisson, racines ou légumes. Il faut que cette pâte ne soit ni trop claire, ni trop épaisse, qu'elle file en la renversant de la cuillere.

Sainte Menehoult.

Mettez dans une casserole trois pincées de farine, délayez-la avec un demi-septier de crême ou de bon lait: joignez-y un demi quarteron de beurre frais, du persil & de la ciboule hachés menu, du sel menu, du poivre & de la muscade, mettez-la sur le feu, & la tournez toujours jusqu'à ce qu'elle soit prise & cuite, & un peu consistante, pour qu'elle puisse prendre la mie de pain; laissez-la un peu refroidir, & vous en servez pour tout ce que vous ferez à la sainte Menehoult.

CHAPITRE SECOND.

De la Viande de Boucherie.

Observation.

PAR la viande de boucherie, on entend le bœuf, le veau & le mouton. Ces viandes ſont celles qui ſont les plus en uſage, & qui font le corps & la baſe de la cuiſine. Il y a différentes parties dans chacun de ces animaux, dont les unes ſont inférieures aux autres. Il n'y a point de bonne table où il n'y entre de la viande de boucherie, ſoit au commencement du repas, ſoit à la fin. On la mange rôtie, bouillie, & accommodée de pluſieurs autres manieres différentes, même en pâtiſſerie. Cette viande convient en tout tems à toute ſorte d'âges & de tempéramens, plus cependant aux perſonnes robuſtes & accoutumées à un exercice continuel. La chair de veau eſt la plus ſalutaire pour les perſonnes foibles & délicates. Comme il eſt bon que tous les Officiers de bouche qui font la dépenſe des maiſons, ſoient inſtruits ſur le

bon

bon choix de ces viandes, j'en dirai quelque chose.

Le bœuf pour être bon, doit être bien gras, & d'une chair rouge cramoisy ; les meilleurs nous viennent de Normandie, du Cotentin & d'Auvergne. Le veau pour être bon, doit avoir la chair & la graisse d'un beau blanc ; les meilleurs sont ceux de Caën, de Rouen, de Pontoise, & de Montargis. Le mouton pour être bon, doit avoir le gigot court, le nerf fin, gras en dedans, & la chair un peu noire ; les meilleurs sont ceux de Presalé, de Dieppe, de Cabour, de Berry, de Rheims, des Ardennes, & de Beauvais ; dans le printems nous avons les gros moutons Flamans.

ARTICLE PREMIER.

Des principales épices, soit de bœuf, ou de veau, ou de mouton propres à servir dans leur entier.

Culotte de Bœuf au naturel.

C'est le morceau proche de la queue de cet animal. Cette piéce est sans contredit la meilleure & la plus honnête à servir pour plat du milieu au dîner, après qu'on a levé le potage.

PRenez une belle culotte de bœuf, ficelez-la ; mettez-la dans une marmite avec de l'eau & du sel, faites-la écumer ; descendez votre marmite à bas devant le feu, mettez-y selon le goût & la saison les racines & les légumes ordinaires, comme carottes, panais, celery, poireaux, navets, oignons & un paquet de fines herbes, faites-la bouillir ainsi doucement ; étant bien cuite, dressez-la dans le plat que vous devez servir ; parez-la proprement, c'est-à-dire, levez en les peaux & le trop de graisse, garnissez le bord du plat de persil bien verd, ou si vous voulez de petits pâtés, & servez. Grosse entrée.

Voilà la façon la plus commune pour

la culotte de bœuf. On peut aussi la servir avec une sauce hachée, ou quelqu'autre sauce convenable pour le bouilli. Il en est de même pour la poitrine de bœuf qui suit.

Poitrine de Bœuf au naturel.

Cette piéce est la plus estimée après la culotte, pour servir sur une table, après qu'on en a levé le potage.

Grosse entrée.

Prenez une piéce de poitrine de bœuf du bout d'en haut, qu'on appelle communément la piéce tremblante ; choisissez-la entre-lardée, & d'une graisse bien blanche, battez-la bien avec le plat du couperet, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vent ; ficelez-la & mettez-la cuire comme la culotte de bœuf cy-devant, servez-la de même.

On sert de la même maniere le cimier de bœuf, le gîte à la noix, la charbonnée, &c.

Culotte de Bœuf à la braise.

Grosse entrée.

Lardez-la si vous voulez de vos lardons un peu assaisonnés, faites-la cuire à la braise, (*Voyez Aloyau à la braise ci-dessous,*) l'espace de dix ou douze heures, qu'elle mitonne toujours sans discontinuer, afin qu'elle y prenne goût ; servez-la avec tel ragoût, ou telle sauce que vous voudrez.

On peut la servir avec sa sauce même,

après qu'elle sera bien dégraissée & passée au travers d'un tamis, & vous la lierez d'un peu de coulis ou de farine frite, en y ajoutant des capres fines avec un ou deux anchois hachés bien menu.

Poitrine de Bœuf à la Chambord.

Prenés une belle poitrine de bœuf ; battez-la bien pour en ôter le vent, coupez-la quarrément, mettez-la dans une marmite avec de l'eau & du sel, faites-la bien écumer ; étant presqu'à demi cuite, retirez-la de la marmite, desossez-la de ses côtes & des gros os de dessous, laissez la refroidir, lardez-la de gros lard un peu assaisonné, ce que vous ferés en dedans de la chair dans sa longueur ; ficellez-la, ou enveloppez-la d'un linge, & mettez-la cuire à la braise. (*Voyez Aloyau à la braise, ci-dessous.*) Etant cuite, tirez-la de la braisiere, dressez-la dans le plat que vous devés servir, versés dessus un bon coulis, ou une sauce telle que vous jugerés à propos : Servés ensuite. Grosse entrée.

OBSERVATION.

Il est bon d'avertir l'Officier qui fera cette piéce de Bœuf, d'en prevenir d'avance le maître de la table, ou celui qui fait la dissection des viandes ; pour qu'il ne manque point de couper cette poitrine par tranches en travers, afin de trouver du lard dans chaque tranche.

Poitrine de Bœuf à la Belle-Vue.

Prenés une belle piéce de poitrine de Bœuf qui soit bien épaisse, battez-la un peu; coupez-la quarrément; mettez-la cuire à la braise. (*Voyez Aloyau à la braise.*) Etant cuite, tirez-la, faites au milieu un trou que vous élargirés en dédans; étalez-y un peu de farce, unissez-la bien avec de l'œuf battu; rempliſſés le trou d'un ragoût de pigeons ou autres; recouvrés de farce, frottés votre poitrine d'un peu de saindoux; pannez-la de mie de pain; faites lui prendre belle couleur au four; servez-la avec un coulis ou une sauce telle que vous jugerés à propos.

Grosse entrée.

Observation.

Il est encore bon d'avertir l'Officier qui fera cette piéce de Bœuf, d'en prévenir d'avance le maître de la table, ou celui qui fait la dissection des viandes, afin qu'il leve la farce qui couvre le trou de cette poitrine, pour en servir le ragoût qui est renfermé en dedans.

Poitrine de Bœuf à la Flamande, appellé communément Prin-sel.

Prenés une belle poitrine de Bœuf, battez-la bien pour en ôter tout le vent; saupoudrez-la de beaucoup de sel un peu menu, en le frottant bien avec les mains pour faire pénétrer le sel dans la chair;

Grosse entrée.

mettez-la dans une une terrine un peu platte & convenable à sa grandeur ; laissez-l'y ainsi six ou sept jours ; ayés le soin de la retourner une fois le jour. Au bout de ce tems-là, fiscelés la piéce de Bœuf, après que vous l'aurés lavée & essuyée d'un linge ; mettez-la dans une marmite avec de l'eau, écumez-la bien, descendés la marmite à bas devant le feu, ajoutez-y trois ou quatre gros oignons quelques carottes & panais, & un paquet de fines herbes ; faites bouillir & cuire doucement. Quand la piéce de bœuf sera cuite, laissez-la reposer une heure ou deux, hors du feu. Retirez-la de la marmite ; parez-la proprement, c'est-à-dire, équarrissez-la, & en ôtés les peaux & le trop de graisse ; dressez-la dans le plat que vous devés servir ; garnissés le bord du plat de persil bien verd ; servés chaud.

Poitrine de Bœuf à la Hollandoise.

Prenés une belle poitrine de bœuf, de la grandeur que vous jugerés à propos ; battez-la bien. Mettez-la dans une saumure environ sept ou huit jours, (*saumure dont je parlerai ci-après.*) ou bien, saupoudrez-la de beaucoup de sel un peu menu, en le frottant bien avec la main pour le faire pénétrer dans la chair. Mettez-la dans une terrine un peu platte & Entrée ou entremets.

convenable à sa grandeur. Laissez-l'y sept ou huit jours, ayez-le soin de la retourner une fois le jour. Mettez-la dans une presse, ou entre deux planches, pour faire sortir la saumure. Essuyez-la bien, pendez-la à la cheminée pendant cinq ou six jours. Brûlés dessous quelques herbes odoriférantes, pour lui en faire prendre le goût, si on l'aime; sinon, faites-la fumer simplement du côté qui fume le moins, mettez-la tremper dans l'eau fraîche, tant pour la dessaller que pour la laver. Parez-la proprement, c'est-à-dire, ôtez-en les peaux & le trop de graisse. Faites la cuire dans une bonne braise; (*Voyez Aloyau à la braise.*) servez-la chaude ou froide.

Il faut faire attention que toute viande qui se mange froide, doit être assaisonnée le double de celle qui se mange chaude.

Bœuf à l'Ecarlate.

Entremets.

Prenez une culotte de Bœuf mortifiée de trois ou quatre jours, selon le tems. Desossez-la, lardez-la, si vous voulés, de gros lard bien assaisonné. Sallez-la de beaucoup de sel & d'un peu de salpêtre, assaisonnez-la de quelques cloux de geroffles, de poivre & de toutes sortes de fines herbes. Deux jours après enveloppez-la dans un linge avec tout

son assaisonnement. Mettez-la dans la terre (*mais non pas dans la cave.*) à deux pieds de profondeur. Laissez-la dix ou douze jours. Retirez-la, & la lavez dans de l'eau fraîche. Mettez-la cuire dans une marmite & un peu de vin rouge sur la fin, laissez-la refroidir, parez-la proprement. Servez-la sur un plat couvert d'une serviette blanche.

Il y en a qui font fumer cette piéce de Bœuf avant de la faire cuire.

Aloyau Rôti.

Prenez un Aloyau de la premiere piéce, choisissez-le d'une graisse bien blanche. Laissez-le mortifier pendant quelques jours, je ne dis point le nombre de jours, la saison vous l'apprendra. Quand vous le croirés assés mortifié, embrochez-le, couvrez-le de papier beurré; faites le rôtir à petit feu en l'arrosant souvent de bonne graisse. Il lui faut six heures de cuisson, & plus s'il est gros. Etant cuit, dressez-le dans un plat, ôtés une partie de sa graisse, servez-le avec une sauce piquante ou hachée, & si vous voulez, mettez à part la sauce dans une sauciere. Grosse entrée.

Agissés de même pour la Charbonnée.

Il y en a qui, la veille du jour où ils doivent servir cet Aloyau le font mariner avec un peu de beurre, un verre de vinaigre, tranches

d'oignons, cloux de geroffles, basilic, laurier, sel, poivre, un peu de vin blanc & de bouillon, le tout sur des cendres chaudes. Cela dépend de chaque Officier. (*On se sert de cette marinade pour arroser l'Aloyau.*)

D'autres se contentent de le saupoudrer de sel menu & de poivre.

Aloyau cuit au four.

Prenés un Aloyau, tel que nous venons de le dire. Faites-le mariner si bon vous semble. Mettez-le dans une terrine, le filet en dessus: garnissez-en avant le fond de quelques oignons coupés en quatre, assaisonnez-le de sel & d'épices fines; mouillez-le d'un peu de bouillon & de vin blanc, ou de sa marinade, supposé qu'il y en ait une, & mettez-le cuire au four. Quand il est à moitié cuit, retournez le & achevés de le faire cuire; il lui faut six heures & plus, s'il est gros. Servez-le avec sa sauce même, après qu'elle sera passée, bien dégraissée, & liée d'un peu de roux de farine.

Grosse entrée.

On peut joindre à cette sauce une bonne poignée de capres, avec deux anchois bien lavés & hachés bien menu; & si l'on veut encore, les oignons, supposé qu'ils ne soient point trop cuits.

Aloyau à la braise.

Prenés un Aloyau semblable à celui

dont nous venons de parler ; étant au point que vous souhaités, je veux dire mortifié de quelques jours ; ficellez-le, mettez-le dans une braisiere ou une marmite juste à sa grandeur ; laquelle sera foncée de bardes de lard ; joignez-y des tranches de veau, quelques oignons & différentes racines coupées en zeste ; un paquet de persil, ciboules, basilic, thim, laurier, & deux gousses d'ail, le tout bien ficellé ; assaisonnez-le de sel & d'épices fines ; couvrez le tout de bardes de lard, & après d'un plat qui puisse retenir votre Aloyau & tout ce que vous y aurés mis, en respect. (*Ce que je dis ici, je le dis également de toutes sortes de viandes cuites à la braise. Toute viande qui surnage ne sçauroit cuire également, ni prendre le goût des ingrédiens que vous y auriez mis.*) Mouillez-le après de bon bouillon & d'un peu de vin blanc, prenez garde de n'en point trop mettre, fermez bien votre marmite de son couvercle, & faites la bouillir à petit feu ; après quelques bouillons, entourez-la de braise qu'il faudra entretenir jusqu'à parfaite cuisson. Il faut dix ou douze heures de cuisson, & plus s'il est gros. Votre Aloyau étant cuit & reposé une heure ou deux dans sa braisiere pour y prendre le goût ; tirez-le & le dressés dans le plat que vous

Grosse entrée.

devés ſervir, le filet de l'Aloyau en deſſus; dégraiſſez-le un peu; verſés deſſus un ragoût, ou une ſauce telle que vous jugerés à propos. (*On peut ſervir l'Aloyau à ſec. Le ragoût ou la ſauce à part.*)

Observation.

C'eſt ainſi qu'on apprête en général les braiſiéres propres à faire cuire toutes ſortes de viandes de boucherie, de même que le Gibier & la Volaille.

Dans cette braiſiére, vous mettez non-ſeulement l'Aloyau, mais pluſieurs autres viandes, les unes après les autres, ſelon le tems qu'il faut pour leur cuiſſon. C'eſt à l'Officier à le voir.

Il eſt bon, pour ne s'y point tromper, de découvrir de tems en tems la braiſiére, & de toucher les viandes pour en être plus certain: car les viandes trop cuites, ſont inſipides.

Une braiſe ainſi faite, peut vous ſervir quelques ſemaines; pour lors il faut y mettre des morceaux de lard au lieu de bardes; & en exclure le vin, de crainte qu'il n'aigriſſe la braiſiére. On peut y mettre à la place un peu d'eau-de-vie.

Filet de Bœuf rôti.

Groſſe entrée.

Prenez un filet de bœuf, (*c'eſt la partie du dos la plus délicate.*) Choiſiſſez-le mortifié de quelques jours, ſelon la ſaiſon. Quand vous le croirés aſſés morrifié, piquez-le d'un côté de menu lard; mettez-le mariner pendant quelques heures dans du vin blanc, un peu d'eau-de-vie & du vinaigre, du ſel menu, poivre, cloux de

geroffles, tranches d'oignons, perſil & ciboules entieres, avec un peu de beurre frais ou de l'huile fine. Quand il aura pris le goût de la marinade, mettez-le à la broche, enveloppez-le de papier; faites-le rôtir à très-petit feu, en l'arroſant quelquefois de ſa marinade. Etant cuit & de belle couleur, ſervez-le avec une ſauce piquante, ou telle autre ſauce que vous jugerés à propos. (*Voyez l'article des Sauces.*)

Agiſſez de même pour le filet de Veau, de Mouton, de Cochons, de Sanglier, de Cerf, &c.

Filet de Bœuf à la braiſe.

Prenez un Filet de Bœuf ſemblable à celui dont nous venons de parler, piquez-le d'un côté de menu lard qui ſoit un peu rond, pour pouvoir ſoutenir la cuiſſon, mettez-le cuire à la braiſe, c'eſt-à-dire, dans une caſſerole foncée de bardes de lard, & bien nourrie de tranches de veau, d'oignons, de différentes racines, avec un paquet de fines herbes, & un bon aſſaiſonnement; couvrés le tout de bardes de lard; mouillez-le après de bon bouillon; faites-le cuire doucement entre deux feux, ſi cela ſe peut. A la moitié de la cuiſſon, mettez-y un verre ou deux de bon vin blanc; achevés de le faire cuire; tirez-le de la caſſerole; glacez-le Groſſe entrée.

si vous voulez, dressez-le dans le plat, versés dessous un coulis de veau & de jambon, ou telle sauce ou ragoût que vous voudrez.

Le Filet de Bœuf peut aussi se cuire comme un Fricandeau. Voyez Fricandeau de veau ci-dessus.

Agissez de même pour le Filet de Veau, de Mouton, de Cochon, de Sanglier, de Cerf, &c.

On fait à peu près de la même maniere les Filets mignons, rôtis à la braise, ou en fricandeau. *Voyez ce que nous en disons à l'article des Filets, Tome II.* Où il est également parlé des Filets en ragoût & des Filets de poisson.

On trouvera aussi le ragoût de Filets ci devant à l'article des Ragoûts.

De la Longe de Veau.

Longe de Veau rôtie simple.

Prenés une belle Longe de veau, d'une chair bien blanche; laissez-la mortifier quelques jours, selon la saison. Quand vous la croirés assés mortifiée, mettez-la à la broche, enveloppez-la de papier, & faites la rôtir à petit feu, en l'arrosant souvent de bonne graisse. Etant cuite & de belle couleur; dressez-la dans le plat, le rognon en dessous, servez-la avec une sauce ordinaire, ou telle autre sauce que vous jugerés à propos. (*La Sauce à part, si vous voulez.*)

Grosse entrée.

Le gros bout de cette Longe, lorsqu'il

eſt refroidi, peut ſe mettre à la blanquette, comme nous le dirons à l'article III.

Longe de Veau piquée & rôtie.

Prenés une Longe de Veau ſemblable à celle que nous venons de dire; faites la blanchir ſur le feu du côté du filet, piquez-la de menu lard bien proprement; faites la rôtir enveloppée de papier. Servez-la avec une ſauce ordinaire, ou telle autre que vous jugerés à propos. Groſſe entrée.

Longe de Veau marinée.

Prenés une belle longe de veau, faites-la blanchir ſi vous voulés; piquez-la de moyens lardons, aſſaiſonnés d'un peu de ſel & d'épices fines, de perſil & de ciboules hachées menu; mettés-la mariner pendant vingt-quatre heures dans du vin blanc & un peu d'eau-de-vie, de ſel, de poivre, cloux de geroſle, tranches d'oignons, perſil & ciboules entieres, avec de fines herbes; faites-la rôtir enveloppée de papier, il lui faut quatre heures de cuiſſon; ſervez-la avec une ſauce ordinaire, ou une ſauce rouſſe aux oignons, ou telle autre que vous jugerés à propos. (*La ſauce-robert lui convient,*) Groſſe entrée.

Longe de veau à la braiſe.

Prenés une belle longe de veau; faites-

Grosse entrée. la blanchir sur le feu ; piqués le gros bout de moyens lardons un peu assaisonnés ; piqués le filet d'un lard bien rond, pour soutenir la cuisson ; mettez-la cuire dans une bonne braise qui soit bien nourrie. (*Voyez aloyau à la braise ci-devant, page* 129) étant cuite, glacés-la d'une glace de veau. (*Voyez glace de veau ci-devant*, pannés ce qui n'est pas piqué, mettés-la au four ; étant de belle couleur, servés-la avec telle sauce que vous jugerés à propos.

Rôt de bif de veau rôti.

C'est toute la croupe d'un veau, c'est-à-dire que les deux longes se tiennent ensemble.

Grosse entrée. Prenés-le d'un jeune veau qui soit bien gras & bien blanc. Etant au point que vous souhaités, je veux dire mortifié de quelques jours ; faites-le blanchir sur le feu, ou pour le mieux dans de l'eau bouillante ; piquez le proprement de menu lard ; mettez-le à la broche, enveloppez-le de papier ; faites le rôtir à petit feu, en l'arrosant souvent de bonne graisse : étant cuit, développez le de son papier, faites-lui prendre belle couleur, servez-le avec une sauce telle que vous jugerés à propos. (*La sauce à part si bon vous semble.*)

On peut aussi, si l'on veut, servir ce rôt de bif mariné. (*Voyez longe de veau mari-*

née) de même qu'à la braiſe. (*Voyez longe de veau à la braiſe.*)

Un tel plat convient lorſqu'on a grande compagnie ; & l'on peut dire, qu'un rôt bif apprêté de quelqu'unes de ces manieres indifféremment, fait honneur à une table.

Epaule de Veau.

Entrée.

L'épaule de veau ne mérite pas beaucoup l'attention d'un Cuiſinier. Le meilleur apprêt qu'on puiſſe lui donner, c'eſt de la faire rotir à la broche, & de l'arroſer ſouvent de bonne graiſſe. Si vous la voulés mariner, conformez-vous à la longe de veau marinée.

Du carré de Veau.

Hors d'œuvres.

Faites-le rôtir ſimplement à la broche. Piquez-le, ſi vous voulés de menu lard, pour le rôtir ; faites le mariner, ſi bon vous ſemble ; ſervez-le cuit d'une façon ou de l'autre avec telle ſauce que vous voudrés. (*On ſert le carré de veau en côtelettes, comme nous le dirons à l'article ſuivant.*)

Le carré de veau peut encore ſe déguiſer de quelques autres façons différentes, comme nous le dirons *à l'Article II.*

De la Poitrine de Veau.

Poitrine de Veau farcie.

Entrée.

Ayés une poitrine de veau bien blanche & bien grosse, applatissez-la bien pour en ôter le vent, faites-lui une ouverture entre chair & côtes par le bout d'en bas, que vous continuerés en élargissant jusqu'au haut, prenés garde surtout de ne la point crever par les côtes, non plus que par le bout d'en haut, remplissez-la d'une farce générale. (*Voyez farce générale ci-devant*,) cousez-la ou l'arrêtés avec une brochette; passez-la dans une casserole avec du beurre frais, ou pour le mieux du sain-doux, & mettez-la cuire à la braise, c'est à-dire dans une casserole foncée de bardes de lard, & garnie de tranches de veau, d'oignons, de différentes racines, avec un paquet de fines herbes, & un bon assaisonnement. Couvrés le tout de bardes de lard, mouillés après de bon bouillon; faites-la cuire doucement entre deux feux, si cela se peut. A la moitié de la cuisson, mettez-y un verre de bon vin blanc; achevés de la faire cuire; dressez-la dans le plat que vous devés servir; passés sa cuisson au travers d'un tamis: dégraissez-la bien, liez-la d'un coulis de veau & de jambon,

ou de farine frite ; voyés qu'elle soit de bon goût ; versez-la sur la poitrine, & servés. (*On peut la servir avec un ragoût tel que l'on jugera à propos.*)

Poitrine de veau farcie à la broche.

Après l'avoir farcie, comme ci-devant, faites-la blanchir dans de l'eau bouillante, où il faut qu'elle ne fasse qu'entrer & sortir. Laissez-la refroidir, piquez-la de menu lard bien proprement ; embrochez-la & l'enveloppés de papier, faites-la rôtir à petit feu en l'arrosant souvent. Etant cuite & de belle couleur, servez-la avec telle sauce, ou tel ragoût que vous jugerés à propos. Entrée.

Poitrine de veau en fricandeau.

Prenés une poitrine de veau bien blanche, applatissez-la bien pour en ôter le vent, faites-la blanchir dans de l'eau fraîche, ensuite dans l'eau bouillante, où il faut qu'elle ne fasse qu'entrer & sortir, laissez-la refroidir, piquez-la de menu lard bien proprement, faites-la cuire comme le fricandeau de veau ci-dessus, & servés-la de même. Entrée.

Poitrail de veau en fricandeau.

Ce sont les deux parties de la poitrine duveau qui tiennent ensemble sans avoir

été séparées, il faut pour cela avoir la précaution de les demander au Boucher. Votre poitrail étant paré, applatissez-le pour en ôter le vent, faites-le blanchir dans de l'eau fraîche, ensuite dans de l'eau bouillante, où il faut qu'il ne fasse qu'entrer & sortir ; laissez-le refroidir, piquez-le de menu lard bien proprement, faites-le cuire comme le fricandeau de veau ci-dessus, & servez-le de même.

(*On sert la poitrine de veau en ragoût, comme nous le dirons à l'article suivant.*)

Du Gigot, ou Eclanche de Mouton.

Gigot de Mouton rôti.

Entrée

Prenés un Gigot de Mouton mortifié de quelques jours, selon la saison ; quand vous le croirez assez mortifié, battez-le un peu, si bon vous semble ; mettez-le à la broche ; faites-le cuire à petit feu, arrosez-le seulement deux ou trois fois. Etant cuit, sans être desseché, tirez-le de la broche, nettoyez-lui le manche que vous ratisserés avec le couteau ; servez-le avec une sauce ordinaire, ou un ragoût soit de chicorée, soit de concombre.

Il y en a, qui avant que de faire cuire leur Gigot, y mettent une gousse d'ail dans la chair, par le moyen d'un trou

qu'ils y font du côté du manche ; cela lui donne un bon goût.

Gigot de Mouton à la braise, diversifié en plusieurs façons.

Prenez un fort Gigot de Mouton, qui soit mortifié de quelques jours ; battez-le un peu. Dégraissez-le, coupez-lui le manche un peu court, après que vous en aurez détaché la chair que vous releverez en haut. Lardez-le, si vous voulez, dans sa longueur de quelques moyens lardons un peu assaisonnés. Mettez-le dans une marmite juste à sa grandeur, garnissez-en auparavant le fond de bardes de lard ; nourrissez-le de quelques rouelles de Veau, d'oignons, de carottes & de panais, de racines de persil, d'une gousse d'ail, & d'un paquet de fines herbes ; couvrez le tout de bardes de lard ; mouillez-le de bon bouillon & d'un peu de vin blanc, prenez-garde de n'en point trop mettre ; fermez votre marmite de son couvercle ; faites-la bouillir doucement ; & après quelques petits bouillons entourez la marmite de feu, que vous entretiendrez jusqu'à la parfaite cuisson du Gigot. Quand il sera cuit, servez-le avec un ragoût, ou une sauce telle que vous le jugerez à propos ; le ragoût ou la sauce donnera le nom à votre Gigot. Il

Entrée.

sera bon aussi de mettre dans ce ragoût ou cette sauce, un peu de son restaurant; je veux dire la cuisson de la braise, après qu'elle sera bien dégraissée & passée au travers d'un tamis de soye.

Gigot de mouton à l'eau.

Prenez un Gigot de Mouton tel que nous avons dit ci-devant. Battez-le un peu, dégraissez-le bien, coupez-lui le manche un peu court, sans endommager la chair; mettez-le dans une casserole bien profonde, joignez-y pour le nourrir une ou deux tranches de rouelle de Veau, un oignon piqué de deux cloux de geroffles, trois ou quatre grains de poivre, autant de sel, quelques zestes de carottes & panais, un petit bouquet de persil, ciboules, basilic, laurier, & une gousse d'ail, le tout bien ficellé; mouillez-le de bon bouillon, faites-le cuire doucement sur un petit feu. Quand le Gigot sera cuit & réduit à peu de bouillon, tirez-le de la casserole, passez sa cuisson dans un tamis de soye, remettez-la dans sa casserole, faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit un peu en glace, mettez y votre Gigot pour le glacer, ce que vous ferez en prenant la casserole par la queue, & la retournant d'un côté & d'un autre sur un petit feu; étant glacé, servez-le avec un coulis de Veau & de jambon.

Grosse entrée.

Vous pouvez faire ce coulis dans la même casserole où a cuit le Gigot. (*lorsque l'on n'a point de coulis ou que l'on veut ménager.*) Pour cela après que votre gigot sera glacé & retiré, mettez dans la casserole un morceau d'excellent beurre avec de la farine, selon la quantité de sauce que vous voulez faire ; remuez-la bien sur le feu avec une espatule de bois en détachant le gratin qui est autour de la casserole. Quand cela aura pris une couleur blonde, & que la farine sera cuite, vous la mouillerez d'un bon bouillon que vous verserez à mesure en remuant toujours (*avec l'espatule s'il est nécessaire*) jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé, sans qu'il y paroisse de grumeleaux ; faites bouillir, goûtez si ce coulis est de bon goût ; mettez-y du jus de citron ; passez-le au travers d'un tamis ; versez-le sur le Gigot, & servez.

Gigot de Mouton à la Chambord.

Prenez un fort Gigot de Mouton mortifié de quelques jours, battez-le un peu, dégraissez-le bien ; levez-lui la peau, celle de dessus seulement ; coupez-lui le manche, après que vous en aurez détaché la chair que vous ferez remonter en haut, piquez-le proprement de menu lard, d'un lard un peu rond, pour pou- Entrée.

voir soutenir la cuisson ; passez-lui de plus, si vous voulez, quelques moyens lardons de jambon par-cy, par-là, pour lui donner plus de goût ; faites-le cuire comme le Gigot de Mouton à l'eau. Etant cuit, passez sa cuisson au travers d'un tamis de soye, dégraissez la bien, faites-la réduire un peu en glace ; glacez-y légerement votre Gigot ; dressez le dans le plat que vous devez servir ; s'il n'est pas bien glacé par-tout, prenez trois ou quatre plumes de volaille, que vous tremperés dans la glace, & que vous mettrés à mesure dans les endroits où il en manquera ; de cette façon l'on ne cassera point le lard. Réglacez le encore, si vous voulez, d'une glace de veau : (*Voyez Glace de Veau, ci devant*) ; détachez sur le feu ce qui est dans la casserole avec un peu de bouillon, joignez-y un bon coulis, autant que vous avez besoin de sauce, mettez-y du jus de citron, versez sous le Gigot, servez-le ensuite.

Gigot de Mouton en venaison.

Entrée. Prenez un fort Gigot de Mouton, piquez-le de menu lard, après que vous lui aurez levé la peau de dessus, comme nous avons dit ci-devant pour le Gigot à la Chambord ; piquez-le de menu lard. Faites-le mariner quelques heures dans

un peu de vinaigre, avec du vin blanc, & un peu d'eau-de-vie, du sel menu, du poivre, du clou de geroffle, tranches d'oignons, persil & ciboules entieres, deux gousses d'ail avec de fines herbes, & une demi-livre de beurre frais; faites tant soit peu tiédir cette marinade; mettez-y votre Gigot, quand il aura pris le goût de la marinade, mettez-le à la broche, & l'enveloppez de papier, faites-le rôtir à petit feu, & l'arrosez de sa marinade, donnez-lui de la couleur; servez-le avec une sauce piquante. (*On peut mettre de sa marinade dans cette sauce.*)

Gigot de Mouton à la Daube.

Prenez un fort Gigot de Mouton qui soit mortifié de quelques jours. Battez-le un peu, dégraissez-le, coupez-lui le manche un peu court sans en offenser la chair. Lardez-le dans sa longueur de moyens lardons bien assaisonnés de sel & d'épices fines, de persil & de ciboules hachés menu; que les lardons soient proches les uns des autres. (*Il faut faire attention, que toute daube se mange froide, & que par conséquent elle doit être assaisonnée le double de ce qui se mange chaud.*) Mettez le dans une petite marmite foncée de bardes de lard, joignez-y quelques tranches de bœuf & de veau battu, zestes de ca- Entremets.

rottes & de pannais, des racines de persil, des rouelles d'oignons, une ou deux gousses d'ail & un paquet de fines herbes; couvrez le tout de bardes de lard, ensuite d'un plat qui puisse retenir votre viande, & tout ce que vous y aurez mis en respect; mouillez-le après de bon bouillon & d'un peu de vin de blanc, prenés garde de n'en point trop mettre, fermez votre marmite de son couvercle, & faites-la bouillir à petit feu; après quelques bouillons, entourez-la de braise qu'il faudra entretenir jusqu'à parfaite cuisson. Votre Gigot étant cuit, laissez-le presque refroidir dans sa braisiere; servez-le quand il sera froid sur un plat couvert d'une serviette blanche.

Agissez de même pour le cuisseau de Veau.

Epaule de Mouton au verd-pré.

Entrée & hors d'œuvre.

Ayez deux poignées de persil en branche sans ôter les queues, si ce n'est qu'elles soient trop longues; lardez-en tout le dessus de l'épaule, (*après en avoir ôté la peau*) qu'elle soit bien couverte, mettez-la à la broche, quand le persil sera échauffé, vous aurez du saindoux chaud que vous verserez avec une cuillere, & en mettrez de tems en tems jusqu'à ce que l'Epaule soit cuite, & vous la servirez avec

avec une ſauce ordinaire. *Voyez l'article des Sauces.*

Agiſſés de même pour le quarré de Mouton.

On ſert le gigot de Mouton en ragoût coupé par morceaux, comme nous le dirons à l'article ſuivant.

De l'Agneau.

Observation.

L'Agneau, pour être bon, doit avoir ſix ou ſept ſemaines de naiſſance. *Ce n'eſt pas pourtant qu'on n'en mange à quatre ſemaines.* Il faut le choiſir bien gras, d'une chair fine & blanche. Il lui faut trois ou quatre jours de mortification, ſelon le tems. On en mange depuis Noël juſqu'à la Pentecôte. L'Agneau ſe ſert en ſon entier lorſqu'il y a grande Compagnie; ou bien on le dépéce par morceaux, ſoit en quartiers, ſoit en rôt-de-bif, ſelle, &c. L'Agneau ſe mange rôti ou à la braiſe; il lui faut donner beaucoup de cuiſſon; c'eſt ce que demandent toutes les viandes de lait. Il faut auſſi lui donner du haut goût, parce que l'Agneau par lui-même eſt fort inſipide.

Agneau Rôti.

Prenés un Agneau d'une moyenne taille. Habillez-le, vuidez-le de toutes ſes tripailles. Coupez-lui la tête & les quatre pieds. Retrouſſez-le proprement, ce que vous ferés en faiſant entrer le bout des manches des épaules dans le corps par Rôt.

le moyen d'une petite fente que vous ferez de chaque côté avec la pointe du couteau ; & en lui croisant le bout des gigots l'un dans l'autre. Faites-le blanchir dans de l'eau bouillante. Piquez-le de menu lard un peu rond, pour soutenir la cuisson. Mettez-lui dans le corps un morceau de beurre frais manié avec du sel, du poivre, du persil & de la ciboule hachée menu ; cousez-lui le ventre pour empêcher que rien ne sorte. Embrochez-le, & l'enveloppés de papier. Faites-le rôtir à petit feu en l'arrosant souvent. Faites-lui prendre belle couleur. Servez-le avec une sauce ravigotte, ou une sauce ordinaire. *Voyez l'article des Sauces.*

Quartier d'Agneau rôti.

Prenés un quartier d'Agneau, de devant ou de derriere. Mettez-le blanchir dans de l'eau bouillante, ou pour le mieux dans une casserole avec du beurre frais. Quand il sera refroidi, piquez-le de menu lard bien proprement. Faites-le rôtir à petit feu, enveloppé de papier. Faites-lui prendre belle couleur. Servez-le avec une sauce ravigotte, ou telle autre sauce que vous voudrés.

Rôt.

Bif d'Agneau rôti.

Il en est de ce Rôt-de bif, comme de

celui du Mouton, ci-devant. On entend par Rôt-de-bif, toute la croupe d'un Agneau, enſorte que les deux gigots & le filet tiennent enſemble. Ainſi, coupés votre Agneau par la moitié, entre la premiere côte & le filet. Paſſez-les deux manches des gigots l'un dans l'autre. Faites-le blanchir dans de l'eau bouillante. Piquez-le de menu lard. Mettez-le mariner comme le Rôt-de-bif de Mouton. Faites-le rôtir à petit feu, enveloppez-le de papier. Faites-lui prendre belle couleur. Servez-le avec une ſauce ravigotte, ou telle autre ſauce que vous voudrés. Rôt.

Selle d'Agneau rôti.

Ayés un Agneau bien gras & vuidé proprement; coupez-en la ſelle depuis la ſeconde côte juſqu'à la moitié du gigot, faites-la blanchir dans de l'eau bouillante. Piquez-la de menu lard. Faites-la rôtir à petit feu, enveloppée de papier. Faites-lui prendre belle couleur. Servez la avec une ſauce, telle que vous voudrés. *La ſauce à part.* Rôt.

Selle d'Agneau à la Huſſarde.

Preparés votre ſelle comme nous avons dit ci-devant. Ne la piqués point. Ciſelez-la des deux côtés, à un pouce de diſtance. Ayés des tranches bien minces de petit lard, de jambon, de foyes gras, de

truffles, & filets d'anchois. Mettez dans chaque cizelure une tranche de ce que nous venons de dire. Ayez du lard rapé & de la moële de bœuf, assaisonnée de persil, ciboules, échalottes, sel & épices fines, le tout pilé ensemble avec six jaunes d'œufs durs, trois œufs crus. Couvrés votre selle avec cet appareil, que vous couvrirés ensuite d'une crépine. Mettez-la cuire, le filet en dessus, dans une bonne braise. (*Voyez Aloyau à la braise ci devant page* 128.) quand elle sera cuite, dressez-la dans le plat que vous devez servir. Glacez-la d'une glace de Veau, & servés avec un coulis de Veau & de jambon, ou une sauce telle que vous le jugerés à propos.

Grosse entrée.

Agneau à la Chancelière.

Retroussés proprement un Agneau, comme nous l'avons dit à l'Agneau rôti. Faites-le cuire dans une braise bien nourrie. (*Voyez Aloyau à la braise, ci-devant page* 128.) étant cuit, tirez-le de la braisiere. Frottez-le légerement de bon sain-doux. Couvrez-le de ris cuit au gras. (*Voyez Ris au gras, ci-devant.*) Unissés ce ris avec de l'œuf battu. Faites-lui prendre belle couleur dans le four. Dressez-le dans le plat que vous devés servir. Ser-

Grosse entrée.

vez-le avec une ſauce telle que vous voudrez. *La ſauce à part.*

Agiſſez de même pour la ſelle d'Agneau.

Quartier d'Agneau en Fricandeau.

Prenés un quartier de devant. Faites-le blanchir dans de l'eau bouillante. Piquez-le de menu lard, bien proprement. Faites-le cuire comme le Fricandeau de Veau, *ci devant page* 137. Servez-le de même. Entrée.

Agiſſez de même pour le quartier de derriere.

Poitrail d'Agneau en Fricandeau.

Par poitrail, on entend les deux parties de la Poitrine d'un Agneau jointes enſemble, ſans avoir été ſéparées. Voyez ce que nous avons dit pour le poitrail de Veau, & vous y conformez, c'eſt la même choſe, *ci-devant page* 137. Entrée.

Pour ce qui eſt de l'abbatis d'Agneau, nous en parlerons à l'article ſuivant.

Article II.

Bœuf à la Mode.

AYés une forte tranche de Bœuf, soit du tendre, soit de la piéce ronde; le tendre de Bœuf est le meilleur; laissez-le mortifier quelques jours; selon la saison. Quand vous le croirez assez mortifié, coupez-le par tranches de l'épaisseur que vous jugerés à propos; lardez-
Entrée. les en dedans de gros lardons bien assaisonnés de sel & d'épices fines, de persil, & d'un peu de ciboules hachées menu. Mettez ces tranches dans une terrine qui soit foncée de quelques bardes de lard. Arrosés cette viande d'une cuillerée de bouillon & d'un verre de bon vin rouge. Joignez-y un ou deux oignons, avec une ou deux feuilles de laurier à sauce; couvrés la terrine de son couvercle, mettez-y une pâte tout autour pour empêcher que la fumée ne s'évapore. Faites bouillir ainsi à très-petit feu; dès que la terrine commencera à bouillir, entourez-la de braise, que vous entretiendrez jusqu'à parfaite cuisson de la viande; il lui faut pour cela dix ou douze heures. Quand elle sera cuite, dressez-la dans le plat que

vous devés ſervir. Paſſés la ſauce au travers d'une paſſoire ou d'un tamis, dégraiſſez-la bien ; verſez-la ſur la viande ; ſervez enſemble.

Vous pouvez, ſi vous voulez, le faire cuire dans le four.

Autrement.

Coupés votre viande par morceaux, gros comme vous le jugerés à propos. Lardez-les de gros lard bien aſſaiſonné. Arrangez-les dans une petite marmite ou un pot de terre, avec des bardes de lard au fond. Mouillés votre viande, comme ci-devant ; & y joignés un ou deux oignons, avec une ou deux feuilles de laurier à ſauce. Couvrez le pot de ſon couvercle, & l'entourés de pâte pour empêcher que la fumée ne s'évapore ; faites-le bouillir à petit feu ou mettez-le dans le four. Quand la viande ſera cuite, faites-un petit roux de farine. (*Voyez Roux de farine, ci-devant*) Mouillez-le de la ſauce de votre Bœuf à la mode ; ce que vous ferez après qu'elle ſera paſſée au travers d'une paſſoire, & bien dégraiſſée ; quand elle ſera bien liée, ſans qu'il y paroiſſe de grumeleaux ; verſez-la ſur votre viande, qui pour cet effet ſera miſe dans une caſſerole ; faites mijotter un peu le tout enſemble ; voyez ſi cela eſt de bon goût ; ſervez enſuite. Entrée.

OBSERVATION.

Cette derniere façon, quoique bonne, n'eſt guere en uſage; ſi ce n'eſt dans les grandes familles, ou les Communautés Religieuſes, qui par là trouvent la commodité d'en donner à chacun ſon morceau.

Bœuf à la Royale.

Ce Bœuf, à proprement parler, eſt un Bœuf à la mode à peu près comme celui que nous venons de donner; ſi ce n'eſt qu'il ſe mange froid, qu'ainſi il doit être aſſaiſonné le double de ce qui ſe mange chaud. On le ſert par tranches pour Entremets.

Entremets.

Prenés un gros morceau de tendre de Bœuf, qui ſoit bien plein, & ſans filets, & de la groſſeur de ſix à ſept pouces d'écarriſſage, autant qu'il ſe pourra. Etant au point que vous le ſouhaités, je veux dire mortifié de quelques jours, piquez-le en dedans dans ſa longueur, (*c'eſt-à-dire, ſelon le fil de la viande.*) de gros lardons bien aſſaiſonnés de ſel & d'épices fines; ſervez-vous pour cela de l'épice fine, dont il eſt parlé au Chapitre de la Pâtiſſerie, *tome II.* & ajoutez-y un peu de perſil, & de ciboule hachée menu. Etant piqué proprement de lardons proches les uns des autres, mettez-le dans une petite marmite ou un pot de terre convenable à ſa groſſeur, garniſſez-

auparavant le fond de bardes de lard; nourrissez-le ensuite de tranches de Bœuf & de Veau, d'une ou deux racines entieres & d'autant d'oignons; couvrez-le de quelques autres bardes de lard; mouillez-le d'un peu de bouillon & d'un verre ou deux de bon vin rouge; fermés votre marmite de son couvercle; mettez-y une pâte tout autour pour empêcher que la fumée ne s'évapore, & faites-le bouillir à petit feu pendant dix ou douze heures, ou pour le mieux mettez-le au four. Votre Bœuf étant cuit, laissez-le refroidir dans son jus, & pour le servir coupez-en des tranches que vous dresserés à sec dans le plat. *Ce Bœuf demande à être dans sa sauce pour se conserver.*

Fricandeau de Veau, diversifié en plusieurs façons.

Prenés une belle noix d'un Veau qui soit blanc & mortifié de quelques jours; selon la saison. (*Cette noix se prend dans le gros bout de la longe & du cuisseau.*) Quand vous la croirés assez mortifiée, battez-la légerement avec un rouleau à pâte, ôtez-en les peaux & les filandres; piquez-la en dessus de menu lard, bien proprement. Faites-la tremper quelques heures dans de l'eau fraîche, & la faites blanchir, si vous voulez. Mettés ce fri- Entrée.

candeau dans une casserole (*le lard en-dessus*) avec une ou deux tranches de rouelles de Veau blanchies, quelques zestes de carrottes & de panais, un oignon piqué de deux cloux de geroffles, deux grains de poivre blanc, une petite pincée de sel, & un bouquet garni ; mouillez-le de bouillon sans couleur ; faute de bouillon, mettez-y de l'eau, faites-le bouillir & cuire doucement ; ayez le soin de le bien écumer. Quand le fricandeau sera cuit, tirez le de la casserole ; passez sa cuisson au travers d'un tamis, dégraissez-la bien, remettez-la dans sa casserole ; (*si cette cuisson n'est pas bien claire, vous pouvez la clarifier ; pour cela, faites-la bouillir, jettez-y un blanc d'œuf presque fouetté en neige & mouillé d'un peu de la cuisson, faites-lui faire cinq ou six bouillons en la remuant toujours en l'air avec une grande cuillere ; passez-la après par le tamis.*) Faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit un peu en glace ; mettez-y votre fricandeau le lard en dessous pour s'y glacer, ce que vous ferez en prenant la casserole par la queue, & la retournant d'un côté & d'un autre sur un petit feu. Quand il sera bien glacé du côté du lard, renversez-le dans un plat. Détachés sur le feu ce qui est dans la casserole avec un peu de bouillon, joignez-y un bon coulis selon

Poitrine de Veau en Ragoût, ou Ragoût de Poitrine de Veau.

Prenés une ou deux Poitrines de Veau, selon la quantité de viande dont vous avez besoin ; coupez-les par gros morceaux, lavez-les dans de l'eau fraîche, s'il est nécessaire, mettez-les à égouter ; passez-les dans une casserole avec du beurre frais, qui doit être à demi roux ; faites-leur faire plusieurs tours ; jettez-y légerement quelques pincées de farine, en tournant toujours jusqu'à ce que la farine se lie, & vous la mouillerés à mesure de bouillon du pot, ou d'eau chaude, faute de bouillon ; n'en mettez qu'autant que vous aurez besoin de sauce & pour cuire votre viande ; assaisonnez-la de sel & d'épices fines, avec un paquet de fines-herbes, & deux ou trois gros oignons que vous retirerez ; faites bouillir & cuire doucement. Votre viande étant cuite & réduite à peu de sauce, voyez si elle est de bon goût ; jettez-y un peu de persil & de ciboule hachée menu, liez ce ragoût de quelques jaunes d'œufs délayés avec du verjus & de sa sauce même, joignez-y de la muscade ; ne la quittez point pendant ce tems-là ; & remuez-la toujours, de crainte que les œufs ne tournent ; ce- Entrée.

la étant fait, dreſſés & ſervés avec du jus de citron.

Si vous voulés que ce ragoût ſoit plus parfait, mettez-y des champignons, des culs d'artichauts ou de petits pois verds, ſi c'eſt la ſaiſon; mais ne les mettez qu'après que votre viande ſera à demi-cuite. Les champignons demandent pour plus de perfection à être paſſés auparavant dans une caſſerole avec d'excellent beurre.

Ragoût de Veau, ou Etuvée de Veau.

OBSERVATION.

Ce ragoût eſt le même que celui dont nous venons de parler; ſi ce n'eſt qu'il ſe fait avec différentes piéces de viandes, comme poitrines, quarrés, collets, rouelles, &c. il n'importe quels endroits du Veau, ni la quantité que vous mettés.

Coupés votre viande par morceaux, gros comme vous le jugerés à propos; lavez-la dans de l'eau fraîche, ſi elle en a beſoin; mettez-la à égoûter; paſſez-la dans une caſſerole avec du beurre frais, qui pour cela doit être à demi roux; faites-lui faire pluſieurs tours, jettés-y légerement une poignée de farine, en tournant toujours juſqu'à ce que votre farine ſe lie, & vous la mouillerés à meſure de bouillon du pot; faute de bouillon, mettez-y de l'eau chaude, n'en mettés qu'au-

Entrée.

tant que vous aurés besoin de sauce, & pour cuire votre viande ; assaisonnez la de sel & d'épices fines, avec un paquet de fines herbes, & deux ou trois gros oignons que vous retirerez ; faites bouillir & cuire doucement. Votre viande étant cuite & reduite à peu de sauce, voyez si cela est de bon goût ; retirez-les oignons & le paquet de fines herbes ; jettez y un peu de persil & de ciboule hachée menu ; liez ce ragoût de quelques jaunes d'œufs délayés avec du verjus & de sa sauce même ; joignez-y de la muscade ; ne le quittés point pendant ce tems-là & remuez-le toujours de crainte que les œufs ne tournent ; cela étant fait, dressés & servés avec du jus de citron.

On peut ajouter dans ce Ragoût, des champignons, des culs d'artichauts, ou de petits pois verds. On se souviendra toujours, de ne mettre ces garnitures qu'après que le ragoût sera à demi-cuit.

Autrement.

Votre viande étant coupée, lavée & égoûtée, mettez-la dans une marmite convenable à la quantité de viande que vous avés ; (*quelques-uns la passent auparavant dans une casserole avec du beurre, comme nous avons dit ci-devant.*) assaisonnez-la de sel & d'épices fines avec un paquet de fines herbes, & deux ou Entrée.

trois gros oignons que vous retirerés ; mouillez-la de bouillon ; faute de bouillon, mettez-y de l'eau, mais prenés-garde de n'en point trop mettre ; faites bouillir & cuire doucement. La viande étant cuite, retirez en le bouillon qui doit être court ; faites rouſſir de la farine à proportion de ce qu'il vous en faut dans une caſſerole avec du beurre frais ; étant de la couleur que vous ſouhaités, mouillez-la de votre bouillon, ne la noyez point, & continués d'y en mettre juſqu'à ce que votre liaiſon ſoit bien incorporée, ſans qu'il y paroiſſe de grumeleaux ; verſés enſuite cette liaiſon ſur votre viande, qui pour cela doit être miſe dans une caſſerole platte, ſemez-y un peu de perſil & de ciboule haché menu ; faites-la mitonner doucement, & après quelques bouillons, ajoutez-y des jaunes d'œufs, délayés avec du verjus & de la ſauce même : ne la quittés point pendant ce tems-là, & remuez-la toujours ſur le fourneau, de peur que les œufs ne tournent, & afin que le Ragoût ſoit bien lié ; cela étant fait, dreſſés & ſervés.

On peut également ajouter dans ce ragoût, des Champignons, des culs d'Artichauts, ou des Pois verds.

Observation.

Cette maniere de faire cuire votre viande

dans une marmite, est sans contredit la plus courte & la plus aisée à pratiquer. Je vous exhorte à la prendre pour la facilité qui s'y trouve ; surtout lorsque vous aurez beaucoup de viande ; ne liés aussi vos ragoûts, qu'après que les viandes seront entierement cuites & de bon goût.

Vous trouverés la maniere de faire cette liaison, ci-devant.

Haricot de Mouton à la Bourgeoise.

Prenés la quantité de viande dont vous avez besoin, comme quarré, poitrine, col, épaule, il n'importe quels endroits ; (*les côtelettes sont les meilleures*) coupés cette viande par gros morceaux ; lavez-la, si elle en a besoin, & mettez la à égoûter ; passez-la dans une casserole avec du beurre frais, mouillez-la après avec du bouillon & un peu de vin blanc ; faute de bouillon, mettez y de l'eau chaude ; assaisonnez-la de sel & d'épices fines avec deux ou trois gros oignons, que vous retirerés, de même qu'un paquet de fines herbes, dans lequel vous mettrés une ou deux gousses d'ail : faites bouillir & cuire doucement. Ayés des Navets bien tendres, ratissez-les, ou pelez-les légerement ; s'ils sont gros, coupez-les par morceaux, faites les frire dans de bon saindoux, ou de la graisse de rôt ; quand ils seront d'un beau roux, tirez-les avec une écumoire pour les mettre cuire séparement dans une petite marmite, ou une casserole

Entrée.

avec du bouillon & un peu d'assaisonnement. Le tout étant cuit, & bien à propos, tirés la sauce de votre viande, que vous passerés au travers d'une passoire bien fine, dégraissez-la bien; liez-la d'un peu de farine frite; (*Voyez Roux de farine, ci-devant.*) mettés cette liaison parmi vos navets; faites faire quelques petits bouillons; versez ce ragoût de navets sur votre viande, & faites mitonner doucement le tout ensemble; voyez si cela est de bon goût; dressés & servés.

Remarque.

Il y en a qui mettent cuire les navets parmi la viande lorsqu'elle est à demi cuite. Cette méthode est très-bonne d'un côté, mais de l'autre les navets, ou du moins une partie, s'y cuisent trop, ce qui gâte le ragoût.

Autrement.

Votre viande étant coupée, lavée & égoûtée; mettez la tout simplement dans une marmite, assaisonnez-la de bon goût, & mettez-y un bouquet avec deux ou trois gros oignons, que vous retirerez; mouillez-la de bouillon & d'un peu de vin blanc; faute de bouillon, mettez-y de l'eau; faites bouillir & cuire doucement. A la moitié de la cuisson, mettez-y vos navets que vous aurés fait frire d'une belle couleur, ou mettez-les cuire

ſéparément. Le tout étant cuit, & bien à propos, retirez en le bouillon, qui doit être court, dégraiſſez-le bien, liez-le d'un peu de farine frite, verſés cette liaiſon ſur votre viande, qui pour cela doit être miſe dans une caſſerole platte; faites-la mitonner un peu; dreſſés & ſervés.

Quarré de Mouton en Haricot, ou Haricot de Mouton diſtingué.

Prenés un ou deux quarrés de Mouton, coupés les côtes doubles, pour qu'elles ſoient plus épaiſſes, coupez-les auſſi très-courtes & les parés proprement, paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre frais; mouillez-les de bon bouillon & d'un bon verre de vin blanc, aſſaiſonnez-les de bon goût; joignez-y un petit bouquet de perſil, de la ciboule, une demie feuille de laurier, peu de thim, baſilic, & une demi-gouſſe d'ail, le tout ficellés; faites cuire doucement. Ayez des navets que vous coupés & tournés en figures d'amandes, de poires, d'ifs, &c. Faites-les blanchir un demi-quart d'heure dans de l'eau bouillante; retirez-les à l'eau fraîche, mettez-les cuire avec du bouillon & du jus pour les colorer: le tout étant cuit, retirés la ſauce des côtelettes, dégraiſſez la bien, paſſez-la au tamis, liez-la de deux ou trois

Entrée.

cuillererées de coulis, ou de farine frite; mettez-la parmi les navets; faites mitonner ce ragoût; voyez qu'il soit de bon goût; dressés les côtelettes dans le plat, & le ragoût de navets par dessus & aux côtés; servés ensuite.

On peut encore, si l'on veut, ajouter dans ce ragoût des Marons grillés.

Du quarré de Veau.

Nous avons déja dit ci-devant, que ce quarré peut se mettre rôtir à la broche, piqué ou non piqué; & même mariné, si on le vouloit, comme la longe de Veau marinée. Il reste encore quelques autres apprêts que nous avons promis. Voici les plus ordinaires.

Quarré de Veau glacé.

Entrée ou hors d'œuvre.

Prenés un Quarré de Veau mottifié de quelques jours. Coupez-lui les os de dessous le filet. Levez-lui la peau de dessus le filet. Piquez-le de menu lard, bien proprement. Faites-le cuire comme un fricandeau. Glacez-le de même. Servés dessous un coulis, ou un ragoût tel que vous voudrés.

Quarré de Veau aux fines herbes.

Entrée ou hors d'œuvre.

Parez-le comme ci-devant. Foncez une casserole de bardes de lard. Saupoudrez-les d'un peu de persil, de ciboules, de champignons, & d'échalottes, le tout ha-

ché menu ; arrangez dessus votre quarré, le filet en dessous, & le saupoudrés des mêmes fines herbes. Assaisonnez-le de bon goût ; couvrez-le de bardes de lard, mouillez-le d'un peu de bouillon & de vin blanc, & faites-le cuire doucement entre deux feux, Etant cuit, ôtés les bardes de lard, faites un peu réduire la sauce, pour y glacer le quarré ; servez-le avec un bon coulis. *Vous pouvez faire ce coulis avec le gratin de la casserole.*

On peut aussi le servir avec une sauce piquante, ou ravigotte.

Quarré de Veau à la Montmorency.

Entrée ou hors d'œuvre.

Parez-le comme ci-devant, c'est-à-dire, coupez-lui les os de dessous le filet, & levez-lui, si vous voulés, la peau de dessus le filet ; mettez-le dans une casserole avec du beurre frais, du sel menu, du poivre, de la muscade, du persil haché menu, une ou deux ciboules, autant d'échalottes, & un champignon ; faites-le mariner ainsi sur des cendres chaudes pendant une bonne demi heure ; laissez-le refroidir ; tirez-le avec son assaisonnement, & l'enveloppés d'un papier beurré ; enfilez-le à une atelette, & l'attachés sur le côté de la broche ; faites-le rôtir à petit feu. Quand il sera cuit, ôtés le papier, frottez-le avec du beurre tant soit peu

fondu, dans lequel vous aurés mis un jaune d'œuf; pannez-le ensuite de mie de pain bien fine, humectez-la légerement de ce beurre, faites-lui prendre une belle couleur; servez le avec une sauce telle que vous voudrés. *La sauce dans une sauciere.*

Du Quarré de Mouton.

Quarré de Mouton à la Brie.

Hors-d'œuvre ou entrée.

Prenés un fort quarré de Mouton qui soit mortifié de quelques jours; coupez-lui les os de dessous le filet; levez-lui la peau de dessus le filet, & le piquez de petites branches de persil bien verd, ensorte qu'il en soit tout couvert. Faites-le cuire à la broche, & ne l'arrosez pas que le persil ne soit bien sec. (*quelques-uns se servent pour cela de saindoux.*) Servez-le avec une sauce faite de jus d'échalottes, coupées par petits morceaux, de sel menu, & de gros poivre.

Quarré de Mouton glacé.

Hors d'œuvre ou entrée.

Parez-le comme ci-devant, c'est-à-dire, coupez-lui les os de dessous; levez lui la peau de dessus le filet seulement; & pour cela coupés cette peau légerement le long du filet en travers des côtes. Piquez le de menu lard bien proprement.

Faites-

Faites-le cuire comme un fricandeau. Glacez-le de même. Otés la peau que vous avez laissée sur les côtés. Servés dessous un coulis ou un ragoût tel que vous voudrés. *On se sert ordinairement d'un ragoût de Légumes.*

Quarré de Mouton à la Choisy.

Parez-le comme ci-devant, piqués le filet de menu lard, de jambon, & de truffles. Etouffez-le dans une petite braise, je veux dire dans une casserole entre des bardes de lard, avec quelques petites tranches de Veau, d'oignons, de différentes sortes de racines & un petit bouquet garni; mouillez-le d'un peu de bon consommé, faites-le cuire doucement entre deux feux, si cela se peut. Quand il sera cuit, ôtez-lui la peau que vous avez laissée sur les côtes; servez-le avec un coulis à la reine, ou un ragoût de légumes tel que vous voudrés.

Hors d'œuvres ou entrée.

Des Côtelettes de Mouton, ou de Cochon, accommodées de plusieurs façons.

Côtelettes de Mouton grillées.

Prenés un quarré de Mouton, coupez-le par côtelettes, un peu courtes, appla-

tissez-les avec le plat du couperet, & ratissez leur proprement le bout de l'os. Pannez-les de mie de pain bien fine, mêlée de sel menu, de poivre, de persil & de ciboule hachée menu ; faites-les griller de belle couleur des deux côtés ; étant cuites, servez-les avec une sauce au jus & aux échalottes.

Hors d'œuvre & entrée.

Il y en a qui, avant que de griller ces Côtelettes, les font mariner, comme nous dirons ci-après pour celles de Veau.

Côtelettes de Mouton à la poële.

Vos Côtelettes étant coupées & un peu applaties, passez-les dans une poële avec du lard fondu. Quand elles seront rissolées, ôtez-en la graisse ; mouillez-les d'un peu de bouillon & d'un verre de vin blanc. Assaisonnez-les de sel, poivre, ciboules & échalottes hachées menu. Faites-les cuire, en finissant par un filet de vinaigre.

Hors d'œuvre & entrée.

Côtelettes de Mouton farcies.

Faites-les cuire avec du bouillon, très-peu de sel, de poivre, un oignon & un bouquet garni. Quand elles seront cuites, passés le bouillon par un tamis & le dégraissés ; faites le réduire presque en glace ; mettés dedans les côtelettes pour les y glacer, retirez-les ensuite pour les laisser

Hors-d'œuvre & entrée.

refroidir; farcissés d'un peu de farce générale. (*Voyez Farce générale, ci-devant.*) de chaque côté, un demi-doigt d'épaisseur; unissés cette farce avec la lame d'un couteau, trempée dans de l'œuf battu; mettez-les sur une tourtiere (*foncée de bardes de lard.*) après les avoir pannées de mie de pain bien fine; faites-les cuire au four. Quand elles sont de belle couleur des deux côtés, servez-les avec un coulis ou telle sauce que vous voudrés.

On peut déguiser de même les Côtelettes de Veau & celles de Cochon.

Les unes & les autres peuvent être frites, si l'on veut.

Côtelettes de Veau grillées.

Prenés un quarré de Veau, coupez-le par côtelettes, un peu courtes; applatissez-les avec le plat du couperet; & ratissez-leur proprement le bout de l'os; mettez-les dans une casserole ou un autre vaisseau avec un peu de beurre frais, du sel, du poivre, persil & ciboules hachées menu, & si vous voulés, des échalottes & des champignons. Faites-les mariner ainsi sur des cendres chaudes pendant une demi-heure. Tirez-les avec leur assaisonnement, & à mesure que vous les tirerez, pannez-les de mie de pain bien fine: Faites-les griller de belle couleur des deux

Entrée ou hors d'œuvre.

côtés. Etant cuites, servez-les avec une sauce au jus & aux échalottes.

Côtelettes de Veau en papillottes, ou si vous voulez, en redingotte.

Entrée ou hors d'œuvre.

Coupés un quarré de Veau en côtelettes, qui ne soient point trop longues ni trop épaisses; applatissez-les comme les précédentes, parez-les proprement passez-les dans une casserole avec du beurre frais, du sel menu, du poivre, persil, ciboule, échalottes & champignons, si vous voulés, le tout haché très-fin; faites-les mariner ainsi sur des cendres chaudes pendant une demi heure; laissez-les presque refroidir; tirez-les avec leur assaisonnement; mettez leur, si vous voulez, de chaque côté une barde de lard; enveloppez-les d'une feuille de papier beurrée; tortillez le papier autour de la côtelette, & laissés sortir le bout; faites-les cuire à petit feu sur le gril, après avoir mis une feuille de papier beurrée sous les côtelettes; servez-les avec le papier qui les enveloppe. *Il faut que le papier soit d'un beau blond.*

On peut déguiser de même les côtelettes de Mouton & celles de Cochon.

Il y en a qui ne passent point leur côtelettes dans le beurre, se contentent de les assaisonner avec les ingrédiens dont nous venons de parler, (*hormis les Champignons*) les envelop-

pent après de papier bien beurré, sans y mettre de bardes de lard ; cela dépend de chaque Officier, qui travaille à sa fantaisie. *On peut les servir cuites ainsi sans papier.*

Côtelettes de Veau piquées & glacées.

Vos côtelettes étant proprement parées, & point trop longues ; piquez-les d'un côté de menu lard ; faites-les cuire dans une casserole, comme un fricandeau ; glacez-les de même ; servez-les avec une essence de jambon. Entrée ou hors d'œuvre.

Côtelettes de Veau marinées.

Prenés un quarré de Veau que vous coupés par côtelettes. Faites-les cuire avec du bouillon, sel, poivre, racines, oignons & un paquet de fines herbes. Quand elles seront cuites, mettez-les mariner avec du vinaigre ou du verjus & l'assaisonnement ordinaire. Trempez-les dans une pâte à beignets. (*Voyez Pâte à Beignets.*) Faites-les frire de belle couleur dans du saindoux ou dans du beurre rafiné ; servez-les garnis de persil frit ; qui pour cela doit être bien sec. Entrée ou hors d'œuvre.

Une autre fois, trempés vos côtelettes dans de l'œuf battu, pannez-les de mie de pain ; faites-les frire, servez-les de même.

Côtelettes de Veau à la Sainte-Menehoult.

Vos côtelettes étant préparées, comme

ci-devant, mettez-les dans une petite marmite foncée de bardes de lard; nourrissez-les de beurre, d'oignons & de racines de toute espéce; assaisonnez-les de bon goût; mouillez-les d'un peu de bouillon, & d'un verre de vin blanc. Ajoutez-y un peu de panne bien fraîche, coupée par morceaux; faites-les cuire ainsi à la braise. Quand elles seront cuites & un peu refroidies, trempez-les dans le gras de la cuisson, pannez les de mie de pain bien fine, faites-les griller à petit feu; mettez dans une casserole un peu de jus & du verjus, du sel, du gros poivre, des échalottes coupées par petits morceaux, & si vous voulez, des capres fines; faites chauffer, servés l'assaisonnement sous les côtelettes, ou plutôt l'un & l'autre séparément.

Hors-d'œuvre ou entrée.

On peut mettre du Parmesan parmi la mie de pain.

Une autre fois, trempez-les dans une Sainte-Menehoult, (*Voyez Sainte Menehoult, ci-devant.*) pannez-les, faites-les griller, & servez-les de même.

Côtelettes de Veau aux fines herbes.

Foncés une casserole de bardes de lard. Saupoudrez-les d'un peu de persil, de ciboule, de champignons & d'échalottes le tout haché menu. Arrangez dessus vos côtelettes toutes préparées comme nous

Entrée ou hors d'œuvre.

avons dit ci-devant, & les saupoudrez des mêmes fines herbes ; assaisonnez-les de bon goût ; couvrez-les de bardes de lard ; mouillez-les d'un peu de bon consommé & de vin blanc, & faites-les cuire doucement entre deux feux. Etant cuites, ôtés les bardes de lard, faites un peu reduire la sauce, pour y glacer les côtelettes ; servez-les avec un bon coulis. *Vous pouvés faire ce coulis avec le gratin de la casserole.*

Côtelettes de Veau en demi-deuil.

Prenés quatre ou six côtelettes de Veau, que vous préparerez comme nous avons dit ci devant. Piquez-en la moitié de menu lard, bien proprement. Mettez-les toutes dans une casserole avec quelques tranches de veau, bardes de lard, un oignon piqué, un bouquet garni & peu d'assaisonnement, mouillez-le d'un peu de bon bouillon, & faites-les cuire doucement. Etant cuites, tirez-les, passez la cuisson au travers d'un tamis. Faites-la réduire un peu en glace pour y glacer seulement les piéces qui sont piquées, comme vous feriés un fricandeau. Cela fait, ayez deux truffles cuites (*Voyez la façon de les cuire, ci-devant*) hachez-les bien menu, mettez-les mitonner dans un léger coulis qui soit de bon goût. Dressés les côtelettes dans le plat que vous devés

Entrée ou hors d'œuvre.

servir, sçavoir une piquée entre deux, qui ne le soient pas. Prenés ensuite les truffles hachées avec une cuillere, pour en couvrir les côtelettes qui ne sont point piquées. Versés le coulis autour du plat, & servés.

Côtelettes de Veau en crépines.

Vos Côtelettes étant préparées comme nous avons dit ci-devant, c'est-à-dire, applaties, & le bout de l'os de chaque côtelette ratissé; passez-les sur le feu dans une casserole avec du beurre frais, du sel menu, du poivre, du persil, de la ciboule, & des champignons, le tout haché menu; faites-les mariner ainsi sur des cendres chaudes pendant une demi-heure; laissez-les presque refroidir; tirez-les les unes après les autres & les enveloppés chacune avec sa marinade dans une barde de lard & un morceau de crépine. Arrangez-les à mesure sur une tourtiere foncée de bardes de lard. Pannez-les légerement de mie de pain bien fine, versés dessus un peu de beurre frais tant soit peu fondu, mettez les cuire au four, ou sous un couvercle de tourtiere avec du feu dessus & dessous. Quand elles seront cuites & de belle couleur, servez-les avec une sauce telle que vous voudrés.

Entrée ou hors d'œuvre.

Une autre fois au lieu de les faire cuire dans une tourtiere, faites-les rôtir sur le gril.

Côtelettes de Veau en crépinettes.

Etant coupées, prenez-en les chairs & en ôtés les nerfs. Gardés les côtes. Ayés de la chair bien entre-lardée qui se prend sur la poitrine du cochon. Hachez le tout ensemble bien menu. Pilez-le après dans un mortier avec persil & ciboules hachées, & l'assaisonnement ordinaire, & liez cette farce de deux ou trois œufs. Etendés de cette farce sur des morceaux de crépines. mettez-y de l'os de la côtelette. Avec l'un & l'autre vous formerés une côtelette de Veau bien envelopée dans la crépine. Pannés de mie de pain bien fine Faites griller à petit feu. Servés avec telle sauce que vous voudrés.

Entrée ou Hors d'œuvre.

Agissés de même pour les côtelettes d'Agneau. Elles peuvent s'apprêter de toutes les différentes façons des côtelettes dont nous venons de parler.

Des côtelettes d'Agneau.

La Charbonnée de Bœuf, quand elle est bien tendre, peut se couper en côtelettes, se griller & se servir comme les côtelettes de Veau grillées, ci-devant.

De la Charbonnée.

On peut aussi les servir en papillotte, ou si vous voulés en redingote.

Ris-de-Veau diversifié en plusieurs façons.

Voyez Ris-de-Veau, *tome II.*

Du Foye de Veau.

Foye de Veau à la Bourgeoise.

Entrée. Prenés un foye de Veau bien blond & bien gras, eſſuyez-le & ôtez-en les peaux. Lardez-le dans ſa longueur de proche en proche de gros lard, bien aſſaiſonné de ſel & d'épices fines, de perſil & de ciboule hachés menu. Mettez-le dans une petite marmite foncée de bardes de lard, Nourriſſez-le de quelques tranches de Veau & d'oignons, de toutes ſortes de racines & de fines herbes en paquet; mouillez-le de très peu de bouillon, faites-le cuire doucement, c'eſt-à-dire, à la braiſe; à la moitié de la cuiſſon, joignez y un verre ou deux de bon vin blanc. Quand il ſera cuit, paſſez ſa ſauce au travers d'une paſſoire bien fine, dégraiſſez-la, liez-la d'un peu de farine frite; ajoutez-y une poignée de capres fines; verſez-la ſur le foye qui ſera dreſſé dans le plat que vous devés ſervir.

Autrement.

Entrée. Votre foye étant cuit, comme nous venons de le dire, coupez le par tranches en travers; arrangez-le dans le plat que vous devés ſervir; verſés deſſus la ſauce toute dégraiſſée & liée comme nous

venons de le dire, faites chauffer un moment, & servez.

Le foye de Veau froid, cuit à la braise comme nous venons de le dire, est un excellent manger. Il faut pour cela qu'il soit assaisonné le double de ce qu'il faut pour le manger chaud. On peut en servir en entremets. Entremets.

Foye de Veau piqué & rôti.

Votre foye étant préparé, comme nous avons dit ci-devant, c'est-à-dire, essuyé & les peaux ôtées; faites-le blanchir dans de l'eau chaude, retirez-le & laissez-le refroidir; piquez-le de menu lard bien proprement; faites-le mariner une heure ou deux, avec du vin blanc, un morceau de beurre frais, peu de sel & d'épices fines, & de fines herbes entieres mettez-le à la broche, (*il faut auparavant faire rougir l'endroit de la broche ou doit être le foye.*) enveloppez-le de bardes de lard & de feuilles de papier; faites-le rôtir à petit feu. Etant cuit, ôtez les feuilles de papier & les bardes de lard, pour lui donner de la couleur, s'il en a besoin; servez-le avec une essence de jambon, ou une sauce, telle que vous voudrés. Entrée ou entremets.

Foye de Veau en Crépine.

Prenez un foye de Veau tel que nous avons dit ci-devant, hachez-le bien me-

nu avec quelques champignons; joignez-y une livre de panne coupée par très-petits morceaux; assaisonnés de sel & d'épices fines, de persil & de ciboule hachée menu; mêlés bien le tout ensemble, & liez-le de cinq ou six œufs, dont vous ôterés la moitié des blancs; foncés une poupetonniere ou une marmite de bardes de lard; étendés ensuite une crépine de façon qu'elle déborde pour couvrir le dessus; mettez y le hachis, paîtrissez-le de sorte qu'il ne s'y trouve point de vuide; recouvrez-le de la crépine & de bardes de lard, ensuite du couvercle de la marmite, entourez-la de feu que vous entretiendrés pendant trois ou quatre heures; laissez-la refroidir; ôtés les bardes de lard, renversés votre foye sans dessus dessous, servez le chaud ou froid. *Souvenez-vous que tout ce qui se mange froid, doit être assaisonné le double de ce qui se mange chaud.*

Entrée & entremets.

Tête de Veau accommodée de plusieurs façons.

Tête de Veau au naturel.

Le meilleur apprêt que l'on puisse donner à la tête de Veau, est de la faire cuire simplement avec de l'eau, du sel, quelques oignons & quelques racines, pour lui donner un bon goût. Ainsi.

Prenés un belle tête de Veau, lavez-

la dans trois ou quatre eaux fraîches, & la laissés tremper dans chacune de ces eaux, pour l'y faire dégorger ; faites ensorte qu'il n'y reste point de sang ; mettez-la cuire dans une marmite avec de l'eau & du sel, & vous blanchirez auparavant cette eau, si vous voulés, d'un peu de farine que vous y délayerés petit à petit ; faites-la bien écumer par plusieurs reprises, & à chaque reprise ; mettez-y un peu d'eau fraîche. Descendés votre marmite à bas devant le feu, ajoutez-y une ou deux racines coupées par morceaux, trois ou quatre gros oignons, un paquet de fines herbes, & deux ou trois cloux de girofles ; faites-la bouillir ainsi. La tête de Veau étant cuite & prête à servir, tirez-la de la marmite ; desossez-la de ses mâchoires & du gavion, enfin d'une partie de ce qui n'est pas bon à manger & du crâne ; nettoyez-y bien la cervelle, & pellez la langue, dressez-la dans le plat que vous devés servir, garnissés le bord du plat de persil bien verd ; servez-la ensuite, accompagnée d'une poivrade dans une sauciere. Entrée.

Tête de Veau frite.

La tête de veau étant cuite, comme on vient de le dire, (*mais un peu moins pour la frire*) ôtez-lui la langue, les bajoues, les yeux, & la cervelle, pellés la langue

& la fendés en deux sans la séparer, faites de même pour la cervelle, ôtés tout ce qu'il y a de mauvais dans les bajoues, de même qu'aux yeux; trempés toutes ces choses les unes après les autres dans de l'œuf battu, pannez les à mesure de mie de pain; faites les frire de belle couleur dans de bon saindoux, ou du beurre rafiné; servez-les avec du persil frit. *Quelques-uns se servent d'une pâte à beignets pour les frire.*

Entrée.

Tête de Veau au four.

Prenés une tête de Veau avec sa peau, échaudez-la, nettoyez-la proprement de son poil, fendez-la en dessous pour en ôter les mâchoires & ce qu'il y a de mauvais, lavez-la dans plusieurs eaux fraîches, faites-la cuire au naturel; ou bien faites-la bien écumer avec de l'eau simplement, mettez-la cuire après dans une braise qui soit bien nourrie de morceaux de lard, de tranches d'oignons; de rouelles de Veau, &c. Etant cuite, bien à propos, tirez-la de la marmite, mettez-la à égouter; découvrés la cervelle pour la bien nettoyer; ôtez-la peau de la langue, fendez-la en deux sans la séparer, mettez la tête sur une tourtiere; faites une sauce bien liée avec un morceau de beurre frais, du blond de Veau, un filet de vi-

Entrée.

naigre, du sel, du poivre, deux jaunes d'œufs, une pincée de farine, persil, ciboules, échalottes, rocamboles, le tout haché, faites lier la sauce sur le feu, mettez-la également sur toute la tête, pannez-la de mie de pain, faites-lui prendre couleur au four, dressez-la dans le plat que vous devés servir, & servez-la accompagnée d'une poivrade dans une sauciere.

La tête de Veau peut aussi se servir dissequée par morceaux. Sçavoir, la langue, les yeux, & la cervelle séparément, comme nous le dirons au Chapitre IX. tome II. Pour ce qui est des Bajoues, vous pouvés les servir de la maniere qui suit.

Bajoues de tête de Veau diversifiées de plusieurs façons.

Hors d'œuvre & entrée.

Orés les bajoues d'une tête de Veau, (*La langue, les yeux, & la cervelle vous serviront à d'autres entrées.*) lavez-les dans plusieurs eaux fraîches; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante; mettez-les cuire dans une casserole avec des bardes de lard, tranches de Veau, oignons, racines, bon assaisonnement, & un paquet de fines herbes. Servez-les avec un coulis, ou telle sauce ou ragoût que vous voudrés.

Tête d'Agneau accommodée de plusieurs facons.

La tête d'Agneau ne demande pas d'au-

Entrée ou hors d'œuvre.

tres apprêts que celle de Veau, ou cuite au four, ou au naturel, ou frite.

Entrée ou hors d'œuvre.

La tête d'Agneau peut aussi se cuire dans une petite braise, & se servir avec quelques accompagnemens. On peut l'accompagner des pieds de l'Agneau accommodés comme nous dirons ci-après.

De la Fraize de Veau & d'Agneau, des pieds de Veau & d'Agneau, de la fressure de l'un & de l'autre, de même que de celle de Mouton & de Cochon, le tout accommodé de plusieurs façons.

Fraize de Veau ou d'Agneau à la vinaigrette.

Hors d'œuvres.

Lavez-la dans plusieurs eaux fraîches & l'y laissés tremper. Faites-la cuire à grande eau pour qu'elle ne rougisse pas, & si vous voulés, dans un blanc de farine, comme la tête de Veau ci devant. Servez-la bien chaude avec vinaigre, sel, poivre, & persil épluché. *Chacun fait sa sauce sur son assiette.*

Fraize de Veau ou d'Agneau frite.

Hors d'œuvres.

Faites-la cuire, comme ci-devant. Mettez-la à égouter. Coupez-la par bouquets gros comme un œuf. Faites la mariner pendant une heure avec un peu de vinaigre, sel, poivre, persil & ciboule hachés menu, & quelques fines herbes entieres, que vous retirerés; délayez y sur

la fin deux ou trois pincées de farine avec un œuf ; maniez le tout ensemble ; retirés vos morceaux de Fraize & les roulés à mesure en y faisant tenir les fines herbes ; faites-les frire d'une belle couleur ; servez-les garnis de persil frit. Hors d'œuvres.

Pieds de Veau ou d'Agneau à la vinaigrette.

Ces pieds étant bien blancs & lavés à plusieurs eaux fraîches, faites-les cuire comme la fraize de Veau ci-devant, servez-les de même. Hors d'œuvres.

Pieds de Veau frits.

Faites les cuire comme ci-devant. Fendez-les en deux. Mettez-les mariner comme la fraize de Veau frite. Faites-les frire de même. Servez-les garnis de persil frit. Hors d'œuvre.

Quelques-uns se servent d'une pâte à beignets pour les frire. Voyez Pâte à Beignets ci-devant.

Pieds de Veau en façon de Sainte Menehoult.

Fendez-les par le milieu, & les ficellés à mesure ; faites les blanchir dans de l'eau bouillante ; mettez-les cuire avec un peu de bouillon & de vin blanc, bardes de lard, saindoux, sel & poivre, racines, oignons, ail, persil, ciboules & fines herbes entieres. Quand ils seront cuits, Hors d'œuvres ou entremets.

laissez-les refroidir dans leur cuisson, qui doit être courte ; retirez-les & les désossellés, trempez-les dans le gras de la cuisson un peu tiéde ; pannez les à mesure de mie de pain ; faites les griller de belle couleur, servez-les à sec, & une remoulade dans une sauciere. *On peut les frire si l'on veut.*

Pieds de Veau & fraize de Veau fricassés.

Faites-les cuire comme nous avons dit ci-devant. Mettez-les à égoûter. Coupez-les par morceaux. Passez-les dans une casserole avec du beurre frais, & une ou deux pincées de farine. Mouillez-les du bouillon du pot. Assaisonnez-les de sel, de poivre, de cloux de geroffles, de persil & de ciboule hachée menu, faites-les bouillir jusqu'à ce que la sauce vous paroisse assez faite, voyez si votre fricassée est de bon goût, liez-la de quelques jaunes d'œufs délayés avec du verjus & de la muscade ; ne la quittez point pendant ce tems-là ; & remuez-la toujours de crainte que les œufs ne tournent ; étant bien liée, dressés & servés chaudement.

Hors d'œuvre.

Pour ce qui est de la fressure de Veau, d'Agneau, de Mouton, & de Cochon, toutes ne méritent guères d'attention de la part d'un Cuisinier. Le meilleur apprêt que l'on puisse leur donner, c'est de les fricasser comme la fraize de Veau, dont nous venons de parler. On peut

Hors d'œuvres.

aussi les manger bouillies simplement au pot, avec sel, poivre & vinaigre.

Des Queues de Bœuf, de Veau, de Mouton & d'Agneau accommodées de diverses façons.

Toutes ces sortes de queues sont un excellent manger par elles-mêmes. On les apprête de différentes façons. Elles entrent dans plusieurs entrées, ou pour les accompagner, ou pour faire des plats particuliers & des terrines, comme nous le dirons à l'article des Terrines du Chapitre de la Pâtisserie, tome II. De toutes ces queues, celles de Mouton sont les plus en usage. Voici les apprêts que l'on peut leur donner.

Queues de Bœuf en hochepot.

Coupez une ou deux queues de Bœuf par morceaux, longs comme le doigt du milieu; faites-en deux ou trois paquets que vous ficellerés; mettez-les bouillir une bonne heure dans la marmite parmi les autres viandes, retirez-les & mettez-les cuire dans une braise qui soit bien nourrie de bardes de lard, de tranches de Veau, d'oignons, de racines, enfin de toutes choses qui puissent leur donner un bon goût. Quand elles seront cuites, dressez-les dans une terrine propre à servir sur une table; versés dessus un ragoût de navets & de carotes, le tout cuit à part dans une casserole & de bon goût. (*Voyez l'article des Ragoûts, ci-devant.* Entrée.

Queues de Mouton en ragoût.

Entrée. Mettez-les bouillir une bonne heure dans une marmite parmi les autres viandes ; faites-en pour cela des paquets plus ou moins gros, ſuivant le nombre de queues que vous avés. Mettez-les cuire dans une braiſe qui ſoit bien nourrie de bardes de lard, de tranches de Veau, d'oignons, de racines, enfin de toutes choſes qui puiſſent leur donner un bon goût. Quand elles ſeront cuites, mettez-les mitonner un moment dans une caſſerole avec un léger coulis. Dreſſés & ſervés avec du jus de citron ; ou bien ſervez-les avec un ragoût tel que vous voudrés.

Les queues de Bœuf ſe mettent en ragoût de même que les queues de Mouton. Il faut toujours faire cuire les unes & les autres à la braiſe.

Les queues de Bœuf ſe coupent en quatre ou cinq morceaux ſelon leur longueur.

Les queues de Veau & d'Agneau ſe mettent auſſi en ragoût, comme les queues de Mouton, avec cette différence, qu'elles ne demandent point tant de cuiſſon que les queues de Bœuf & de Mouton.

Queues de Mouton frites.

Entrée ou hoss d'œuvre. Faites-les cuire à la braiſe, comme ci-devant. Tirez-les & laiſſez les refroidir. Trempez-les dans une pâte à beignets. (*Voyez Pâte à beignets ci-devant.* Faites-

les frire de belle couleur dans du saindoux ou du beurre rafiné, servez-les garnies de persil frit.

Une autre fois, trempez-les dans de l'œuf battu. Pannez-les de mie de pain, bien fine, faites-les frire; servez-les de même.

Les queues de Bœuf, de Veau, & d'Agneau se servent de même.

Queues de Mouton farcies & frites.

Hors d'œuvres, ou entrée.

Faites-les cuire à la braise, comme ci-devant. Dégraissez les un peu. Enveloppez-les d'un peu de farce fine. Trempez-les dans de l'œuf battu. Pannez les de mie de pain. Faites-les frire de belle couleur. Servez-les garnies de persil. *On peut les servir sur un gratin.*

Queues de Mouton au gratin.

Voici comment. Etalés dans votre plat une farce fine, épaisse d'un travers de doigt; faites-la gratiner un peu, ou dans le four, ou entre deux feux. Quand votre farce aura pris couleur, dressés vos queues dessus, servez-les avec un léger coulis & du jus de citron.

Les queues de Bœuf, de Veau & d'Agneau se servent de même.

Queues de Mouton à la Sainte Menehoult.

Faites-les cuire à la braise, comme ci-devant. Trempez-les dans le gras de la

Hors-d'œuvre ou entrée.

cuisson. Pannez-les à mesure. Faites-les griller de belle couleur sur un petit feu. Servez-les avec une sauce dans une saucière.

Les queues de Bœuf, de Veau & d'Agneau se servent de même.

Queues de Veau ou d'Agneau glacées.

Hors d'œuvre.

Echaudez les pour les peller, & jettez-les à mesure dans de l'eau fraîche. Piquez-les de menu lard. Faites-les cuire comme des fricandeaux. Glacez-les de même. Servez-les avec une essence de jambon, ou un ragoût d'épinars, ou de chicorée, ou bien avec une petite sauce à votre fantaisie.

Pour ce qui est des queues de Mouton (*ou autres queues*) en terrines; on peut voir ce que nous en dirons à l'article des terrines du Chapitre de la Pâtisserie, tome II. Il ne s'agit pour cela que de les cuire toujours à la braise; & d'y joindre un morceau de petit lard, si on le juge à propos; comme aussi quelques aîlerons, soit de Dindons, soit de Chapons. Quand toutes ces choses sont cuites, on les dresse proprement dans la terrine qu'on veut servir, & on verse dessus un bon ragoût, soit de champignons, soit d'autres choses, ou une purée de pois ou de lentilles.

Langues de Bœuf à la bourgeoise.

Lavez-les dans plusieurs eaux fraîches en les y laissant tremper, & en les ratissant à mesure avec le couteau, pour en

ôter toutes les glaires. Mettez-les cuire dans la marmite parmi les autres viandes. Lorsqu'elles seront cuites, tirez-les pour les peller; laissez les refroidir; coupez-les par tranches épaisses de deux écus de six livres. Mettez-les dans une casserole avec du persil & de la ciboule hachée menu. Faites un petit roux de farine. Mouillez-le de bouillon & d'un peu de vin blanc, assaisonnez le de sel & d'épices fines avec un paquet de fines herbes. Quand votre liaison sera bien incorporée sans qu'il y paroisse de grumeleaux, versez-la sur les langues, & au travers d'une passoire, s'il en est besoin; faites-les mitonner en les retournant de tems en tems; finissés avec quelques jaunes d'œuf délayés avec un peu de verjus ou un filet de vinaigre; dressés & servés. Entrée.

Les langues de Cochon, de Sanglier, de Cerf, & autres, se servent de même.

Langue de Bœuf à la braise.

Ces langues étant bien lavées, comme nous venons de le dire, faites les bouillir dans la marmite parmi les autres viandes jusqu'à un quart de cuisson. Tirez-les; pelez-les; lardez-les en travers de gros lard; mettez-les cuire dans une braise qui soit bien nourrie; étant cuites, dressez-les dans le plat que vous devés servir, Entrée.

fendez-les tout le long sans les séparer, & de façon que le lard paroisse des deux côtés; versés dessus un bon ragoût, & servés.

Les langues de Cochon, de Sanglier, de Cerf & autres, se servent de même.

Langues de Bœuf glacées.

Ces langues étant bien lavées; faites-les bouillir dans la marmite parmi les autres viandes, jusqu'à un quart de cuisson. Tirez-les, pellez-les, fendez-les en deux dans leur longueur sans les séparer; applatissez-les bien, laissez-les refroidir. Piquez-les en dedans de menu lard. Faites-les cuire dans une casserole comme un fricandeau, glacez-les de même, servez-les avec un coulis, ou telle sauce ou ragoût que vous voudrés.

Entrée.

Les langues de Cochon, de Sanglier, de Cerf, & autres, se servent de même.

Langues de Bœuf rôties.

Vos langues étant bien lavées, faites-les bouillir dans la marmite parmi les autres viandes, jusqu'à ce qu'elles soient à demi cuites, tirez-les, pellez-les; laissez-les refroidir; piquez-les en dessus de petit lard; mettez-les à la broche, enveloppez-les de papier, faites-les rôtir à petit feu, en les arrosant souvent; donnez-leur de

Entrée.

la couleur ; servez-les avec une sauce piquante.

Les langues de Cochon, de Sanglier, de Cerf & autres se servent de même.

Langues de Bœuf fourrées

Voyez Langues fourrées à l'article II. du Chapitre de la Charcuiterie. Entremets.

Voilà tout ce j'ai cru pouvoir indiquer pour les apprêts de la viande de Boucherie. On pourroit encore, si on vouloit, y joindre les oreilles de Bœuf & celles de Veau, aussi bien que la cervelle de l'un & de l'autre ; celles de Mouton, d'Agneau & de Cochon, les rognons de ces animaux, enfin les yeux de Bœuf & ceux de Veau. Mais comme ce Chapitre est déja assés long, & que je parlerai ailleurs d'une partie de ce que je viens de donner, & de ce qui suit ; j'ai cru qu'il n'étoit pas nécessaire d'en dire ici davantage, d'autant plus que la commodité du II volume semble l'exiger. Je dirai seulement quelque chose des oreilles de Bœuf & de celles de Veau ; qui tiennent à la peau de ces animaux, qui vont pour l'ordinaire à la tannerie, & qu'on a de la peine à avoir ; à moins que l'on ne se précautionne de bonne heure, pour les demander au Boucher, qui souvent fait difficulté de les donner, quoiqu'elles ne soient d'aucune utilité pour le Tanneur.

Il faut donc pour s'en servir, les échauder, pour en ôter tout le poil, puis après les faire blanchir dans de l'eau bouillante, & les faire cuire dans une braise, bien nourrie. On peut se servir de celle

des pieds de Mouton farcis, ci-dessus; quand elle sont cuites, on les sert pannées grillées, comme des oreilles de Cochon, ou en menus droits. On peut encore les mettre à plusieurs autres sauces; voyez oreilles de Veau, *tome II.* La variété & l'économie de la table trouvent également leur compte à ces sortes de mets, qui sont d'ailleurs de pure fantaisie. Je n'ai pas besoin de faire observer que toutes les extrêmités des animaux sont très-dures à cuire & très-coriaces: mais tout passe, quand on sçait l'apprêter.

Il ne nous reste plus maintenant qu'à parler des langues & des pieds de mouton, du palais de Bœuf, de la tetine de Vache, & du gras-double. On trouve ces viandes toutes cuites chez les Tripieres, on peut pour les manger meilleures, les faire cuire soi-même, en cette maniere.

Premierement, les langues de Mouton doivent être bien lavées & ratissées dans plusieurs eaux fraîches; de même que les pieds de Mouton, après qu'ils seront échaudés & pelés. La tetine de Vache, doit être lavée & épluchée de ce qu'il y a de mauvais; il en est de même du palais de Bœuf & du gras double.

Toutes ces choses ainsi préparées; mettez-les dans une marmite avec de l'eau & du sel, écumez-les bien sur le feu; ajoutez-y de fines herbes, quelques oi-

gnons & des racines ; faites-les cuire selon le dégré de l'apprêt que vous voulés leur donner. Servez-vous-en à l'usage qu'il vous plaira.

Langues de Mouton en ragoût.

Vos langues étant bien cuites & pelées proprement de leur peau & de ce qui est mauvais ; fendez-les en deux dans leur longueur sans les séparer ; arrangez-les à mesure dans une casserole platte ; semés dessus un peu de persil & de ciboule hachés menu, versez-y après un coulis ou un ragoût de champignons, faites-les mitonner doucement ; dressés & servés. Entrée ou hors d'œuvre.

Vous trouverés la maniere de faire le ragoût de Champignons à l'article des Ragoûts.

Ce coulis, n'est autre chose, si l'on veut, qu'un peu de farine frite, mouillée de bon bouillon & d'un peu de vin blanc, & assaisonnée de sel, de poivre, de cloux, & de fines herbes entieres. On passe cela au travers d'une passoire pour en retenir les grumeleaux.

Langues de Mouton grillées.

Ces langues étant bien cuites & pelées proprement ; fendez-les en deux dans leur longueur sans les séparer ; pannez-les (*aprés les avoir un peu graissées*) de mie de pain mêlée de sel menu, de poivre, de persil & de ciboule hachés menu ; mettez-les griller à petit feu sur le gril, Entrée hors d'œuvre.

ſervez les avec une ſauce au jus & aux échalottes.

Langues de Mouton frites.

Entrée ou hors d'œuvre. Ces langues étant bien cuites & pelées proprement, fendez-les en deux dans leur longueur ſans les ſéparer ; trempez-les dans une pâte à beignets. (*Voyez Pâte à beignets.*) Faites-les frire de belle couleur dans du ſaindoux, ou du beurre rafiné, ſervez-les avec du perſil frit, qui pour cela doit être bien verd & bien ſec.

Un autre fois trempez vos langues dans de l'œuf battu ; pannez-les de mie de pain ; faites-les frire ; ſervez-les de même.

Entrée ou hors d'œuvre. Les langues de Mouton peuvent auſſi, ſi l'on veut, ſe ſervir glacées comme un fricandeau & même rôties à la broche. Voyez ce que nous avons dit pour les langues de bœuf, ci-devant, & vous y conformés, c'eſt la même choſe. Pour les apprêter, il faut les avoir toutes crues, & non priſes chez les Tripieres.

Pieds de Mouton fricaſſés.

Entrée ou hors d'œuvre. Prenez-les bien blancs & bien cuits, coupez-les par morceaux. (*il faut prendre garde s'il n'y a point de ver dans le fourchu de chaque pied, car cela arrive quelquefois.*) Faites-les blanchir dans de l'eau bouillante. Paſſez-les dans une caſſerole avec du

beurre frais ; fingez-les d'une ou deux pincées de farine, mouillez les de bon bouillon ou d'eau chaude fimplement, n'en mettés qu'autant que vous avez befoin de fauce, qui doit être courte ; aſſaifonnez-les de fel & d'épices fines, de perfil & de ciboule hachés menu, faites-les bouillir juſqu'à ce que la fauce vous paroiſſe aſſez faite, voyez ſi votre fricaſſée eſt de bon goût, liez-la de quelques jaunes d'œufs délayés avec du verjus & de la muſcade ; ne la quittez point pendant ce tems là, remuez-la toujours de crainte que les œufs ne tournent ; étant bien liée, dreſſez & ſervez chaudement

Pieds de Mouton ou d'Agneau farcis & frits.

Après qu'ils ſeront échaudés, pelés & lavés dans pluſieurs eaux fraîches, faites-les blanchir dans de l'eau bouillante. Mettez-les cuire dans une petite marmite avec bardes de lard, tranches de Veau, oignons, racines & de bon bouillon. Quand ils ſeront cuits, laiſſez-les preſque refroidir dans leur bouillon. Deſoſſez-les, laiſſez-les pieds entiers, ſi vous voulés. Farciſſez-les d'une farce fine. (*Voyez farce fine, ci-devant.*) Trempez-les dans de l'œuf battu ; pannez-les de mie de pain bien

Entrée ou hors d'œuvre.

fine ; faites-les frire de belle couleur ; servez-les garnis de persil frit.

Une autre fois, trempez-les dans une Pâte à beignets (*Voyez Pâte à beignets, ci-devant.*) Faites-les frire, & servez-les de même.

Si vous les voulés au gratin, mettés dans le fond du plat que vous devés servir, (*qui doit être d'argent ou d'une fayence qui aille au feu.*) un peu de farce, étalez-la d'égale épaisseur d'environ un travers de doigt ; mettez votre plat au four, ou sous un couvercle de tourtiere avec du feu dessus & dessous, mais très-peu dessous. Quand votre farce aura pris couleur, dressés vos pieds dessus ; servez-les avec un léger coulis & du jus de citron.

Entrée ou hors d'œuvre.

Si vous les voulés grillés, trempez-les dans le gras de la cuisson, pannez-les de mie de pain ; faites-les griller à très-petit feu ; servez-les à sec. (*une sauce dans une saucière.*) On peut aussi de cette façon les servir sur le gratin.

Entrée ou hors d'œuvre.

Les pieds de Mouton lorsqu'il sont bien blancs, peuvent aussi s'accommoder de la même façon que les pieds d'Agneau qui suivent.

Pieds d'Agneau à la Choisy.

Etant échaudés, lavés & blanchis, piquez-les de menu lard. Faites-les cuire dans une casserole avec du blond de Veau.

Hors-d'œuvre.

Glacez-les le plus légerement que vous pourrés, ſervez-les avec une eſſence de jambon & du jus de citron.

Les pieds de Mouton comme étant plus durs, doivent être preſqu'à demi-cuits dans une braiſe, avant que de les piquer.

Gras-double fricaſſé.

Votre Gras-double étant bien cuit & bien blanc, nettoyez-le proprement. Coupez-le par filets longs d'un pouce & larges d'un travers de doigt. Faites-le blanchir dans de l'eau bouillante. Fricaſſez-le comme les pieds de Mouton, c'eſt la même choſe. *On peut mettre l'un & l'autre enſemble.* Hors d'œuvre.

Gras-double à la Sauce-Robert.

Coupés de l'oignon par tranches ou par rouelles. Paſſez-le dans une caſſerole avec du beurre frais, juſqu'à ce qu'il ſoit à demi roux; ſingez-le d'une ou deux pincées de farine, mouillez-le moitié de bouillon & moitié de jus, mettez-y votre Gras-double, coupé par filets, comme nous avons dit ci-devant; aſſaiſonnez-le de ſel & de gros poivre; faites bouillir & cuire doucement; finiſſés avec un peu de moutarde & un filet de vinaigre. Hors d'œuvre.

Gras-double grillé.

Etant bien cuit & nettoyé proprement;

coupez-le de la grandeur de quatre doigts; faites le mariner avec du beurre frais, sel, poivre, persil & ciboule hachés menu. Faites tenir tout l'assaisonnement au Gras-double; pannez-le de mie de pain; faites-le griller de belle couleur; servez-le avec une sauce aux échalottes, où il y ait beaucoup de vinaigre.

Hors-d'œuvre.

Pour ce qui est de la Tetine de vache en ragoût, & du Palais de bœuf; on peut voir ce que nous en avons dit à l'article des Ragoûts ci-devant, il y a bien d'autres façons d'accommoder les Palais de bœuf, & les autres choses de cette espece qu'il est aisé de diversifier pour peu qu'on soit entendu dans la Cuisine.

Le Palais de bœuf est peu de chose par lui-même, mais l'art du Cuisinier le fait valoir, & le fait souvent préférer à des choses excellentes, & plus cheres. Voici quelques façons dont on peut se servir pour cela.

Palais de Bœuf grillé.

Prenés des Palais de bœuf qui soient bien cuits & bien douillets. Otez-en la peau & le noir. Coupez-les en deux ou trois morceaux. Jettez-les dans de l'eau bouillante pour en ôter le goût de la Tripiere, supposé qu'ils y ayent été pris; tirez-les après dix ou douze bouillons. Faites-les mariner avec du beurre frais, où

Hors d'œuvre

de l'huile fine, du sel, du poivre, persil & ciboule hachés menu, & quelques fines herbes entieres. Quand ils auront pris le goût de la marinade ; pannez-les de mie de pain. Mettez-les griller à petit feu, servez-les avec telle sauce que vous voudrés.

Palais de Bœuf frits.

Les Palais de bœuf étant marinés, comme ci-devant, mettez-les sécher entre deux linges. Farinez-les, ou trempez-les dans une pâte à beignets. (*Voyez Pâte à beignets, ci-devant.*) Faites-les frire d'une belle couleur, dans du beurre rafiné, ou de l'huile, ou du saindoux. Servez-les garnis de persil frit. *Quelques-uns les marinent avec du vinaigre & les autres ingrediens.*

Hors d'œuvre.

Palais de Bœuf en menus-droits.

Prenés des palais de Bœuf qui soient bien cuits & bien douillets. Otez-en la peau & le noir. Coupez-les par filets, (*en travers*) larges d'un travers de petit doigt. Jettez-les dans de l'eau bouillante pour en ôter le goût de la Tripiere. Tirez-les après dix ou douze bouillons. Coupés de l'oignon par tranches, passez-le dans une casserole avec d'excellent beurre ; étant à demi-roux, mouillez-le d'un peu de jus & de bon bouillon, joignez-y les

Entremets.

Palais de Bœuf avec un bon assaisonnement, faites mitonner & cuire le tout ensemble ; liez-le d'un peu de coulis ; voyez que cela soit de bon goût ; ajoutez-y de la moutarde & un filet de vinaigre ; servés ensuite.

Palais de Bœuf en colifichets.

Entremets.

Les palais de Bœuf étant bien cuits & bien douillets, coupez-les en filets bien minces. Jettez-les dans de l'eau bouillante, pour en ôter le goût de la Tripiere. Faites-les mariner avec du verjus ou du jus de citron, du sel menu, du poivre, persil, ciboules & fines herbes entieres. Mettez-les sécher entre deux linges. Trempez-les dans une pâte à beignets. Faites-les frire d'un beau blond. Servez-les garnis de persil frit.

Les Palais de Veau, de Mouton, & d'Agneau, s'apprêtent & se servent de la même maniere que ceux de Bœuf.

ARTICLE III.

Suite de la Viande de Boucherie, & de quelques mets particuliers qui ont rapport à ce présent Chapitre.

Pâté de Viande sans croûte.

Prenés de la rouelle de Veau avec presque les deux tiers pesant de graisse de Bœuf bien épluchée; (*on peut y mêler un peu de lard rapé*) hachez le tout le plus menu que vous pourrés, & séparément pour plus de facilité. Le tout étant haché & réuni l'un avec l'autre, mettez-le dans un mortier avec un bon assaisonnement de sel & d'épice fine. (*Servez-vous pour cela de l'épice fine, dont il est parlé au Chapitre de la Pâtisserie, tome II.*) Pilez-le bien à force de bras. Ajoutez-y après un peu de mie de pain trempée & mitonnée dans du lait ou de la crême, du persil & de la ciboule hachés menu, avec quelques champignons, si vous en avez, lesquels vous pilerés à mesure. Liez cette farce de quelques œufs, & repilez-la jusqu'à ce que toutes ces choses soient bien mêlées & bien incorporées l'une avec l'autre. Entrée.

Cela fait, prenés une tourtiere ou une caſſerole qui ſoit bien platte, & dont le couvercle ſoit fait de façon qu'on puiſſe mettre du feu deſſus. Mettez-y votre hachis, applatiſſez-le juſqu'à ce qu'il ſoit ferme, bien uni & d'égale épaiſſeur; cette épaiſſeur doit être de deux doigts; vous le ferés facilement en vous mouillant les mains d'un peu de vin. Faites autour une petite tranchée de la largeur d'un doigt, pour le ſéparer du bord de la caſſerole. Dorez-le d'un jaune d'œuf. Couvrez-le de ſon couvercle; mettez du feu deſſus, & faites-lui prendre belle couleur. Etant bien coloré; mouillez-le d'un peu de bon bouillon; recouvrez-le de ſon couvercle, & faites-le cuire pendant deux bonnes heures avec peu de feu deſſous, que vous ne mettrés que lorſqu'il ſera plus qu'à demi-cuit; ſervez-le avec un bon coulis. *Voyez l'article des Coulis.*

Cette entrée quoique bonne; eſt un peu indigeſte par elle même, comme tous les hachis en général; ſur tout pour les eſtomacs foibles & les vieillards. Elle n'eſt gueres connue dans le monde, mais fort en uſage dans les Communautés Religieuſes, pour la facilité qu'on y trouve. Le même mets ſe fait auſſi en maigre; Voici de quelle facon.

Pâté de Poiſſon ſans croûte.

Prenés trois ou quatre Carpes avec des

queues de quelques autres Carpes, selon la quantité de farce dont vous avez besoin. Otez les peaux. Desossez-les, & hachez-en la chair le plus menu que vous pourrés, avec quelques champignons, si bon vous semble. Mettez-la dans un mortier avec un bon assaisonnement de sel & d'épice fine. Pilez-la bien à force de bras, en y versant à mesure presque la moitié pésant de beurre frais, que vous ferez tant soit peu fondre auparavant pour plus de facilité. Ajoutez-y après un peu de persil & de ciboule hachés menu avec quelques œufs, & pilés encore toutes ces choses jusqu'à ce qu'elles soient bien mêlées & bien incorporées l'une avec l'autre. Entrée.

Cela fait, prenés une tourtiere ou une casserole qui soit bien platte, & dont le couvercle soit fait de façon qu'on puisse mettre du feu dessus : mettez y votre hachis, applatissez-le jusqu'à ce qu'il soit ferme, bien uni, & d'égale épaisseur, d'environ deux doigts; vous le ferés facilement en vous mouillant les mains d'un peu de vin. Faites autour une petite tranchée de la largeur d'un demi pouce, pour le séparer du bord de la casserole. Dorez le d'un jaune d'œuf. Couvrez-le de son couvercle. Mettés du feu dessus, & faites-lui prendre belle couleur. Etant

bien colorée, mouillez-le d'un peu de bon vin, recouvrez-le de son couvercle, & faites-le cuire pendant deux petites heures avec peu de feu dessous, que vous ne mettrés que lorsqu'il sera plus qu'à demi cuit. Etant cuit, servez-le avec un coulis de racines. *Voyez l'article des coulis.*

Quoique j'aye dit que cette entrée n'étoit guère connue dans le monde; on ne laisse pas quelquefois d'en faire des plats très considérables; comme certains Officiers qui veulent donner idée de leur genie & de leur capacité. Les uns forment de ces hachis différentes choses, comme un Dauphin, une Fleur-de-lys, une Etoile, une Croix de Malthe, &c. & même de petits Pigeons, ou autres oiseaux. Je vais donner la maniere d'en faire deux de cette sorte; elles seront suffisantes pour vous mettre dans les voyes de faire tout ce que votre imagination vous dictera. Mais pour y réussir, il est bon de vous mettre devant les yeux un modéle de ce que vous voulés faire, afin que vous puissiez l'imiter du mieux qu'il vous sera possible. On peut se servir des figures marquées ci-après, & s'en faire, si l'on veut des patrons, pour s'en servir à l'exemple des plus habiles Officiers; comme aussi s'en faire des modeles, comme font le apprentis Sculpteurs & Pâtissiers, qui s'exercent à modéler differentes choses. Les uns se servent pour faire ces modéles de terre glaize, & les autres de pâte bien ferme, faite de farine commune détrempée avec de l'eau simplement. Commençons par le Dauphin, comme étant la piéce la plus propre à servir sur une table distinguée.

Dauphin artificiel.

Faites une farce pareille à celle du pâté de viande, ou de poiſſon ſans croûte. (*Voyez ci-devant*) mettez-la dans une tourtiere convenable à la piéce que vous voulés faire, formez-en votre Dauphin, le plus proprement qu'il vous ſera poſſible; ce que vous ferez aiſément en vous mouillant les mains d'un peu de vin; & afin que ce Dauphin ſoit encore plus parfait, mettez-lui dans le corps auſſi bien qu'à la tête une laitance de Carpe. Etant proprement façonné ſelon le modéle que je vous donne ici; dorez-le d'un jaune

d'œuf, couvrez la tourtiere de ſon couvercle; mettés du feu dessus, & faites-lui prendre belle couleur. Etant bien co-

loré, mouillez-le d'un peu de bon bouillon, ou de vin, si c'est en maigre; recouvrez-le de son couvercle, & faites-le cuire doucement pendant deux petites heures, avec un peu de feu dessous, que vous ne mettrés que lorsqu'il sera plus qu'à demi-cuit, levez-le doucement de crainte de le rompre, & le dressés dans le plat que vous devés servir, versés dessus & aux côtés un bon coulis, ou un ragoût tel que vos jugerés à propos. (*Voyez l'article des Coulis, & des Ragoûts, ci-devant.*

Hors d'œuvre.

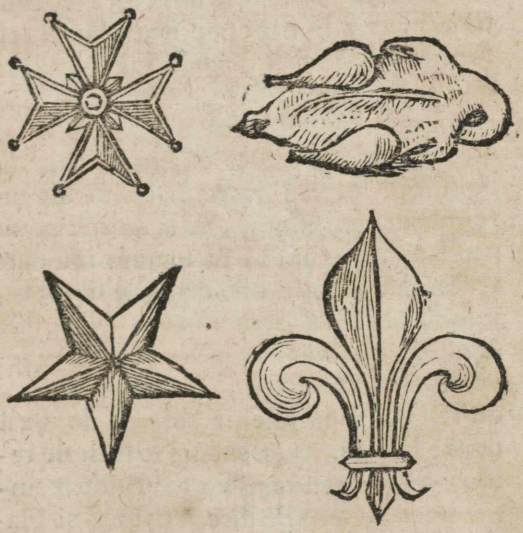
Vous voyez par la façon que je donne ici de faire ce Dauphin; qu'il est fort aisé de vous regler pour toutes les autres figures en général: il faut toujours se servir des mêmes farces & les modéler de même.

De ces farces, on fait aussi toutes sortes de petits Poissons, & diverses autres choses. Il y a des moules faits exprès pour cela, on les remplit de cette farce; qu'on fait cuire soit au four, soit entre deux feux, c'est-à-dire, dans une tourtiere. Quand elle est cuite, on renverse ces moules sens dessus dessous, & on les sert avec telle sauce ou ragoût que l'on juge à propos.

Hors. d'œuvre.

Pour ce qui est des petits Pigeons, ou autres oiseaux; vous en agirés comme pour le Dauphin, supposé que vous n'ayés point de moules: si non, farinés un endroit de votre table; roulés de votre farce dessus, coupez-en des morceaux de la grosseur dont vous voulez faire vos Pi-

geonneaux, ou autre chose ; formez les ainsi en leur mettant à chacun dans le corps un morceau de laitance pour plus de perfection, Etant tous proprement façonnés selon le modéle que je donne ici.



laissez-les reposer quelques tems, & mettez-les cuire dans un léger coulis ; il faut que ce coulis bouille avant de les y mettre, afin qu'ils s'y saisissent aussi-tôt. Etant cuits, servez les avec telle sauce ou ragoût que vous jugerés à propos.

Hachis de Viande crue.

Prenés de la tranche de Bœuf ; de la

Hors d'œuvre.

rouelle de Veau, & de celle de Porc frais, si vous voulés, avec presque la moitié pésant de graisse, joignez-y un peu de lard. Hachez le tout le plus menu que vous pourrés, & séparément pour plus de facilité. Le tout haché & réuni l'un avec l'autre; mettez le dans une marmite. Assaisonnez-le de sel & d'épice fine, de deux ou trois rocamboles, avec quelques champignons, si vous en avez. Mêlés bien toutes ces choses ensemble avec du bouillon. Mettez votre marmite sur un fourneau bien allumé, ne la quittés point pendant ce tems-là, & remués toujours votre viande avec une espatule de bois, jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir & après quelques bouillons, descendés votre marmite à bas, entourez-la de feu qu'il faudra entretenir l'espace de dix à douze heures. Ayés encore le soin de remuer de tems en tems votre viande, comme nous venons de dire. Voyez si ce Hachis est de bon goût. Servez-le accompagné de quelques marons grillés, si c'en est la saison.

Hachis de Viande cuite.

Hors d'œuvre.

Ce hachis se fait ordinairement de toutes sortes de viandes rôties & autres, qui ont été déja servies; comme Veau; Mouton & restes de volaille, dont on désosse la chair & on ôte les nerfs. Cette

chair étant ainſi préparée, hachez-la bien menu. Prenés de l'oignon & hachez-le de même. Faites-le rouſſir dans une caſſerole avec du beurre, ou de la graiſſe de rôt. Mouillez-le de bouillon & d'un verre de vin. Aſſaiſonnez-le de ſel & d'épice fine, avec un paquet de fines herbes. Mettez-y votre viande. Faites-la bouillir doucement. Voyez ſi ce hachis eſt de bon goût, dreſſés & ſervés.

On peut auſſi, ſi l'on veut, augmenter ce hachis d'un peu de celery & de chicorée blanche, que vous ferez auparavant blanchir dans de l'eau bouillante; cela lui donnera bon goût, auſſi bien que des marons grillés, ſi c'en eſt la ſaiſon.

Griblettes ou grillades.

Prenés de la tranche de Bœuf, ou de la rouelle de Veau, ou de celle de Cochon, de Sanglier, Cerf, gigot de Mouton, n'importe. Coupez-en des tranches (*en travers, ſi vous voulés.*) épaiſſes d'un travers de doigt, battez les un peu avec le plat du couperet. Mettez-les dans une caſſerole ou autre vaiſſeau avec un peu de beurre frais, du ſel, du poivre, perſil & ciboules hachés menu, & ſi vous voulés, quelques échalottes & des champignons; faites-les mariner ainſi ſur des cendres chaudes pendant un bon quart-d'heure. Tirez-les avec leur aſſaiſonnement, & à meſure que vous les tirerez, pannez-les de mie de pain bien fine. Fai-

Hors d'œuvre.

tes-les griller de belle couleur des deux côtés. Etant cuites, servez-les avec une sauce au jus & aux échalottes.

Quelques-uns ne passent point ces griblettes dans le beurre, ils se contentent de les panner de mie de pain mêlée de sel, de poivre, de persil & de ciboule hachés menu; mais elles ne sont pas si bonnes, à moins qu'elles ne soient de Cochon un peu entre-lardé.

Hors d'œuvre.

Par Grillades, on entend aussi les cuisses & aîles de Dindon, ou d'autres volailles qui ont été rôties, & qu'après on met griller au feu d'enfer, ce que l'on nomme pour l'ordinaire des brûlots. Pour cela on leur fait des incisions dans la chair; on les assaisonne en dedans de sel & de beaucoup de poivre; on les met sur le gril, & on les mange toutes brûlantes. *On peut les manger avec une sauce piquante ou sauce robert.*

Pour l'ordinaire ce mets s'apprête sur la table, (*hormis la sauce*) par les mains du maître ou de quelqu'autre qui s'en charge.

Griblettes de Bœuf cuit.

Hors d'œuvre.

Si votre bœuf est de poitrine, ou de quelqu'autre endroit bien entre-lardé; coupez-en des tranches, (*il faut qu'il soit froid*) épaisses d'un travers de doigt. Trempez-les dans de bonne graisse de rôt. Pannez-les de mie de pain mêlée de

sel, de poivre, de persil & de ciboule hachés menu. Faites-les griller de belle couleur des deux côtés. Servez-les avec une sauce au jus & aux échalottes.

Bœuf cuit à la persillade, ou persillade de Bœuf.

Votre Bœuf étant froid, coupez-le en travers par tranches le plus proprement qu'il se pourra. Arrangez-le dans le plat que vous devés servir. Semez-y un peu de persil, de ciboules & d'échalottes, le tout haché menu. Assaisonnez-le de sel & de gros poivre. Mouillez-le d'un peu de jus. Faites-le mitonner environ un quart-d'heure sur un petit feu, tenés votre plat couvert pendant ce tems-là. Servez-le chaud avec du jus de citron. Hors-d'œuvre.

Bœuf cuit en salade, ou salade de Bœuf.

Votre Bœuf étant froid; coupez-le en travers par tranches bien minces. Arrangez-les dans le plat que vous devés servir. Garnissez le bord du plat avec de petites herbes hachées, comme persil, ciboules & échalottes. Assaisonnez-les de sel & de gros poivre. Servez-les avec de l'huile & du vinaigre. *Chacun en prend sur son assiete & l'assaisonne à sa volonté.* Hors d'œuvre.

Autre salade de Viande.

Prenés telle viande de volaille, ou de

gibier que vous voudrés, cuite à la broche. Coupez-la par morceaux ou pour le mieux par filets. Arrangez-les proprement dans le plat que vous devés servir. Garnissés le bord du plat de petites herbes hachées. Assaisonnés ces viandes de sel menu & de gros poivre. Servez-les avec de l'huile & du vinaigre.

Hors d'œuvre.

On fait aussi des salades de Poissons, comme de Thon & d'Anchois : voyez leur article au Chapitre VI. Tome II.

Capilotade de toutes sortes de volaille, ou de Gibiers, qui ont été rôtis & desservis.

Faites un petit roux dans une casserole avéc du beurre frais & de la farine, selon la quantité de votre viande. Quand ce roux est blond, mouillez-le de bouillon, que vous verserés à mesure. Assaisonnez-le de sel & d'épice fine, & d'un paquet de fines herbes. Ajoutez-y un verre de vin blanc. Coupés vos débris par morceaux. Mettez-les dans la casserole, avec un peu de persil & de ciboule hachés menu; faites-leur faire quelques petits bouillons; voyez si cela est de bon goût. Otez-le bouquet, & liez-les, si vous voulez de quelques jaunes d'œufs délayés avec du verjus & de la muscade; dressés & servés avec du jus de citron.

Hors d'œuvre.

Autrement.

Les débris de Volaille ou de Gibier, étant coupés par morceaux, passez-les dans une poële avec du beurre ou du lard fondu. Faites-les un peu rissoler. Otez-la graisse. Mouillez-les d'un peu de bouillon & d'un verre de vin blanc. Assaisonnez-les de sel & d'épice fine. Faites-leur faire quelques tours. Ajoutez-y un peu de persil & de ciboule hachés menu, avec une ou deux pincées de chaplure de pain. Servés à courte sauce.

Cette derniere façon est la meilleure pour ce qui regarde le Gibier ; comme les Perdreaux, les Lapins, les Lapreaux, &c.

Blanquette de Veau rôti.

Voyez ce que nous avons dit à l'article de la Longe de Veau, *en hors d'œuvre.*

Marinade de toutes sortes de débris de Volailles & autres Viandes (ou Poissons.)

Quand il vous reste des membres de Poulets, ou d'autres choses, soit rôtis, soit fricassés ; mettez-les dans un plat de terre, aveec du sel menu, du poivre, du clou de geroffle, quelques tranches d'oignons, persil & ciboules entieres, avec de fines herbes & du vinaigre. Laissez-les ainsi pendant une couple d'heure. Hors d'œuvre.

Ayez le soin de les retourner une ou deux fois pour leur faire prendre du goût. Tirez-les de la marinade, mettez-les sécher entre deux linges. Trempez-les dans une Pâte à beignets. (*Voyez Pâte à beignets, ci devant.*) Faites-les frire dans du bon saindoux, ou du beurre rafiné, ou de l'huile. Servez-les garnis de persil frit, qui pour cela doit être bien verd & bien sec.

Autrement.

Vos Poulets, ou autres morceaux de Viandes étant marinés & séchés entre deux linges, trempez-les dans de l'œuf battu, pannez-les de mie de pain bien fine, faites-les frire, servez-les de même.

Autrement.

Etant marinés & séchés entre deux linges, saupoudrez-les de farine, ce que vous ferés dans une serviette en les remuant légerement. Faites-les frire, servez-les de même. *Cette derniere façon convient pour le poisson.*

La fricassée de Poulets peut se frire sans être marinée.

Toutes ces sortes de marinades, peuvent vous servir non seulement de plats particuliers, mais aussi pour garnir différentes Entrées.

CHAPITRE

CHAPITRE TROISIEME.

Du Cochon domestique, du Cochon sauvage, autrement dit Sanglier, du Cerf, du Chevreuil, du Daim, des Faons; avec un petit abrégé de la Chaircuiterie.

ARTICLE PREMIER.

Du Cochon.

CEt Animal est trop connu pour qu'il soit besoin de le décrire: on l'engraisse, & quand il est devenu grand, on l'appelle Pourceau; il est d'un grand secours non seulement pour les gens de la campagne, mais aussi pour les personnes distinguées qui ne font point de difficulté d'en manger avec délices.

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, visqueux & grossiers, & capables de produire des humeurs de même na-

ture ; de causer des indigestions, & plusieurs autres incommodités, surtout aux personnes d'une complexion foible & délicate, qui ne doivent en user que très-sobrement.

Il y a fort peu de repas où les Cuisiniers n'emploient le Cochon, soit en lard, soit en saindoux, sans y comprendre les entrées considérables qu'ils en font ; de même que les hors-d'œuvres & entremets : en voici quelques-unes, & je réserve les autres pour l'article suivant.

Observation.

Le Cochon, pour être bon, doit avoir sept ou huit mois ; alors il est excellent à rôtir & à faire du petit salé. Prenez garde sur tout qu'il ne soit ladre. On le connoît par les petites taches blanches qu'on voit dans la chair de ceux qui le sont. Il doit avoir la chair rougeâtre, ferme & ne sentir ni l'échauffé, ni aucun mauvais goût.

Cochon diversifié en plusieurs façons.

Filet de Cochon piqué & rôti.

Entrée. Prenez un filet de Cochon, qui est la partie du dos de cet animal. Piquez-le proprement de menu lard, d'un côté seulement. Mettez-le dans un plat de terre ou autre vaisseau, avec du vinaigre ou pour le mieux, du vin blanc & un peu d'eau-de-vie, du sel menu, du poivre

cloux de gerofles, tranches d'oignon, persil & ciboules entieres, avec de fines herbes, laissez-lui prendre ainsi le goût de la marinade pendant trois ou quatre heures. Mettez-le à la broche, enveloppez-le de papier, faites-le rôtir à petit feu; étant cuit, faites-lui prendre belle couleur; servez-le avec une sauce piquante, ou telle autre sauce que vous voudrés. *Voyez l'article des sauces.*

Filet de Cochon, ou Echigné, ou Côtelettes rôties, simples, ou cuites au four.

Prenés telle piéce que vous voudrés, saupoudrez-la de sel menu; mettez-la dans un plat de terre ou autre vaisseau; laissez-lui prendre le sel environ vingt-quatre heures: mettez-la à la broche; faites la bien cuire, autrement elle est indigeste. Etant cuite, servez-la avec une sauce-robert. *Voyez l'article des Sauces.* Entrée.

Ces morceaux se mettent cuire aussi au four avec beaucoup d'oignons; & on les sert avec leur saute, après qu'elle est bien dégraissée, ou bien on les sert avec un ragoût d'oignons ou de concombres, qui dans la casserole aura été cuit à part & de bon goût.

On sert de la même maniere l'épaule de Cochon, & la rouelle, qui est la cuisse.

Les Chaircuitiers font cuire ces morceaux de Cochon dans une légere saumure avec de fines herbes.

Côtelettes de Cochon grillées.

Vos côtelettes étant coupées, applatissés-les avec le plat du couperet, pannez-les de mie de pain bien fine, mêlée de sel, de poivre, de persil & de ciboule hachée menu; mettez-les sur le gril, & faites-les cuire à petit feu; étant cuites & de belle couleur, servez-les avec une sauce au jus & aux échalottes, & un filet de vinaigre ou du verjus.

Hors d'œuvre ou entrée.

Les Côtelettes de Cochon se mettent aussi en redingotte, comme les côtelettes de Veau. *Voyez Côtelettes de Veau en redingotte, ci-devant.*

Griblettes, ou Grillades de Cochon.

On appelle Griblettes ou Grillades, des tranches de Cochon entre-lardé. *Voyez Griblettes ou Grillades, ci-devant.*

Hors d'œuvre.

Petit salé à la purée.

Le petit salé, pour être bon, doit être pris d'un jeune Cochon de sept à huit mois. Choisissez-le bien entre-lardé; coupez-le par morceaux, gros comme vous le jugerés à propos; saupoudrez-le légerement de sel menu; arrangez-le à mesure

dans un pot de terre qui ſoit verniſſé ; laiſſez-l'y prendre ſel un jour ou deux ; faites-le cuire avec de l'eau, un paquet de fines-herbes & quelques oignons entiers. Etant cuit, & un peu croquant, ſervez-le avec une purée de pois nouveaux ou vieux. *Voyez Purée de Pois, ci-devant.* Entrée.

Pour ce qui eſt des Andouilles de Cochon, des ſauciſſes, des Cervelats & autres parties de Cochon, nous les réſervons pour le ſecond article.

Du Cochon de lait.

Observation.

Le Cochon de lait pour être bon, doit avoir ſix ou ſept ſemaines de naiſſance : ce n'eſt pas qu'on n'en mange à trois & quatre ſemaines. Le Cochon de lait ſe cuit en ſon entier, & ſe ſert de même.

Cochon de lait rôti.

Faites chauffer de l'eau dans un chaudron bien profond. Votre eau étant preſque bouillante, mettez-y votre Cochon que vous aurés ſaigné un moment auparavant, tenez-le par les pieds de derriere, remuez-le bien dans cette eau pendant une ou deux minuttes & le retirés après ; pelez-le enſuite, ce que vous ferés avec un torchon à force de bras en lui rebrouſſant le poil. Si cette premiere eau ne ſuffit Rôt ou groſſe entrée.

pas, remettez-le jusqu'à ce qu'il soit bien propre. Vuidez-le de toutes ses tripailles. Lavez-le bien. Trousſez-lui les pieds par dessous, faites-les tenir avec une brochette, laissez le mortifier un jour; (*quelques-uns le mettent tremper dans l'eau fraîche pour le faire blanchir puis le mettre à égoûter.*) Mettez-lui dans le corps un morceau de beurre frais manié avec du sel, du poivre, du persil & de la ciboule hachée menu; couſez-lui le ventre pour empêcher que rien ne sorte; embrochez-le, & faites-le rôtir à petit feu; quand il sera échauffé, frottez-le de bonne huile d'olives, cela lui rendra la peau croquante, & de belle couleur. Etant bien cuit, *c'est ce que demandent toutes viandes de lait* Servez-le avec une sauce piquante, ou sauce ravigotte.

On peut, si l'on veut, farcir ce Cochon d'une farce faite de son foye & de son moû, que vous hacherés bien menu, avec un peu de rouelle de Veau, de porc-frais, de lard, de graisse de Bœuf, de persil & de ciboule, un peu de sauge & l'assaisonnement ordinaire: ou si vous voulés, pour plus de perfection, passés toutes ces viandes avec l'assaisonnement dans une casserole avant que d'en faire le hachis.

Cochon de lait à la Daube.

Votre Cochon étant pelé & vuidé, comme nous avons dit ci-devant, désossez-le tout à fait, hormis la tête & les pieds; faites une farce comme la farce précédente; assaisonnez-la le double, (*c'est ce que demande toute viande qui se mange froide.* Ajoutez de plus dans cette farce du petit lard coupé en dez; farcissez le Cochon de façon qu'il ne paroisse pas desossé; enveloppez-le d'un linge; faites-le cuire dans une braise bien nourrie de bardes de lard, de tranches de Bœuf & de Veau, de toutes sortes de racines, d'un bon assaisonnement; & mouillée de bon bouillon & d'un peu de vin blanc: la cuisson faite, laissez-le refroidir dans sa braise; servez le froid sur un plat couvert d'une serviette blanche. Entremets.

Du Sanglier.

Le Sanglier est un Cochon sauvage qui habite dans les forêts. Quand il est jeune, on l'appelle Marcassin. Lorsqu'il a un an, on l'appelle bête de compagnie. A deux ans, il sort de compagnie, & est dit Ragot; à trois ou quatre ans, il est dit en son tiers ou quart an; & alors il est fort dangereux. A cinq ans, il est mire, & alors ses défenses étant tournées, il est moins à craindre. A six ans, il est dit grand Sanglier; à sept ans, on l'appelle grand vieux Sanglier. La femelle s'appelle Laye; elle ressemble assez

a 1 Sanglier, comme la Truie reſſemble au Cochon domeſtique. Les mâles en ces deux eſpéces ſont toujours plus eſtimés que les femelles. Le Sanglier qui a été pris à la chaſſe, & qui a été fortement agité, vaut beaucoup mieux pour le goût que celui qui a été renfermé dans les Parcs. La chair des jeunes Sangliers eſt meilleure que celle des vieux. On tire parti de chaque piéce du Sanglier comme du Cochon; excepté le lard qu'on ne fait point à part, mais on en leve où on écorche la peau de deſſus le lard: il eſt meilleur à manger avec une purée de pois que le Porc commun. La hure eſt la piéce la plus eſtimée, & ſe ſert pour gros Entremets, comme nous le dirons à l'article II. les jeunes Sangliers qu'on appelle Marcaſſins, ſe ſervent en leur entier rôtis à la broche, comme nous le dirons bientôt.

Le Sanglier ſe dépece donc comme nous venons de le dire par morceaux; ſçavoir, le quartier de devant, le quartier de derriere, la longe, l'épaule, le filet, & autres parties, ſans compter la hure & les pieds qui ſont les menus droits, & que nous réſervons pour l'article ſecond.

Sanglier diverſifié en pluſieurs façons.

Le morceau le plus honnête & le meilleur à ſervir ſur une table, eſt ſans contredit le filet. Cette piéce eſt la partie du dos de cet animal, comme de tous les autres animaux; on peut l'apprêter de la maniere qui ſuit.

Filet de Sanglier rôti.

Prenés un filet de Sanglier mortifié de quelques jours. Piquez-le proprement de menu lard. Faites-le mariner quelques heures dans un peu de vinaigre, avec du vin blanc & de l'eau-de-vie, du sel menu, du gros poivre, tranches d'oignons, persil & ciboules entieres, avec de fines herbes, & un peu de beurre frais, le tout sur des cendres chaudes pour tiedir seulement. Quand il aura pris le goût de la marinade, mettez-le à la broche & l'enveloppés de papier; faites-le rôtir à petit feu; donnez-lui de la couleur; servez-le avec une sauce piquante. Entrée.

Le filet de Sanglier peut aussi, si l'on veut, se servir à la braise. (*ce qui arrive rarement*) Voyez pour cela filet de Bœuf à la braise & vous y conformés, c'est la même chose, ci-devant. *Il faut faire attention que pour la braise, on le pique de menu lard un peu rond pour soutenir la cuisson.* Entrée.

La longe de Sanglier, aussi bien que l'épaule, le quartier de devant & le quartier de derriere peut se mettre, si l'on veut, à la braise; on les pique pour cela de gros lard bien assaisonné; on les fait cuire comme l'aloyau à la braise, & on les sert de même. *Voyez Aloyau à la braise ci-devant.* Grosse entrée.

Grosse entrée.

Tous ces morceaux se mettent également rôtir à la broche. Pour cela, on les pique de moyens lardons. On les fait mariner comme le filet, mais plus fort, c'est-à-dire, plus de tems, afin que la marinade pénétre jusques dans le milieu des chairs; on les fait cuire après à la broche, & on les sert avec une sauce piquante.

Entrée.

La fesse du Sanglier peut aussi se mettre à la daube & en bœuf à la mode, c'est-à-dire, en civet; ce que vous ferés comme nous le dirons du Cerf, ci-après.

Entrée.

La poitrine se met en haricot. (*Voyez haricot de Mouton, ci-devant.*

Entremets.

La fesse du Sanglier se met aussi en pâté, comme nous le dirons à l'article de la Pâtisserie, *tome II.*

Entremets.

On accommode les Jambons de Sanglier comme les Jambons de Cochon, comme nous dirons ci-après à l'article II.

Du Marcassin.

Le Marcassin se sert, comme nous avons déja dit, en son entier rôti à la broche; ce qu'on peut faire de la maniere qui suit.

Marcassin rôti.

Prenez-le mortifié de quelques jours. Dépouillez-le de sa peau, à la reserve de la moitié du col & de la tête, & si vous voulés, de celles des pieds de derriere &

de la queue. (*Il y en a qui brulent ces soyes.*) Vuidez-les de toutes ses tripailles. Essuyez-le d'un linge ; trousſez-lui les pieds de devant par dessous ; faites-les tenir avec une brochette passez-les pieds de derriere l'un dans l'autre, comme un rôt-de-bif ; faites-le blanchir sur le feu ; piquez-le de menu lard qui soit un peu rond pour soutenir la cuisson, mettez-lui dans le corps un morceau de beurre frais manié avec du sel, du poivre, du persil & de la ciboule hachée menu, cousez-lui le ventre pour empêcher que rien ne sorte ; faites-le mariner, si bon vous semble, dans du vinaigre, ou pour le mieux, dans du vin blanc & un peu d'eau-de-vie, du sel menu, du poivre, tranches d'oignons, persil & ciboules entieres, avec de fines herbes ; mettez-le à la broche, enveloppez-le de papier, & si vous voulés de bardes de lard : faites le cuire à petit feu ; quand il sera cuit, donnez-lui de la couleur, excepté à la tête & aux pieds ; servez-le accompagné d'une sauce piquante. *La sauce dans une Sauciere.*

Rôt ou grosse entrée.

On peut aussi, si l'on veut, accompagner ce Marcassin de quelques atelettes que vous poserés tout à l'entour comme au Dindon, à la financiere, ci après.

Les faons de Cerf, de Chevreuil, &

de Daim, s'apprêtent & se servent de même.

Cochon-Maron.

Il y a une espece de Cochon, qu'on appelle Cochon-Maron. Cet animal ressemble assez au cochon sauvage par ses soyes qui sont de même couleur; mais il ne devient jamais si gros que le Sanglier, & il a les jambes plus courtes. On peut donner le même apprêt à ce Cochon, qu'au Sanglier & Marcassin rôti; il faut pour cela le piquer de moyen lard, & le bien mariner. Sa chair, quoique brune, est toujours inférieure à celle du Sanglier.

Du Cerf.

Le Cerf est un animal sauvage que les Grands Seigneurs prennent plaisir à chasser, & qui est fort léger à la course. Il a le devant de la tête plat, & il porte au-dessus un grand bois, qu'il abbat sur son dos quand il lui plaît. Quelques Auteurs, tant anciens que modernes, prétendent que le Cerf met bas son bois tous les ans vers le mois d'Avril, lorsqu'il a passé sa dixieme année. Le Cerf à le pied fourchu, le col long, de petites oreilles, & la queue courte. Il est de la taille d'un petit Bidet, de poil brun, fauve ou rougeâtre. Les Cerfs vivent plusieurs siécles: Charles VI. chassant dans la forêt de Senlis, en prit un qui avoit un collier de cuivre doré avec cette inscription tirée du Latin, *César m'a donné ce Collier*. Les Cerfs traversent les rivieres & les mers en troupe, & se soulagent les uns & les autres, en mettant leurs têtes sur le derriere de ceux qui vont devant; c'est ainsi

qu'ils passent de Sicile en Cypre ; qu'ils traversent d'autres mers.

La chair des petits Cerfs qui sont encore sous la mere, c'est-à-dire des Faons, est la meilleure. Ceux d'un an sont bons aussi. On les nomme encore jeunes à trois ans ; mais alors leur chair commence à durcir. Celle des vieux Cerfs est dure & difficile à digerer. Les chairs du Cerf ne valent rien pendant les mois d'Août, de Septembre & d'Octobre, qu'ils sont en rut. En quelque saison que ce soit, l'on n'estime des vieux Cerfs que la langue, le mufle & les oreilles, ce que l'on nomme en terme de Venerie les menus droits ; & l'on y ajoute le filet qui est le dessus du dos, comme aussi le cimier, qui est la partie approchant des fesses : ce morceau est excellent pour mettre en pâte, comme nous le dirons à l'article de la Pâtisserie, tome II.

A l'égard des Faons, si on les châtre, & qu'on les apprivoise, à l'âge de trois ans, ils s'engraissent, & leur chair est bien meilleure.

La Biche qui est la femelle du Cerf, n'a point de bois sur la tête ; elle est d'une couleur tirant sur le bay-rouge ; elle court d'une très-grande viteſſe, & a la vûe fort bonne. La chair de la Biche, à moins qu'elle ne soit fort jeune, est moins bonne que celle du Cerf.

Cerf diversifié en plusieurs façons.

Le Cerf se sert de plusieurs façons ; on dépéce le Cerf par quartiers, comme le Sanglier, & on accommode chaque piéce comme on le juge à propos.

Le filet se sert ordinairement rôti à la

broche. Voyez pour cela filet de Sanglier, c'eſt la même choſe, ci-devant.

La longe, l'épaule, le quartier de devant, & le quartier de derriere, ſe piquent, ſe marinent, & ſe mettent à la broche comme ceux du Sanglier; & on les ſert avec une ſauce piquante.

Tous ces morceaux ſe cuiſent auſſi à la braiſe, & ſe ſervent avec une telle ſauce ou ragoût que l'on juge à propos: pour cela, on n'a qu'à conſulter les articles qui en approchent le plus, comme l'aloyau à la braiſe, le Dindon, ainſi des autres.

Entremets.

Si c'eſt une daube, comme on y peut mettre le cuiſſeau de cet animal; voyez Gigot de Mouton à la daube, c'eſt la même choſe, ci-devant.

Si c'eſt en ragoût ou en civet, vous pouvés vous ſervir de la maniere qui ſuit.

Cerf ou Sanglier en ragoût.

Prenés un morceau de cimier, qui eſt la partie proche de la feſſe. Piquez-le en dedans dans ſa longueur de gros lardons un peu aſſaiſonnés de ſel, d'épices fines, de perſil & de ciboule hachés menu; mettez-le dans une marmite proportionnée à ſa grandeur, mouillez-le moitié de bouillon & moitié de vin blanc; ajoutez-y

quelques oignons & différentes racines coupées par tranches, avec un paquet de fines herbes; faites-le cuire à petit feu. Etant cuit, passez sa cuisson au travers d'une passoire, ensuite par un tamis, dégraissez-la bien; liez-la de farine frite ou d'un coulis, joignez-y des capres fines & entieres; voyez si cela est de bon goût, dressés votre viande dans le plat que vous devés servir; versés votre sauce dessus, & servés. Entrée.

Cerf, ou Sanglier en civet.

Coupez votre viande par morceaux, gros comme vous le jugerés à propos; lardez-la, si vous voulés, de gros lard un peu assaisonné de sel & d'épices fines, de persil & de ciboules hachés menu. Mettez votre viande dans une marmite avec un paquet de fines herbes, mouillez-la, moitié de bouillon & moitié de vin blanc; faites-la cuire à petit feu. Etant cuite; tirez-le bouillon qui doit être court, ce que vous ferés au travers d'une passoire bien fine; dégraissez-le bien, liez-le d'un peu de farine frite; renversez cette liaison sur votre viande, qui pour cela doit être mise dans une casserole platte; faites-la mijotter un peu; voyez que ce ragoût soit de bon goût, & servez. *Vous pouvés servir de même maniere le Chevreuil & le Daim.*

Faon de Biche.

Rôt ou Grosse entrée.

Le Faon de Biche se sert ordinairement en son entier, rôti & piqué de menu lard. Voyez pour cela le Marcassin, & vous y conformés. C'est la même chose, ci-devant.

Du Chevreuil.

Chevreuil diversifié en plusieurs façons.

Le Chevreuil est une bête fauve qui ressemble au Cerf, excepté qu'il est plus petit; qu'il s'apprivoise bien plus aisément; & qu'il ne fait point de mal avec son bois. Cet animal a l'organe de la vûe tellement constitué qu'il voit la nuit comme le jour. La femelle du Chevreuil s'appelle Chevrelle ou Chevrette; elle a le poil très-court; qui tire quelquefois sur le blanc. Quand le Chevreuil est petit, on le sert en son entier rôti à la broche; ce qu'on peut faire de la maniere que nous avons dit pour le Marcassin: voyez-y & vous y conformés, c'est la même chose.

Rôt ou Grosse entrée.

Le Chevreuil se sert par quartiers soit à la braise, soit rôti. Le quartier le plus honnête & le plus propre à servir, est celui de derriere. On le sert ordinairement avec sa patte renversée sur sa crou-

pe, surtout pour le rôtir à la broche: pour cela, on le pique de menu lard. On le fait mariner; on le met à rôtir, & on le sert avec une sauce piquante.

Du Daim.

Daim diversifié en plusieurs façons.

Le Daim est une bête fauve & sauvage de grandeur moyenne entre le Cerf & le Chevreuil, portant les cornes tournées en avant. Sa chair est fort nourrissante & très-friande, quand il est jeune, tendre, gras & bien nourri.

Les parties du Daim les plus estimées par les personnes délicates, sont celles de derriere.

La chair du Daim qu'on a châtré avant la sortie des cornes, est beaucoup meilleure; parce qu'elle est beaucoup plus temperée, tant à l'égard de la chaleur que de la sécheresse.

La chair du Daim qu'on a tué dans le tems qu'il étoit en repos, n'est pas si bonne que lorsqu'il est échauffé par l'exercice; il faut donc l'agiter, avant que de le tuer, supposé qu'il soit apprivoisé.

Le Faon du Daim se sert comme celui de la Biche & comme le Marcassin; excepté qu'il ne faut pas une marinade si forte. Il faut toujours dépouiller l'un & l'autre de sa peau, hors la tête & la moi-tié du col; & le piquer de menu lard pour plus de perfection. Rôt ou grosse entrée.

Pour ce qui est de l'apprêt du Daim, il est inutile de répéter toutes les sortes d'apprêts que j'ai dit pour le Sanglier &

le Cerf, & même pour le Bœuf, le Veau & le Mouton, car vous pouvés préparer toutes les venaisons de la même façon, selon que vous jugerés qu'elles y seront plus convenables. Je ferai seulement une remarque nécessaire, qui est que j'ai toujours expérimenté que les venaisons portent d'elles-mêmes la moitié de leur sel; c'est pourquoi on y sera plus retenu qu'aux chairs des animaux domestiques.

ARTICLE II.

Abregé de la Chaircuiterie, & de quelques Entremets particuliers qui y ont rapport.

Façon de faire le Lard.

LEvez proprement votre lard de dessus le Porc. Laissez-y un peu de chair, & le laissez mortifier deux ou trois jours, selon le tems. Sallez-le de beaucoup de sel un peu menu & que vous enfoncerés avec le plat de la main. (*Il faut environ une livre de sel sur dix livres de lard*) Arrangez-le dans un saloir ou sur une planche qui ait des rebords, coëne sur chair; mettez-y du sel tout à l'entour; mettés des planches sur le lard & des pierres sur les planches pour le charger, afin que le

lard en soit plus ferme. Laissez-le dans le sel trois ou quatre mois, & dans une cave bien fraîche. Ensuite suspendez-le dans un endroit sec pour le sécher.

Façon de faire le Saindoux.

Coupés votre panne par morceaux, gros comme le bout du doigt; mettez-le fondre à très-petit feu, & retirez-en le saindoux à mesure qu'il fondra; ayez le soin de remuer de tems en tems les grignons jusqu'à ce qu'ils commençent à colorer. Passés votre Saindoux au clair, & vous le verserés dans un vaisseau de terre ou de grès. Mettez-le dans un lieu frais.

On fait du Saindoux avec du lard & d'autre graisse de porc.

Boudin noir, ou si vous voulés Boudin ordinaire.

Coupés avec le couteau de la panne par très-petits morceaux; mettez-la dans une casserole ou autre vaisseau; joignez y de l'oignon haché menu, un bon assaisonnement de sel & d'épices fines; mêlez-bien toutes ces choses ensemble, en y versant à mesure du sang de Cochon, jusqu'à ce que cela ne soit ni trop épais, ni trop liquide. Ayés des boyaux de Cochon bien lavés & ratissés; rempliſſez-les

Hors d'œuvre.

de votre appareil avec un instrument de cuivre ou de fer blanc fait exprès, que l'on nomme boudiniere. Ficellez-les à chaque bout. Mettez-les cuire dans de l'eau bouillante, dans laquelle il y aura quelques tranches d'oignon avec un paquet de fines herbes. Piquez les Boudins avec une épingle pour voir si le sang ne sort plus ; ce qui sera la marque que le Boudin sera cuit. Tirez-le ; laissez-le refroidir ; faites-le griller, & servez-le avec de la moutarde.

Le Boudin de Sanglier se fait de même.

Boudin blanc.

Hors-d'œuvre

Prenés de la chair de Poularde, Chapon, ou Dindon à demi-cuite à la broche. Hachez-la bien menu, & mettez la dans une casserole, avec presque le double pesant de panne de Cochon mêlée de lard frais blanchi, le tout coupé à la main par très-petits morceaux ; joignez-y du persil & de la ciboule hachés menu ; & un peu de mie de pain trempée & desséchée dans du lait ou de la crême ; assaisonnés de sel & d'épices fines, mêlés bien toutes ces choses ensemble sur un petit feu, en délayant avec du lait ou de la crême, jusqu'à ce que cela soit un peu liquide. Retirez-le du feu, & ajoutez-y quelques œufs. Le tout étant bien mêlé,

entourés cet appareil dans des boyaux de Cochon, comme nous avons dit ci-devant pour le Boudin noir. Ficellez-les de la longueur que vous souhaités. Faites-les cuire avec moitié eau & moitié lait, persil & ciboules entieres. Piquez-les un peu pour en faire sortir le vent qui s'y trouve, & qui les feroit crever. Tirez-les & laissez les refroidir sur un linge. Faites-les griller sur du papier à très-petit feu. Servez les avec de la moutarde.

On fait aussi le Boudin blanc avec moitié de rouelle de Veau & moitié de blanc de Volaille, mais il n'est pas si bon qu'avec le blanc de Volaille pur. Il faut toujours faire rôtir à demi la rouelle de Veau.

Le Boudin de Perdrix, Faisan, Lapin, se fait de même ; prenez-en un morceau qui ait été cuit à la broche, hachez-en la chair bien menu, concassés les débris, mettez-les bouillir dans un léger coulis de Veau & de Jambon, joignez-y un peu de crême ; passés ce coulis par une étamine à force de bras, en bourrant avec une cuillere de bois ; mettez-y un peu de mie de pain, la chair du gibier hachée, de la panne coupée en dez, cinq ou six jaunes d'œufs, & les blancs fouettés ; du persil & des ciboules hachés menu, bon assaisonnement de sel & d'épices fines, mê- Hors d'œuvre.

lés bien le tout ensemble, & finissés comme le Boudin blanc.

Le Boudin d'Ecrevisses se fait en cette maniere, vous prenés un quarteron de belles Ecrevisses que vous faites bouillir dans de l'eau simplement, jusqu'à ce qu'elles soient rouges: épluchez-en les queues, que vous mettrez à part avec les œufs de celles qui en ont; pilés toutes les coquilles dans un mortier, jusqu'à ce qu'elles soient en pâte, joignez-y un peu d'excellent beurre, mouillés d'un bon coulis de Veau & de Jambon, faites tant soit peu chauffer dans une casserole, passés ce coulis par une étamine en bourrant avec une cuillere de bois. Ayez de la chair de volaille cuite à la broche & hachée bien menu, quelques foyes-gras avec de la panne coupée en dez, mettez le tout dans une casserole, mêlez-le bien, en mouillant avec votre coulis sur un petit feu, assaisonnés de bon goût & d'un peu de persil & ciboule hachés menu, joignez-y les queues d'Ecrevisses coupées en dez, avec les œufs des Ecrevisses & quelques œufs dont vous fouëtterés les blancs; délayés bien le tout ensemble, & l'entonnés dans des boyaux, finissés comme le Boudin blanc.

Hors-d'œuvre

Boudin de Poisson.

Prenés de la chair de Carpe, ou de

Brochet, ou de Perche. Hachés cette chair bien menu. Faites bouillir du lait dans une casserole. Retirez-le du feu. Faites-y fondre du beurre frais, le tiers pésant de ce que vous avez de hachis. Joignez-y de la mie de pain bien fine, ensuite votre hachis, du persil & de la ciboule hachés menu, bon assaisonnement de sel & d'épices fines, avec quelques œufs, dont vous fouëtterés les blancs, remués bien le tout ensemble jusqu'à ce que cela soit un peu liquide. Entonnés dans des boyaux de Cochon, comme nous avons dit pour le Boudin gras. Ficellez-les de la longueur que vous souhaités, & faites-le cuire dans du lait, comme le Boudin gras; finissés de même (*On peut mettre dans ce Boudin des queues & des œufs d'Ecrevisses comme nous avons dit ci-devant pour le Boudin d'Ecrevisses.* Hors d'œuvre.

Des Saucisses.

Saucisses ordinaires.

Prenés du ventre de Cochon, avec un tiers pésant de rouelle de veau; hachés le tout bien menu, joignez y un peu de panne coupée en petit dez. Assaisonnez de sel & d'épices fines, mêlés bien toutes ces choses avec un peu de vin blanc, si bon vous semble. Entonnés dans des Hors-d'œuvre.

boyaux, soit de Cochon, soit de Veau ou de Mouton. Faites vos Saucisses de la longueur que vous jugerés à propos. Faites-les griller, servez-les avec de la moutarde.

Si vous voulés que vos Saucisses soient plus délicates, mettés parmi votre hachis un peu de blanc de volaille.

Saucisses plattes.

Elles se font de même que les Saucisses à boyau; si ce n'est qu'il faut mettre le hachis dans des crépines au lieu de boyau. Ainsi, votre hachis étant fait, comme nous venons de le dire; ayés des crépines de Porc ou de Veau; (*crépine est une petite toile de graisse qui couvre la pance de ces animaux*) coupez-les par morceaux de la grandeur que vous le jugerés à propos; prenés ensuite de votre hachis, applatissez-les dans vos mains; formez-en une Saucisse platte, soit ronde, soit ovale, & enveloppez-la dans sa crépine; mettez-les griller; servez-les ensuite.

Hors d'œuvre.

On peut aussi servir les Saucisses de la maniere qui suit.

Saucisse à la Provençale.

Etant faites comme ci-devant, d'une façon ou de l'autre, mettez-les dans une casserole

casserole avec un peu de vin blanc, quelques échalottes coupées par petits morceaux & une gousse d'ail dans son entier. Faites-les cuire doucement. Dressez-les sur le plat que vous devés servir, & sur des rôties de pain. Passés la cuisson. Dégraissez-la, versez-la sur les Saucisses. Servez-les avec du jus de citron. *On peut y laisser les échalottes.* Hors d'œuvre.

Les Saucisses se servent aussi grillées sur des rôties de pain avec une sauce blanche grasse. *Voyez l'article des Sauces.*

Les Saucisses se servent aussi en terrine avec des Choux, comme nous le dirons à l'article des Terrines, au Chapitre de la Pâtisserie, *tome II.* Nous en parlerons aussi à l'article des Légumes du même Volume.

Des Andouilles.

Andouilles ordinaires.

Ayez des boyaux de Cochon ; nettoyez-les de leurs ordures. Coupez-les de la longueur que vous souhaitez. Fendez-les par bandes. Lavez-les à plusieurs eaux en les y laissant tremper, pour en ôter le mauvais goût. Assaisonnez-les de sel menu & d'épices fines, de persil & de ciboules hachés menu. Remplissez-en de gros boyaux de Cochon bien nettoyés. Hors d'œuvres.

(*Il ne faut pas trop les remplir, parce que cela les feroit crever en cuisant.*) Ficellez les deux bouts. Faites-les cuire à la braise dans une marmite avec un peu de panne de Cochon, des racines & des oignons coupés par tranches, un bon assaisonnement & de fines herbes entieres. Mouillez-les de bouillon ou d'un reste de braise, si vous en avez, ou d'eau avec un peu de vin. Il faut qu'elles y soient depuis le matin jusqu'au soir, ou plutôt jusqu'à ce qu'elles soient cuites & bien douillettes. Laissez-les refroidir dans leur bouillon. Faites-les rôtir à petit feu. Servez-les avec de la moutarde, ou de la purée.

Ces Andouilles peuvent aussi se cuire avec moitié eau & moitié lait, comme les Andouilles de fraizes de Veau.

Andouilles de fraize de Veau.

Hors d'œuvres.

Ayés des fraizes de Veau, défilez-les & en ôtés les pelotons de graisse. Lavez-les à plusieurs eaux. Coupez-les de la longueur que vous jugerés à propos. Assaisonnez-les de sel & d'épices fines, de persil & de ciboules hachés menu. Formés vos Andouilles. Faites-les cuire avec moitié eau & moitié lait, sel, thim, laurier, basilic & un peu de panne pour les nourrir. (*un peu moins de cuisson qu'aux Andouilles or*

Cochon.) Finissés comme les Andouilles ordinaires.

Les Andouilles de fraizes d'Agneau se font de même

Andouilles de Salpicon.

Prenés des Palais de bœuf bien cuits ; avec fraizes de Veau, fraizes de Cochon & fraizes d'Agneau, le tout à demi-cuit. Coupez-les en petit dez, mettez le tout dans une casserole avec du lard fondu, bon assaisonnement de sel & d'épices fines, de persil & de ciboules hachés menu. Laissés un peu refroidir. Entonnés cet appareil dans des boyaux de Cochon bien propres. Formés vos Andouilles de la longueur que vous souhaités. Faites-les cuire comme les Andouilles de fraizes de Veau, ci-devant & finissés de même. Hors l'œuvre.

Cervelats.

Prenés de la chair de Porc qui soit bien entre-lardée avec un peu de tendre de bœuf. Hachez le tout bien menu. Joignez-y un peu de persil & de ciboule hachés menu, avec quelques échalottes & une gousse d'ail. Assaisonnés de sel & d'épices fines. Mêlés bien le tout ensemble. Empliſſez-en de gros boyaux de bœuf de telle grosseur que vous jugerés à propos. Ficellez les deux bouts & le milieu, Entremets.

selon la longueur que vous voulés donner aux Cervelats. Faites-les fumer à la cheminée pendant deux ou trois jours, du côté qui fume le moins. Faites-les cuire dans du bouillon, ou un reste de braise, si vous en avez, & mettez-les au frais. *Il faut deux heures pour les cuire.*

Faites attention, comme je l'ai déja dit, que tout ce qui se mange froid, doit être assaisonné le double de ce qui se mange chaud.

Cervelats d'Anguille.

Entremets.

Prenés une ou deux Anguilles, suivant la quantité que vous en voulés faire; dépouillez-les. Prenez-en la chair. Hachez-la bien menu avec un peu de chair de Carpe. Joignez-y du beurre frais ce qu'il en faut, avec un peu de persil & de ciboules hachés, quelques échalottes & une gousse d'ail. Assaisonnés de sel & d'épices fines. Mêlés bien le tout ensemble, avec quelques œufs. Empliſſez-en des boyaux de bœuf. Formés vos Cervelats de la longueur que vous les voulés. Faites-les fumer à la cheminée pendant deux ou trois jours, & mettez-les cuire dans du vin blanc & un peu d'eau, avec des oignons, des racines & un bon assaisonnement.

Des Pieds & des Oreilles de Cochon.

Pieds de Cochon à la Sainte Menehoult.

Vos Pieds de Cochon étant échaudés & bien blancs, fendez-les en deux. Assaisonnez les en dedans de sel & d'épices fines, ficellés les deux parties ensemble. (*quelques-uns y enferment une barde de lard*) Foncés une marmite de bardes de lard & de panne. Arrangez y vos pieds avec de la panne à chaque lit. Assaisonnez-les de sel, d'épices, & de fines herbes entieres, joignez-y une ou deux gousses d'ail, quelques oignons & des racines par tranches. Mouillez de moitié eau & moitié de vin blanc, avec de l'eau-de-vie. Fermés bien votre marmite de son couvercle ; mettez-y une pâte tout autour pour empêcher que la fumée ne s'évapore, & entourez-la de braise que vous entretiendrés pendant douze à quinze heures. Quand vos Pieds seront cuits, laissez-les refroidir à demi. Tirez les, & pannez-les à mesure. Faites-les griller d'un beau blond. Servez-les avec de la moutarde. Entre-mets.

On peut aussi, si l'on veut, les servir frits, au lieu d'être grillés ; pour cela, trempez-les dans de l'œuf battu, pannez-les, & faites-les frire dans du saindoux,

ou du beurre rafiné. *On entend lorsqu'ils seront cuits, comme nous venons de le dire.*

Oreilles de Cochon à la Sainte Menehoult.

Elles se cuisent de même que les pieds de Cochon. Etant cuites & à demi refroidies, tirez-les pour les fendre un peu du côté du gras, qui est en dedans; écartez-les pour leur donner la forme qu'il convient. Trempez-les après dans leur cuisson à demi froide. Pannez-les de mie de pain. Faites-les griller. Servez-les chaudes.

On peut aussi les faire frire, comme nous avons dit pour les pieds de Cochon ci-devant.

Oreilles de Cochon en menus-doigts.

Etant cuites, comme ci-devant. Coupez-les en filets longs comme la moitié du petit doigt, & gros d'un quart de pouce d'écarrissage. Coupés de l'oignon par tranches: passez-le dans une casserole avec du beurre ou du lard fondu. Etant à demi-roux, mouillez-le de jus & faites-le cuire. Jettez-y dedans vos menus-doigts avec un peu de coulis, faites mijotter doucement. Voyez si cela est de bon goût, finissés avec de la moutarde, & un filet de vinaigre.

Autrement.

Mettez vos menus-doigts dans une casserole avec moitié de jus & moitié de coulis, & l'assaisonnement ordinaire. Faites mijotter un peu. Finissés comme ci-devant. [illegible] deux

Agissés de même pour le Grouin de Cochon.

Les pieds de Sanglier, aussi-bien que les oreilles, s'apprêtent de même. Ils ne demandent point d'autres apprêts que ce que nous venons de dire, soit grillés, soit en ragoût.

Il en est de même pour le Musle de Cerf & ses oreilles. Pour leur langues elles se servent ordinairement pour entrée. *Voyez Langues de Bœuf, ci devant.*

Langues fourrées.

Façons de les faire.

Ayés des Langues de porc, ou de bœuf bien fraîches. Lavez-les à plusieurs eaux, pour en ôter toutes les glaires, que vous ratisserés avec un couteau. Mettez les à égoûter. Essuyés les bien. (*quelques-uns les font blanchir dans de l'eau bouillante.*) Salez-les avec du sel & un peu de salpêtre; poivre, cloux, coriandre, geniévre, & toutes sortes de fines herbes en poudre; arrangez-les à mesure Entremets.

dans un pot de grès qui soit verniſſé. Serrez-les bien les unes contre les autres. Couvrez les d'une aſſiette avec quelque choſe deſſus qui ſoit peſant. Laiſſez les ainſi trois à quatre ſemaines dans un endroit au frais ; après cela, retirez les, mettez-les à [illegible] de Cochon. Etant cuites & les eſſuyez. Mettez les enſuite dans des boyaux de Bœuf. Ficellés les deux bouts. Attachez-les par le petit bout à une perche dans une cheminée, ſans qu'elles ſe touchent l'une l'autre. Laiſſez les huit ou dix jours, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſéches, & mettez-les exprès dans un lieu ſec pour vous en ſervir au beſoin.

Entremets.

Pour les faire cuire, mettez-les bouillir dans une marmite avec de l'eau & un peu de vin rouge, quelques oignons & de fines herbes. Etant cuites, ſervez-les froides.

Les langues de Sanglier, de Cerf, de Chevreuil, de Daim, de Veau & de Mouton ſe font de même. On les aſſaiſonne à proportion. On peut, ſi l'on veut, ſe diſpenſer de mettre des fourrures aux langues de Bœuf.

Des Jambons.

De la maniere de les faire & de les ſervir.

Les Jambons ſont les cuiſſes & les épaules d'un Porc que l'on ſale & que l'on met parfu-

mer à la cheminée (*les cuisses sont le meilleures*) Les plus estimés sont ceux de Bayonne & de Mayence. On en fait dans tous les Pays, chacun a sa façon; en voici quelques-unes.

Vos Jambons étant levés de dessus le Porc, laissez-les mortifier quelques jours, selon la saison. Mettez-les entre deux planches. Chargés de pierres la planche de dessus pour faire prendre le pli à vos Jambons, il en sortira de l'eau qu'il faudra essuyer de tems en tems; laissez-les dans cet état pendant vingt-quatre heures, & plus si le tems le permet. Salez-les bien en les frottant par tout de sel menu, & d'un peu de salpêtre; (*Il faut une bonne livre & demi de sel sur vingt livres de viande, non compris le salpêtre.*) Mettez les dans un saloir ou autre vaisseau, la chair en dessus; saupoudrez-y le reste du sel, avec toutes sortes d'herbes odoriférantes, lesquelles vous concasserez; laissez-les ainsi prendre sel l'espace de six à sept semaines. Pendez-les à la cheminée du côté qui fume le moins, ou pour le mieux parfumez-les avec du bois de genévre que vous allumerés directement dessous. Quand ils seront secs, pendez-les au plancher d'une chambre qui ne soit point humide; ou vous les laisserés jusqu'au tems où vous voudrés les faire cuire.

Observation.

Il sera bon de visiter souvent les Jambons, de peur qu'ils ne se gâtent : s'il se trouvoit des fentes & des crevasses dans les Jambons, enduisez-les pour plus de sûreté d'une pâte faite ainsi. Prenés du poivre noir & de la cendre à proportion de la quantité de Jambons que vous avez à conserver. Délayez-la avec de l'eau-de-vie pour plus de perfection. Bouchez-en toutes les crevasses. Saupoudrez-les de cendre par tout, & si vous voulés dans un tonneau pendant quelques jours. Pendez-les en l'air pour vous en servir au besoin. Si vous êtes obligé d'en porter en campagne, il faut les emballer dans une caisse avec des coupeaux de tonnelier, & du foin pour les tenir serrés.

Autre maniere de faire les Jambons.

Vos Jambons etant sortis de la presse comme nous venons de le dire ; mettez-les sur une planche (*la chair en dessus*) disposée en pente avec des rebords, & un vaisseau pour recevoir ce qui en tombera ; frottez vos Jambons d'un peu d'eau-de-vie ; semez-y du poivre & du sel menu ; piqués dans la chair quelques cloux de geroffle de distance en distance ; achevés d'y mettre votre sel ; couvrez-les de toutes sortes d'herbes odoriférantes ; laissez-les ainsi prendre sel l'espace de quinze à vingt jours, & ayés le soin de les arroser de leur saumure le plus souvent que vous pourrés. Après ce tems-là, met-

tez les herbes dans un chaudron avec du vin rouge, une chopine ou trois demi-septiers pour chaque Jambon. Faites-bouillir le tout ensemble jusqu'au quart de réduction. Joignez-y la saumure des Jambons. Laissez le tout refroidir. Remettez les herbes sur les Jambons, & versez-y la saumure, & continués de les arroser pendant dix à douze jours. Faites-les fumer à la cheminée, comme nous avons dit ci-devant; finissés de même.

Il y en a, qui après que leur Jambons ont été salés comme nous venons de le dire, (*mais un mois au lieu de quinze jours.*) les mettent dans la lie de vin rouge; l'espace de quatre jours; les enveloppent de foin avec les herbes, ensuite d'un linge que l'on veut perdre; les enterrent à deux pieds de profondeur, non pas dans la cave, mais dans un endroit qui ne soit point trop humide, pendant quatre autres jours, & les font fumer après.

Autre maniere de faire les Jambons.

Faites une saumure de cette façon. Mettés dans un chaudron douze pintes d'eau avec deux livres de sel, des oignons coupés par rouelles, basilic, laurier, thim, genievre, gingembre, poivre & cloux de geroffle. Faites bouillir une bonne demi-heure. Laissés reposer & refroidir. Passés au clair. Versés cette saumure sur vos Jambons, qui seront mis sur un vaisseau

après être sorti de la presse, comme nous avons dit ci-devant (*la chair des Jambons en dessus.*) Laissez-les ainsi dans la saumure pendant six à sept semaines. Après ce tems-là tirez-les de la saumure, & mettez-les comme nous avons dit ci-devant.

OBSERVATION.

De toutes les façons que je viens de vous donner pour faire les Jambons ; la premiere est la plus courte ; celle qui coute le moins, & presqu'aussi bonne que les autres. J'en parle sçavamment, par l'expérience que j'en ai faite. Quoiqu'il en soit de l'une ou de l'autre, le Jambon est d'une grande utilité en cuisine ; outre qu'il entre dans plusieurs ragoûts & coulis à qui on veut donner le gout de Jambon ; on en fait aussi des ragoûts particuliers, comme il est marqué à l'article des Ragoûts.

Passons maintenant à la maniere de les cuire & de les servir.

De la maniere de cuire les Jambons & de les servir.

Jambon au naturel.

Choisissés parmi vos Jambons celui qui presse le plus. Coupez-lui le manche, & ôtez en le mauvais ; lavez-le dans de l'eau tiéde, ratissez le proprement avec un couteau ; si vous le croyés trop salé, mettez-le tremper dans de l'eau fraîche pendant quelques heures. Enveloppez-le d'un linge. Mettez le dans une marmite juste

Entrets.

à sa grandeur, afin que la trop grande abondance d'eau ne diminue rien de sa bonté Observés de mettre au fond de la marmite une poignée de foin ; joignez-y une ou deux gousses d'ail, quelques oignons coupés par tranches & de fines herbes. Faites-le cuire avec de l'eau à très-petit feu, sur la fin mettez-y un peu de vin rouge. Il lui faut six à sept heures de cuisson, plus ou moins selon sa grosseur. Quand il sera cuit, & un peu refroidi dans son bouillon, qui doit être court, tirez-le, dévoloppez-le de son linge, sans l'ôter, tirez-lui l'os du côté du manche ; pressez le bien avec son linge, afin d'en rejoindre les chairs. Etant froid ôtez le du linge ; levez-lui légerement la couëne sans endommager la graisse saupoudrez-le de gros poivre & de chapelure de pain bien fine. Servez le sur un plat couvert d'une serviette blanche.

Quand on veut servir le Jambon par tranches ; *ce qui pour l'ordinaire ne se fait qu'après l'avoir servi dans son entier, & entamé.*) Il faut pour le couper proprement, que le couteau tranche du dessus en tirant vers le manche en le couchant en bas.

Jambon rôti à la broche.

Otés la couëne de votre Jambon ; parez-le par dessous, & coupez-lui le man-

Entremets.

che ; mettez-le dessaler pendant deux jours dans de l'eau fraîche que vous changerés deux ou trois fois. Faites-le tremper ensuite dans un bassin dix ou douze heures avec une bouteille de bon vin. Mettez-le à la broche, enveloppez le de bardes de lard, de crépines, & de feuilles de papier beurré que vous ficellerés ; faites le cuire à petit feu pendant cinq à six heures ; & pendant ce tems-là, arrosez-le souvent de sa marinade, d'un morceau de beurre frais que vous y ferez fondre. Etant cuit, ôtez-lui les feuilles de papier & les bardes de lard ; pannez-le de mie de pain bien fine, mêlée de gros poivre & de persil haché menu ; faites-lui prendre belle couleur ; retirez-le de la broche, laissez le refroidir, servez-le sur un plat couvert d'une serviette blanche.

Il y en a qui, après que leur Jambon est cuit, le retirent de la broche ; le mettent dans une tourtiere ou un plat ; le pannent comme nous venons de le dire, & lui font prendre couleur dans le four, ou lui en donnent avec la pelle à feu toute rouge.

Jambon à la braise.

Parés votre Jambon, c'est à-dire, ôtez-lui la couëne & tout ce qui n'est pas propre ; mettez-le dans de l'eau pour le des-

saler, que vous changerés deux ou trois fois pendant un jour; faites-le bouillir une heure dans de l'eau simplement; tirez-le à sec; enveloppez-le d'un linge, & mettez-le à cuire dans une braise, qui soit bien nourrie. (*Je ne parle point ici de cette braise. On n'a qu'à se regler sur celle que j'ai donnée pour l'Aloyau à la braise hors le sel qu'il faut exclure.*) Etant cuit, tirez-le de la braisiere, pannez-le de mie de pain mêlée de gros poivre & de persil haché menu, mettez-le au four pour lui donner de la couleur, ou servez-vous de la pelle à feu. Servez froid.

Si vous voulés le servir chaud, faites-le dessaler deux jours au lieu d'un, faites-le bouillir dans de l'eau comme nous venons de le dire, & mettez-le cuire à la braise. Quand il sera cuit, servez-le avec un coulis ou un ragoût tel que vous voudrés. Pour ce qui est du Jambon en pâte, nous en parlerons à l'article de la Pâtisserie, *tome II.* Grosse entrée.

Voilà tout ce que j'ai cru pouvoir vous donner pour l'apprêt du Cochon, tant domestique, que sauvage; du Cerf & autre gros Gibier; comme aussi pour la Chaircuiterie & le Jambon. Pour ce dernier, il y a encore quelques petits plats particuliers qui peuvent servir d'hors d'œuvre & d'entremets; mais je les réserve pour l'article III. du Chapitre IX. tome II. Il ne nous reste plus qu'à parler de la Hure de Sanglier,

qui peut s'accommoder de la maniere qui suit.

Hure de Sanglier.

Entremets.

Coupez la tête proche des épaules pour la rendre plus belle & plus apparente. Faites-la brûler à un feu clair, & la ratissez avec le couteau pour en ôter le poil; trempez-la après dans de l'eau chaude, & achevés de la ratisser jusqu'à ce qu'elle soit bien propre & blanche autant qu'il se pourra : fendez-la en dessous; desossez la ensuite. Piquez-la en dedans de gros lard bien assaisonné de sel & d'épices fines, de persil & de ciboule hachés menu, & d'une gousse d'ail. Faites-la mariner un jour ou deux dans du vin blanc & un peu d'eau-de-vie, du sel, du poivre, des tranches d'oignons & un paquet de fines herbes. Faites de gros filets d'un doigt d'équarrissage avec différentes viandes, comme de Sanglier, de tendre de bœuf, de rouelle de Veau, & de porc-frais, & si vous voulés aussi, de volaille & de gibier. Assaisonnés toutes ces choses séparément de sel, d'épices fines, de persil, de ciboules, ail, échalottes, le tout haché bien menu; & des rognures de ces filets qui vous seront restées, faites une farce avec un peu de lard rapé, persil, cibouboules & bon assaisonnement. Mettés la Hure sur la table, la coëne en dessous,

Faites un lit de farce ; enſuite un lit de filets que vous poſerés les uns après les autres dans la longueur de la Hure, ſurtout dans les endroits où il y a ni os ni chair ; n'oubliez pas de mettre entre chaque filet un lardon de lard & de jambon ; couvrés d'un peu de farce, continués ainſi alternativement juſqu'à ce que la tête ſoit remplie & devienne, autant qu'il ſe pourra, dans ſon entier ; preſſez-la avec les mains, afin que le tout s'incorpore dans la farce ; couſés les deux côtés de la peau avec une ficelle, & enveloppez-la d'un linge que vous ficellerés ; mettés la Hure dans une marmite juſte à ſa grandeur, & qui ſera foncée de bardes de lard & garnie de tranches de bœuf & de veau, de racines, d'oignons & de fines herbes ; joignez-y deux livres de panne bien fraîche avec la ſaumure où la tête a été marinée ; couvrés le tout de bardes de lard mouillés moitié de bouillon & moitié de vin ; & faites bouillir & cuire, doucement pendant dix ou douze heures ; laiſſez-la refroidir dans ſa cuiſſon ; développez-la, & ſervez-la ſur un plat couvert d'une ſerviette blanche. *On la garnit de quelques feuilles de laurier.*

Agiſſez de même pour la tête de Cochon.

La tête de Cochon ſe met auſſi en Balon. Voyez Balon ou Globe, ce que c'eſt, tome II.

Jambon de Poisson

Prenés de la chair de Carpe, de Brochet, d'Anguilles, de Saumon frais, ou de Truites, si bon vous semble. Hachez-les toutes bien menu. Mettez-les dans un mortier avec un bon assaisonnement de sel & d'épices fines. (*Il faut faire attention que tout ce qui se mange froid doit être assaisonné le double de ce qui se mange chaud.*) Pilez-les bien à force de bras, & versez-y à mesure un bon tiers pésant de beurre frais, que vous ferez fondre tant soit peu pour plus de facilité. Ajoutez-y après, un peu de persil & de ciboule hachés menu, & deux ou trois rocamboles; une poignée de pistaches, avec autant de Morilles, de mousserons, de champignons, de quelques truffles vertes; qui seront également hachées bien menu; liés ensuite cette farce de huit à dix œufs, dont vous ôterés la moitié des blancs, & pilés derechef toutes ces choses jusqu'à ce qu'elles soient bien mêlées & bien incorporées l'une avec l'autre.

Entremets.

Cela fait, formés votre Jambon de cette farce, ce que vous ferés aisément en vous mouillant les mains d'un peu de vin. Couvrez-le de peaux de Carpes, faites ensorte qu'il soit uni, enveloppez-le d'un linge, que vous ficellerés légere-

ment. Mettez-le dans un vaisseau proportionné à sa grandeur. Assaisonnez-le bien. Mouillez-le moitié de vin rouge & moitié de jus de racines, & faites-le cuire à petit feu. Etant cuit, laissez-le refroidir dans son bouillon, qui doit être court. Servez-le accompagné de feuilles de laurier.

Vous pouvés aussi le couper par tranches, comme un véritable jambon.

On peut aussi faire cuire ce Jambon dans un court-bouillon assaisonné de bon goût, & qui doit bouillir avant que d'y mettre le Jambon. Cette méthode est la bonne.

CHAPITRE QUATRIEME.

De la Volaille domeſtique, & des différens apprêts que l'on peut lui donner.

Obſervation ſur la Volaille domeſtique, & du choix qu'on doit en faire.

PAR la Volaille domeſtique on entend les Dindons, les Poules d'Inde, les Chapons, les Poulardes, les Poules d'eau, les Coqs vierges, & les Poulets & Poulettes. On peut encore y joindre les Oyes & les Canards; mais comme parmi ces derniers animaux il y en a de domeſtiques & de ſauvages, je les réſerve pour le Chapitre ſuivant.

Du Dindon & de la Poule d'Inde.

Le Dindon eſt un animal ſi connu dans le monde, qu'il eſt inutile d'en faire ici la Deſcription. (*Il en eſt de même de toutes la Volaille domeſtique.*) Cet animal ſe nomme auſſi Poulet d'Inde ou Coq d'Inde, & c'eſt ſon véritable nom parce qu'il vient des Indes orientales. On prétend que c'eſt aux Révérends Peres Jeſuites à qui nous avons l'obligation de cette Volaille. Les premiers qui furent mangés en France, le furent aux nôces de Charles IX. Le

chair de cette volaille est fort bonne ; quoiquee selon le sentiment de plusieurs, un peu indigeste pour les infirmes & les vieillards On ne laisse pas d'en servir sur les tables même les plus distinguées. Les Dindons s'accommodent de plusieurs manieres, tant pour les Entrées, que pour le Rôt, & les Entremets ; cependant la meilleure façon est de les faire rôtir à la broche, surtout lorsqu'il sont jeunes & bien gras.

Les meilleurs Dindons nous viennent du Gâtinois, du Maine, de Laval, du Berry & de quelques autres lieux.

La femelle a la chair plus délicate que celle du mâle.

Les jeunes Dindons & les jeunes Dindes, se connoissent à la chair blanche & fine, & aux pattes qui doivent être noires.

Les vieilles Dindes qui ont beaucoup pondu, de même que les vieux Dindons, ont la chair bize & rougeâtre, & par conséquent séche & coriasse.

On connoît les vieilles Dindes qui ont beaucoup pondu, quand elles ont le derriere bordé, vermeil & bien ouvert, & quand elles ont les pattes rouges.

Les petits Dindonneaux, lorsqu'ils sont bien gras, sont fort délicats. On les mange rôtis, & en Entrée.

Du Chapon & de la Poularde.

Le Chapon est un Coq que l'on a châtré pour l'engraisser. On prend des Coqs de six à sept mois pour les Chaponner. Les meilleurs viennent de Bruges, du Mans & du Pays de Caux, d'où l'on tire les véritables Poules de Caux, les Coqs vierges, & les Chapons paillés. Il faut choisir ceux qui ont la chair blanche & fine, la peau délicate,

les pattes d'un petit gris cendré, & les ergots petits.

La Poularde est une jeune Poule qu'on a engraissée comme un Chapon. Elle a les mêmes propriétés que le Chapon, & sa chair est plus délicate.

La Poularde nouvelle qui vient aux mois d'Avril, Mai & Juin est excellente. On la connoît par la blancheur de sa peau, & la finesse de sa chair. Les pattes en sont unies, blanchâtres & d'un petit gris. Elle a ordinairement quelques petits tuyaux de plume comme si elle étoit mal plumée.

Les Poulardes qui sont longues du corps, sont ordinairement plus tendres que celles qui sont courtes.

Il en est de même du Chapon.

La Poule veut être employée fraîche, quand elle n'est que pour le corps du bouillon. Mais si on la veut manger, il faut la laisser un peu mortifier.

Il en est de même du Coq.

Les vieux Coqs ne sont guères en usage que pour faire des bouillons, des consommés, & des gelées de viandes, pour réparer les forces des malades, & pour ranimer la chaleur de leur estomach.

Des Poulets & des Poulettes.

On distingue cinq sortes de Poulets; sçavoir, les Poulets de grain, les Poulets à la Reine, les Poulets aux œufs, les Poulets gras, & les Poulets communs. Les Poulets communs servent à faire différentes fricassées. Les Poulets gras, qui sont les plus forts, se mettent cuire à la broche, ou pour le service du rôt ou pour celui des entrées de broche. On les sert aussi cuits à la braise

ou en ragoût pour les Entrées. Il en est de même des trois autres sortes de Poulets, qui doivent être très petits. Ils viennent des environs de Paris & sont engraissés à Paris. Les Rotisseurs & les Cuisiniers leur donnent les noms qu'ils jugent à propos.

Il faut prendre des Poulettes, autant que faire se pourra, parce qu'elles sont plus tendres.

Observation.

Il ne faut tuer la Volaille, qu'après qu'elle a été un certain tems sans manger. (*Il y a du plus ou du moins selon la grosseur de l'animal.*) dès qu'elle est tuée, il faut la plumer toute chaude; la battre sur l'estomach; lui coucher les pattes sur le ventre, & la laisser mortifier quelques jours, suivant les endroits ou la saison; & cela dans un lieu frais, le dos de la Volaille exposé à l'air, c'est-à-dire, l'estomac en dessous. Si vous la transportés, il ne faut point l'enfermer qu'elle ne soit bien froide. parce qu'elle se gâteroit promptement. *Quelques-uns lui tirent le gros boyau.*

ARTICLE PREMIER.

Dindon rôti.

PRenés un gros & jeune Dindon, bien gras, bien charnu, & mortifié de quelques jours, selon la saison. Quand vous le croirés assez mortifié, coupez-lui les aîles à la premiere jointure, & les pattes au-dessus du joint; vuidez-le de toutes ses tripailles, en commençant par lui faire une incision sur le col, pour détacher légerement la poche d'avec la peau sans rien déchirer; glissés ensuite les doigts jusqu'à son estomac pour en détacher le boyau qui tient la poche; vuidez le après par le derriere, essuyez-le bien; faites-le blanchir sur la braise, d'abord sur le dos, ensuite sur les côtés, & enfin sur l'estomac; étant refait, essuyé & épluché, ficellez-le; piquez-le de menu lard bien proprement; passez-lui une brochette au travers des cuisses; mettez-le à la broche, & l'enveloppés de papier; faites-le cuire à petit feu; donnez-lui de la couleur. Servez-le accompagné d'une sauce robert.

Rôt.

La sauce dans une sauciere.

Agissés de même pour la Poule d'Inde rôtie. On peut à celle-ci, de même qu'au

Dinde rôti.

Dindon

Dindon d'une moyenne grosseur ; lui laisser les pattes, que vous mettrés alors sur des charbons bien ardens pour en ôter la peau & les ongles ; & cela après en avoir coupé les nerfs de la jointure.

Dindonneaux rôtis

Vos Dindonneaux étant vuidés comme nous l'avons dit pour le Dindon rôti, tournés-leur les pattes sur le dos. Faites-les blanchir sur la braise. Ficelez-les. Piquez-les proprement de menu lard. Faites-les rôtir enveloppés de papier. Quand ils seront cuits & de belle couleur, servez-les. Rôt.

Le Dindon rôti & mangé froid, est admirable avec une remoulade composée de cette façon. Hors d'œuvre.

Prenés de petites ciboulettes avec des échalottes, & un peu de persil, hachez le tout un peu menu & séparément pour plus de perfection ; mettez-les dans une casserole ou un autre vaisseau ; joignez-y quelques capres hachées menu, & si vous voulés, un ou deux anchois bien lavés & hachés ; assaisonnés de sel menu & de gros poivre ; délayés & battés bien toutes ces choses ensemble avec un peu de moutarde, de l'huile fine & du vinaigre ; que rien ne domine dans cette sauce ; servez-la dans une sauciere. Remoulade.

Cette remoulade peut servir non-seulement aux Dindons, mais aussi à toute sortes de volailles froides qui ont été rôties.

Dindon à la Financiere.

Prenés un jeune Dindon, qui soit bien gras, bien charnu, & mortifié de quelques jours; vuidez le de toutes ses tripailles, essuyés le bien, ôtez-lui l'os de l'estomac qu'on nomme ordinairement le brichet. Farcissez-le d'un ragoût presqu'à demi cuit, soit de Poulets à la Reine, soit de petits Pigeons pris de dessous la mere, ou de Cailles, ou de Grives, ou d'Ortolans, il n'importe de quels oiseaux soit fait ce ragoût; il doit aussi être garni de ris de-Veau, de truffles, & de champignons, ou bien de foyes gras, de crêtes, de morilles & de mousserons. (*Vous trouverés la maniere de faire ces sortes de ragoûts chacun à son article.*) Bouchez les deux côtés du Dindon d'un peu de farce pour y maintenir le ragoût; ficellez-le; faites-le blanchir dans une casserole avec du beurre frais ou du lard fondu, & mettez-le cuire à la braise. Etant cuit, servez-le avec un coulis de Veau & de Jambon.

Grosse entrée.

OBSERVATION.

Il est bon d'avertir l'Officier qui accommo-

dera ce Dindon, d'en prévenir le maître de la table, ou celui qui fait la dissection des viandes, afin qu'il leve l'estomac du Dindon pour servir le ragoût qui est renfermé au dedans.

On peut aussi, si l'on veut, accompagner ce Dindon de quelques atelettes que vous piquerés autour du Dindon. *Voyez Atelettes, Tome II.*

On peut aussi, au lieu de ragoût de Poulets ou d'oiseaux; farcir ce Dindon d'un salpicon crud. *Voyez Salpicon crud à l'article des Ragoûts.*

Si vous voulés que ce Dindon soit rôti, il faut l'envelopper de bardes de lard & de feuilles de papier & le faire cuire à très-petit feu, pour que le ragoût qui est renfermé dedans puisse y cuire.

Il faut faire aussi attention, que toutes volailles cuites à la broche, doivent être bien tendres, bien fines, & bien grasses. On peut, pour plus de perfection, les piquer de petit lard.

Dindon à la Perigord.

Prenés un jeune Dindon qui soit bien gras & bien charnu; vuidez-le de toutes ses tripailles. Coupez-lui les aîles à la premiere jointure & les pattes au dessous du joint. Otez lui l'os de l'estomac, ou le brichet, comme nous l'avons dit pour le Dindon à la Financiere. Cela fait, ayés de truffles vertes à demi cuites. (*Voyez Truffles, tome II.*) Coupez-les par tranches un peu épaisses. Maniez-les avec du lard rapé, du sel, & des épices fines, & si vous voulés, un peu de persil Grosse entrée.

haché menu. Farcissez-en votre Dindon. Bouchés les deux côtés d'un peu de farce pour empêcher que les truffles ne sortent, & retroussez-le proprement ; ce que vous ferés en lui passant au travers des cuisses & du croupion une brochette, ou pour le mieux une ficelle avec une aiguille. Faites-le blanchir dans du beurre ou du lard fondu, & mettez-le cuire à la broche enveloppé de lard & de papier. Quand il sera cuit, Servez-le avec un coulis de Veau & de Jambon.

Il y en a qui après que le Dindon est farci, le laissent mortifier trois ou quatre jours pour lui faire prendre le goût de truffles, puis après le font cuire.

Les meilleurs Dindons farcis de truffles, sont ceux du Perigord même. Il nous en vient quelquefois de tout farcis de ce Pays-là à Paris, & on les fait cuire de même.

Entremets. Il nous vient aussi du même Pays des Pâtés de Dindons farcis de truffles, qui sont exquis.

Dindon en Galantine.

Grosse entrée. Voyez Chapons ou Poulardes en Galantine, & vous y conformés, c'est la même chose, ci-dessus.

Agissés de même pour les Dindes.

Dindon marbré.

Voyez Chapons ou Poulardes marbrés, Entremets. c'est la même chose, ci-dessus.

Agissés de même pour les Dindes.

Dindon en Ballon ou en Globe.

Voyez Ballon ou Globle, ce que c'est *tome II.* où vous trouverés aussi la maniere de mettre le Dindon en Ballon. Entremets.

Agissés de même pour les Dindes.

Dindon à la Polonoise.

Prenés un jeune Dindon qui soit bien gras, bien charnu & mortifié de quelques jours; vuidez-le de toutes ses tripailles; essuyés le bien; retroussez-le proprement; faites le blanchir sur la braise; piquez le de petit lard seulement sur les deux cuisses; mettez-le à la broche & l'enveloppez de bardes de lard & de feuilles de papier, faites-le rôtir à petit feu; en l'arrosant souvent jusqu'à ce qu'il soit presque cuit; tirez le de la broche & laissez-le refroidir: quand il sera froid, ôtez-lui l'estomac que vous couperés proprement; prenez-en la chair & faites-en une farce fine avec un peu de noix de Veau, quelques ris-de-Veau, du lard rapé, graisse de Bœuf, champignons, persil, ciboule & bon assaisonnement. *Voyez Farce fine la maniere de la faire, ci-devant.* Rempliſſés le corps de votre Dindon de cette farce, & lui en formés son estomac, ce que vous ferés avec la lame d'un couteau; frottés cet estomac Grosse entrée.

avec du beurre tant soit peu fondu, dans lequel vous y aurés mis un jaune d'œuf battu; pannez-le de mie de pain bien fine; humectez la de ce beurre; mettez le Dindon dans une tourtiere foncée de bardes de lard, avec une cuillerée de bouillon, & le mettés au four pour l'achever de cuire; étant cuit & de belle couleur, dressez-le dans le plat que vous devés servir; versés dessus & aux côtés un bon coulis, & servés.

Vous pouvés aussi, si vous voulés, pour donner plus de grace à ce Dindon, y faire un petit trou au milieu de l'estomac pour y mettre un petit ragoût. *Mais c'est après que ce Dindon est cuit & prêt à servir.*

Les Dindonneaux, les Chapons & les Poulardes, s'apprêtent & se servent de la même maniere: hormis que ces derniers n'étant pas si gros que le Dindon dont nous venons de parler; il ne sera pas nécessaire d'y faire de trou au milieu de l'estomac.

Une autre fois, au lieu de farce, faites un petit ragoût avec l'estomac de votre volaille; pour cela, coupés la chair de cet estomac en petits filets; joignez-y trois ou quatre foyes gras blanchis & coupés en filets, & autant de truffles toutes cuites, & également coupées en filets. Passés le

tout sur le feu dans une casserole avec d'excellent beurre, mouillez-le d'un peu de coulis, assaisonnez-le de bon goût; faites mijotter un peu; joignez y quelques queues d'Ecrevisses; mettés le ragoût en la place de l'estomac de votre volaille. Frottez-le d'un peu de beurre, pannez-le, & finissés de même.

Dindon à la braise diversifié en plusieurs façons.

Prenés un Dindon semblable à celui dont nous venons de parler. Etant au point que vous souhaités, je veux dire mortifié de quelques jours, vuidez-le de toutes ses tripailles; essuyez-le bien; coupez-lui le col proche du corps, les aîles à la premiere jointure & les pattes au-dessous du joint; ou plutôt, si votre Dindon est d'une moyenne grosseur, laissez-lui les pattes pour les lui coucher sur l'estomac, & pour cela coupez lui le nerf du dessous de chaque joint; brûlés légerement ces pattes sur des charbons ardens pour en ôter la peau & les ongles. (*toute Volaille ou tout Gibier cuit à la braise se sert ainsi.*) Faites-le blanchir pour le piquer, si bon vous semble, de quelques moyens lardons un peu assaisonnés de sel, d'épices fines, de persil & de ciboule haché menu. Ficellez-le en

Grosse entrée.

lui paſſant une ficelle au travers des cuiſſes & du corps. Mettez-le (*l'eſtomac en deſſous.*) dans une braiſiere ou une marmite juſte à ſa grandeur ; laquelle ſera foncée de bardes de lard ; joignez-y des tranches de Veau, quelques oignons & différentes racines coupées en zeſte ; un paquet de perſil, ciboules, thim, laurier, & une gouſſe d'ail, le tout bien ficelé ; aſſaiſonnez-le de ſel, d'épices fines ; couvrés le tout de bardes de lard, & après d'un plat qui puiſſe retenir votre Dindon, & tout ce que vous y aurés mis en reſpect, (*ce que je dis ici de ce Dindon, je le dis également de toutes ſortes de Viandes cuites à la braiſe. Car toute viande qui ſurnage ne ſçauroit ni cuire également, ni prendre le goût des ingrédiens que vous y aurés mis.*) Mouillez-le après de bon bouillon & d'un peu de vin blanc, prenés garde de n'en point trop mettre, fermés bien votre marmite de ſon couvercle, & faites-la bouillir à petit feu, c'eſt-à-dire, après quelques bouillons, entourez-la de braiſe qu'il faudra entretenir juſqu'à parfaite cuiſſon. Votre Dindon étant cuit & repoſé une petite heure dans ſa braiſiere pour y prendre le goût ; tirez-le & le dreſſés dans le plat que vous devés ſervir, verſés deſſous tel ragoût,

ou telle sauce, ou coulis que vous jugerés à propos.

Pour ce qui est des ragoûts propres pour servir d'accompagnement à ce Dindon ; ce sont ceux de ris-de-Veau, de jambon, de celery, d'oignons, & quelques autres. Il est bon aussi, pour donner plus de goût à ce Dindon, de mettre dans le ragoût un peu de bouillon dans lequel a cuit votre viande ; ce que vous ferés après qu'il sera passé au travers d'un tamis & bien dégraissé.

Vous trouverés la maniere de faire ces sortes de Ragoûts à l'article des Ragoûts, Chapitre premier.

On peut aussi, si l'on veut, farcir ce Dindon d'une farce générale. Pour cela, il est bon de lui ôter les os de l'estomac, ce que vous ferez aisément par le côté du col, & par le trou d'en bas.

Votre Dindon ainsi préparé ; rempliſſez-lui le corps de cette farce. (*Voyez Farce générale, ci devant.*) Ficellez-le par les deux bouts pour empêcher que la farce ne sorte ; & faites-le cuire à la braise comme nous avons dit ci-devant, servez-le de même.

Les gros Dindons se farcissent à la vérité très-rarement, si ce n'est aux tables des grandes familles, afin d'abbattre un peu par là l'appetit & de faire trouver les autres viandes meilleures.

C'est là ce qu'on entend par braisiere, qui est comme nous avons déja dit, une maniere de cuisson qui releve extrêmement le goût des viandes, comme vous l'avez pû voir dans l'article du Bœuf, du Veau & du Mouton ; & comme on en verra encore des exemples dans la suite de cet Ouvrage : s'ils n'ont pas tous l'explication étendue que demande une chose si nécessaire, &

dont l'usage est fort en vogue, on n'a qu'à consulter cet article, qui seul suffira pour y bien réussir.

Dans cette braisiere, vous mettez non seulement le Dindon, mais plusieurs autres viandes ensemble; mais les unes après les autres, & selon le dégré de cuisson qu'elles demandent. C'est à l'Officier de voir de combien de tems chaque chose à besoin pour cuire.

Il est encore bon, pour ne point s'y tromper, de découvrir de tems en tems la braisiere, afin d'y toucher les viandes pour être plus certain de leur cuisson. Car les viandes trop cuites, sont insipides.

Une braise ainsi faite, peut vous servir quelques semaines; pour lors il faut y mettre des morceaux de lard au lieu de bardes, & en exclure le vin, de crainte qu'il n'aigrisse la braisiere. On peut y mettre en la place un peu d'eau-de-vie

Dindon à la daube.

Il ne seroit presque pas nécessaire de vous donner ici un long détail pour faire cette daube; par la raison que c'est presque le même apprêt que celui du Dindon à la braise, dont nous venons de parler; il faut seulement observer, que toutes les viandes qui se mangent froides, comme sont les daubes & autres; doivent être plus assaisonnées de toutes sortes d'ingrediens; c'est-à dire, du double de sel, & de toutes sortes d'épiceries & de fines herbes: & qu'au contraire les viandes qui se mangent chaudes, ne veulent qu'un assaisonnement juste & moderé; ensorte que rien ne domine de tout ce que nous avons dit pour le Dindon à la braise.

Voici donc en quoi consiste une daube; elle

seule pourra vous servir de régle, non-seulement pour ce Dindon, mais pour toute autre viande en général.

Prenés un bon & gros Dindon qui soit bien gras & charnu; (*il n'importe qu'il soit vieux*) étant au point que vous le souhaités, je veux dire mortifié de quelques jours; vuidez-le de toutes ses tripailles, essuyez-le bien; cassez-lui légérement les os; retroussez-le en poule, c'est-à-dire; passez-lui le bout des cuisses dans le corps, par le moyen d'une petite fente que vous ferés avec la pointe du couteau, de chaque côté; faites-le blanchir sur la braise; lardez le de moyens lardons bien assaisonnés de sel & d'épices fines, de persil & de ciboule hachés menu: servez-vous pour cela de l'épice fine, dont il est parlé au Chapitre de la Pâtisserie, *tome II.* Mettez-le (*l'estomac en dessous*) dans une braisiere ou une marmite juste à sa grandeur; laquelle sera foncée de bardes de lard: nourrissez-le de tranches de bœuf & de Veau, d'oignons & de différentes racines, avec un paquet de fines herbes; assaisonnez le à force; couvrés le tout de bardes de lard, & après d'un plat qui puisse retenir votre Dindon & tout ce que vous y aurés mis en respect; mouillez-le après de bon bouillon & d'un peu de vin blanc, prenés garde de n'en point

Entremets.

trop mettre ; fermez votre marmite de son couvercle, & faites la bouillir à petit feu ; après quelques bouillons, entourez-la de braise qu'il faudra entretenir jusqu'à parfaite cuisson.

Votre Dindon étant cuit, laissez-le presque refroidir dans sa braisiere ; tirez-le à sec, passés sa cuisson (*qui doit être courte*) au travers d'un tamis, dégraissez-la. Faites-la bouillir un peu dans une casserole sur le feu ; prenés un ou deux blancs d'œufs que vous battrez, jettez-les dans la casserole en les remuant, & passez-la ensuite dans une serviette sans presser. La glace étant presque prise, versez-la sur le Dindon & le mettés au frais jusqu'à ce que vous le serviés ; ce que vous ferés sur un plat couvert d'une serviette blanche.

Autrement.

Votre Dindon étant cuit, tirez-le à sec & le mettez (*l'estomac en dessous*) dans un vaisseau de terre à peu près juste à sa grandeur ; passés sa cuisson au travers d'une passoire ou d'un tamis ; versez-la sur le Dindon, & le mettés au frais pour le laisser refroidir ; quand vous voudrés le servir étalez sa glace, ou si vous voulés, sa gelée sur son estomac & sur ses cuisses, ce que vous ferés avec la lame d'un couteau

ou le dos d'une cuillere ; servez-le sur un plat couvert d'une serviette blanche.

ARTICLE II.

Suite de la Volaille domestique.

Des Chapons & des Poulardes, & autres Viandes de même espéce.

OBSERVATION.

LES Chapons & les Poulardes n'étant qu'une même sorte de Viande, j'ai cru qu'il seroit inutile d'en parler séparément ; ce que je dirai donc des Chapons doit s'entendre également des Poulardes.

Chapons ou Poulardes, rôtis simplement.

Choisissez-les pour cela bien gras & d'une chair fine. Laissez-les mortifier quelques jours, selon la saison. Quand vous les croirez assez mortifiés, coupez-leur les aîles à la premiere jointure : flambez-les sur un fourneau bien allumé de charbon, ou sur un feu clair ; épluchez-les, & vuidez-les ensuite de la maniere qui suit. Faites une incision sur le derriere du col de la volaille pour détacher légerement la poche d'avec la peau, sans

rien déchirer ; gliſſés enſuite votre doigt juſqu'au deſſous de l'eſtomac pour détacher le boyau qui tient la poche, & vous le courbés pour cet effet en le tirant doucement. Enſuite vous agrandirés un peu le trou auprès du croupion, & vous ferés une petite inciſion ſous la cuiſſe droite pour en ôter tout ce qu'il y a dans le corps, en commençant par les boyaux, enſuite le gezier, & puis le foye dans tout ſon entier ſans crever l'amer ; eſſuyés bien votre volaille : brûlez lui légerement les pattes ſur des charbons ardens pour en ôter la peau & les ongles, & laiſſez ces pattes dans leur longueur. Cela fait, retrouſſez-les proprement en leur paſſant une brochette au travers du gros des cuiſſes & du corps, ou plutôt une ficelle enfilée dans une groſſe aiguille que l'on nomme carrelet. (*Cette façon s'appelle ficeller une volaille.*) Aſſaiſonnez la en dedans du corps d'un peu de ſel, & ſi vous voulés d'un petit oignon fendu en quatre pour lui donner plus de goût ; mettez-la à la broche ; & faites-la rôtir à petit feu, enveloppée de papier, ſi vous voulés. Vous connoîtrés qu'elle eſt cuite, quand elle commencera à fumer, & à jetter de petites fuſées de jus. Donnez-lui de la couleur, & ſervez-la accompagnée de creſſon, ſi c'en eſt la ſaiſon, qui pour

cela doit être assaisonné d'un peu de sel, de poivre & de vinaigre.

On lui coupe le col proche du corps, soit avant la cuisson, soit après.

Chapons ou Poulardes, piquées & rôties.

Vos Chapons ou Poulardes, étant vuidés comme nous venons de le dire; faites-les blanchir sur la braise, d'abord sur le dos, ensuite sur les côtés, & enfin sur l'estomac; essuyez-les & épluchez-les; retroussez-les ensuite; piquez-les de menu lard bien proprement; faites-les cuire à la broche, comme nous l'avons déja dit; servez-les de même. Rôt.

Toute la volaille grasse s'accommode & se sert de même; excepté qu'on lui laisse le col & la tête, & qu'on lui retrousse les aîles sur le dos.

Par la volaille grasse, on entend les Chapons de Bruges, les Coqs vierges, & les Poules de Caux.

Les Campines, sont à proprement parler, de jeunes Poulardes, qui s'accommodent & se servent aussi de la même maniere, avec cette différence qu'on leur renverse les pattes sur le dos, & qu'on les farcit, surtout le jabot, de leur foye haché menu avec du lard rapé, du sel, du poivre, du persil, de la ciboule ha-

chés menu. C'eſt ce qui leur donne le nom de Campines

Il faut que ces Campines ſoient piquées de menu lard. Il en eſt de même des Coqs vierges & des Poules de Caux.

Les Coqs vierges ſe bardent quelquefois.

Chapons ou Poulardes rôties pour Entrée de broche, diverſifiés en pluſieurs façons.

Prenés des Chapons ou Poulardes, ſemblables à ceux dont nous venons de parler pour le ſervice du rôt. Coupez-leur les aîles à la premiere jointure, flambez-les, épluchez-les, vuidez-les, eſſuyez-les, & coupez-leur le col proche
Entrée. du corps. Otez-leur, ſi vous voulés, l'os de l'eſtomac ou le brichet, ce que vous ferés aiſément par le côté du col, & par la facilité que donnera la fente du deſſous de la cuiſſe ou le trou d'en bas. Farciſſez-les, ſi bon vous ſemble d'une petite farce faite de leur foye avec du lard rapé, un ou deux ris-de-veau, le tout haché menu & pilé dans un mortier avec bon aſſaiſonnement de ſel & d'épice fine, de perſil & de ciboule hachés menu, & quelques œufs pour lier. Retrouſſez-les, c'eſt-à-dire, ficelez-les avec une aiguille & de la ficelle que vous paſſés au travers des cuiſſes & du corps; trouſſez-leur les pattes

sur l'estomac, & leur coupés pour cela le nerf qui est derriere, ce qui fait tomber les pattes d'elles-mêmes sur l'estomac, ficellez-les pour les y maintenir. (*Il faut que ces pattes ayent été mises auparavant sur des charbons ardens pour en ôter la peau & les ongles.*) Faites-les blanchir légérement sur le feu dans une casserole, avec du beurre frais ou du lard fondu, persil & ciboules entieres, & quelques champignons pour leur donner du goût. Enveloppez-les de bardes de lard & de papier. Faites-les cuire à la broche à petit feu, pour qu'ils ne prennent point de couleur; parce que toute volaille en Entrée de broche doit se servir blanche. Quand ils seront cuits, servez-les avec tel coulis, ou sauce, ou ragoût que vous jugerés à propos. Ce coulis, ou sauce, ou ragoût donnera les noms à vos Chapons ou Poulardes, comme :

Coulis de Veau & de Jambon.
Coulis d'Ecrevisses.
Coulis à la Reine.

Pour les Sauces.

Sauce à la Crême.
Sauce Ravigotte.
Sauce au Restaurant.
Sauce Onctueuse.
Sauce sans pareille.
Sauce Bachique.
Sauce à l'Italienne.
Sauce à l'Espagnole.

Pour les Ragoûts.

Aux Morilles.
Aux Mousserons.
Aux Truffles.
Aux Olives.
Aux Pistaches.
A la Perce-pierre.
Au Persil.
Aux Cornichons.
Aux Concombres.
Aux petits Oignons.

Aux Ecrevisses.
Aux Huîtres.
Aux Moules.
Aux Ris-de-Veau.
Au Jambon.
Aux Foyes-gras.
Aux Filets de Volaille.
Aux Filets de Gibier.
A la Bechamel.
Au Ragoût mêlé, ou d'Amourettes, ou de Crêtes de Coq.

Vous trouverés la maniere de faire les Coulis, les sauces, & les ragoûts chacun à son article, Chapitre premier.

Il y en a, qui avant que de verser le coulis, ou la sauce, ou le ragoût sur ces Chapons ou Poulardes, les cizellent le long de l'estomac, comme on fait aux Canards. Cela dépend du goût & de la fantaisie d'un Officier.

Chapons ou Poulardes à la braise, diversifiés en plusieurs façons.

Entrée. Prenés des Chapons ou Poulardes. Coupez leur les aîles à la premiere jointure. Flambez-les, épluchez-les, vuidez-les, essuyez-les bien, & coupez-leur le col proche du corps. Otez-leur, si vous voulés, l'os de l'estomac, ce que vous ferés aisément, comme on vient de le dire, ci-devant. Farcissez-les, si bon vous semble d'une farce générale. (*Voyez Farce générale ci-devant.*) Ficellez-les bien, c'est-à-dire, passez-leur une ficelle au travers des cuisses & du corps. Troussez leur les pattes sur l'estomac, & leur coupés pour cela le nerf qui est derriere, ficellez-les pour les y maintenir. (*Il faut que ces pattes ayent été mises auparavant sur des char-*

bons ardens pour en ôter la peau & les ongles.) Faites-les blanchir sur le feu dans une casserole avec du beurre frais ou du lard fondu, & mettez-les cuire à la braise, comme le Dindon à la braise, ci-devant. Etant cuits, servez-les avec un tel coulis, ou sauce, ou ragoût que vous voudrés. Ce coulis, ou sauce, ou ragoût donnera les noms à vos Chapons ou Poulardes.

Vous trouverés la maniere de faire les coulis, les sauces, & les ragoûts chacun à son article, Chapitre premier.

Vous pouvés faire cuire ces Volailles à la broche comme à la braise; en faisant surtout attention que toute volaille cuite à la broche, doit être jeune, par conséquent tendre, bien fine, & bien grasse. Il faut aussi les envelopper de bardes de lard & de papier, & les faire cuire à petit feu.

Au reste lorsque je parle de cuire ces sortes de volailles à la braise, comme le Dindon, j'entends qu'on se servira, lorsqu'il y aura moins de piéces, d'un pot de terre, ou même (*& ce seroit le mieux*) d'une casserole dont la grandeur réponde justement à la quantité de volailles que vous avez à cuire, afin que le suc des viandes ne se perde point, car autrement il se perdroit dans le bouillon: on peut pour cela employer la méthode suivante, que les meilleurs Officiers pratiquent aujourd'hui, surtout lorsqu'ils ont peu de viande à faire cuire.

Chapons ou Poulardes, à la Belle-vûe.

Prenés un ou deux Chapons ou Poular-

des, flambez-les, épluchez-les, vuidez-les, & leur déſoſſez l'eſtomac comme nous l'avons dit pour les Chapons à la braiſe. Farciſſez-les d'un ragoût preſqu'à demi-cuit; ſoit de petits Pigeons pris de deſſous la mere, ſoit de Cailles, ou de Grives, ou d'Ortolans; il n'importe de quels oiſeaux ſoit fait ce ragoût; mais il doit pour plus de perfection, être garni de ris-de-Veau, de truffles & de champignons, ou bien de foyes gras, de crêtes, de morilles & de mouſſerons. Bouchez les deux côtés des volailles d'un peu de farce pour y maintenir le ragoût; ficellez-les; faites-les blanchir ſur le feu dans une caſſerole avec du beurre frais ou du lard, fondu; piquez-les proprement de menu lard, de Jambon, & de truffles. Ayéz une caſſerole qui ſoit profonde; foncez-la de bardes de lard; arrangez y vos volailles; aſſaiſonnez-les un peu; nourriſſez les de quelques tranches de rouelles de Veau, d'oignons, de carottes & de panais, un petit bouquet de perſil, ciboules, baſilic, laurier & une gouſſe d'ail, le tout bien ficellé; mouillez-les d'un peu de conſommé & d'un verre de vin de champagne ou autre bon vin blanc; avec une cuillerée d'huile fine, ſi vous voulés; couvrés le tout de bardes de lard & d'une feuille de papier, enſuite la caſſerole de ſon cou-

Entrée.

vercle, avec du feu dessus ; mettez-la sur le feu, faites bouillir ainsi doucement. La volaille étant cuite, ce que vous connoîtrés lorsqu'en lui tâtant la cuisse elle fléchira sous le doigt. Servez-la avec un coulis ou ragoût tel que vous voudrés. Il sera bon de mettre dans ce coulis ou ragoût un peu du restaurant, je veux dire de la cuisson de la braise, après qu'elle sera bien dégraissée & passée au travers d'un tamis de soye.

Autrement.

Votre volaille étant piquée, passez-lui au travers des cuisses & proche des aîles une brochette de fer ou de bois ; couvrez-la de bardes de lard & de feuilles de papier ; attachez la à la broche le long du dos ; faites-la rôtir à petit feu ; servez-la.

On peut aussi au lieu de ragoût de Pigeons ou d'oiseaux ; farcir ces Volailles d'un Salpicon à demi cuit. *Voyez Salpicon.*

OBSERVATION.

L'Officier qui fera ces sortes de Poulardes, en doit prévenir le maître de la table, ou celui qui fait la dissection des viandes, afin qu'il leve l'estomac de ces Volailles ; pour servir à la compagnie le ragoût qui est renfermé en dedans.

Chapons ou Poulardes à la Choisy.

Prenés un ou deux Chapons ou Poulardes, fendez-les tout le long du dos,

déſoſſez-les de tous leurs os, à la réſerve du croupion, du petit bout des aîles, & des cuiſſes que vous caſſerés d'un coup du dos du couteau. Farciſſez-les d'une farce générale qui ſoit bien délicate. (*Voyez Farce générale, ci-devant.*) Donnez-leur la forme qu'ils doivent avoir, & recouſez-les par l'ouverture que vous avez faite. Paſſez-les dans du lard fondu pour les refaire. Ayés de belles Ecreviſſes que vous faites cuire dans de l'eau ſimplement. Otez-leur les cornes, les petites pattes & les coques de la queue, excepté la coquille. Couſez avec une aiguille & du fil à chaque membre de vos volailles, une Ecreviſſe par le bout de la coquille. Piquez-leur de diſtance en diſtance avec la pointe du couteau l'eſtomac & les cuiſſes, & faites entrer à meſure dans chaque inciſion une partie des différentes choſes; comme piſtaches, queues d'écreviſſes, morilles, truffles, &c. le tout coupé en filets. Foncez une caſſerole de bardes de lard. Arrangez ſur vos volailles les Ecreviſſes couchées ſur l'eſtomac. Nourriſſez-les de quelques petites tranches de Veau & d'oignons, de différentes racines coupées en zeſtes, avec un paquet de fines herbes, & un peu d'aſſaiſonnement. Mouillez-les de bon conſommé. Couvrez le tout de bardes de lard & d'une feuille de papier.

Entrée.

Faites-les cuire à la braise, comme nous avons dit ci-devant pour les Chapons ou Poulardes à la Belle-Vûe. Etant cuites, dressez-les dans le plat que vous devés servir, les Ecrevisses à côté : versés dessus un petit ragoût fin ; comme celui d'Amourettes, ou de Crêtes, d'Ecrevisses, ou d'Olives, ou un ragoût mêlé.

Vous trouverés la maniere de faire ces sortes de ragoûts à l'article des Ragoûts, Chapitre premier.

On sert de la même maniere les Poulets, les Dindonneaux, & les Canards.

Chapons ou Poulardes piquées & glacées.

Prenés un ou deux Chapons ou Poulardes ; épluchez-les proprement & vuidez-les de même ; ôtez-leur le brichet, qui est l'os de l'estomac ; applatissez les bien, retroussez-les en Poule, c'est-à-dire, passez leur le bout des cuisses dans le corps, par le moyen d'une petite fente que vous ferez de chaque côté avec la pointe du couteau ; faites-les blanchir sur le feu dans une casserole avec du lard fondu ou du beurre ; piquez-les proprement de menu lard ; mettez-les dans une casserole, (*le lard en dessus*) avec quelques tranches de rouelles de Veau, & de racines, un oignon piqué de deux cloux de girofles, deux ou trois grains de poi- Entrée.

vre, une petite pincée de sel, & un bouquet garni; mouillez-les de bouillon sans couleur; faites-les bouillir & cuire à petit feu. Quand vos volailles seront cuites, tirez-les de la casserole, passés la cuisson au travers d'un tamis, dégraissez-la, remettez-la dans la casserole; faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit un peu en glace; mettez-y vos volailles (*le lard en dessous*) pour les y glacer; dressez les dans le plat que vous devés servir: si elle ne sont pas bien glacées par tout, prenés trois ou quatre plumes de volailles, que vous trempés dans la glace, & que vous mettés à mesure dans les endroits où il en manque; de cette façon vous ne cassez point le lard. Reglacez-les encore, si vous voulés, d'une glace de Veau que vous étalerez légérement avec le dos d'une cuillere, & de la maniere que nous avons dit au Chapitre premier. Servés dessous une essence de Jambon.

On sert de la même maniere les Dindonneaux & les Poulets. *Observés que tout ce qui est glacé demande beaucoup d'attention.*

Chapons ou Poulardes à la Toulouse.

Prenés un ou deux Chapons ou Poulardes, épluchez-les proprement & vuidez-les de même; ôtez leur l'os de l'estomac, retroussez-leur les aîles sur le dos, &

& bridez-les avec une aiguille & de la ficelle ; faites-les blanchir sur la braise ou dans du beurre ; piquez-les de menu lard, deux rangées de chaque côté ; ensorte que l'estomac se trouve à découvert ; piquez les deux côtés de cet estomac de petits brins de persil bien verd ; faites-les rôtir à la broche, & ne les arrosés pas que le persil ne soit un peu sec. (*Quelques-uns se servent pour cela de saindoux.*) Servez-les avec une essence de Jambon, ou un coulis à la Reine. Entrée.

On peut aussi farcir ces Chapons ou Poulardes de ris cuits au gras ; ce que vous ferés avant de les blanchir & de les piquer. *Voyez ris au gras, Chapitre premier.*

On sert de la même maniere les Dindonneaux, les Poulets, les Pigeons, & les Canards. Les uns & les autres peuvent aussi se farcir d'un Salpicon, au lieu de ris. *Voyez Salpicon, Chapitre I.*

Chapons ou Poulardes à la Tartare.

Flambez-les, épluchez-les, & vuidez-les proprement. Applatissez-les bien avec le plat du couperet. Retroussez-les en Poule ; c'est-à-dire, passez-leur le bout des cuisses dans le corps, par le moyen d'une petite fente que vous ferez de chaque côté avec la pointe du couteau. Mettez- Entrée ou hors d'œuvre.

les mariner sur le feu dans une casserole avec du lard fondu ou du beurre, persil & ciboule hachés menu, sel & épices fines; faites-les mijotter sur des cendres chaudes, dans la casserole bien couverte. Ayés soin de les retourner une ou deux fois. Retirez-les & les pannez à mesure de mie de pain bien fine. Faites-les griller à petit feu Quand ils seront cuits & de belle couleur; servez-les avec une rémoulade chaude. *La sauce dessous ou séparément dans une sauciere.*

On sert de la même maniere les Poulets, les Pigeons, & autres oiseaux.

Chapons ou Poulardes à la Polonoise.

Entrée. Ces Chapons ou Poulardes s'accommodent & se servent de la même maniere que le Dindon à la Polonoise. Voyez-y & vous y conformés d'un bout à l'autre, il est inutile de le répéter une seconde fois, ci-devant.

Chapons ou Poulardes en Galantine.

Prenés un ou deux Chapons ou Poulardes, épluchez-les proprement, fendez-les tout le long du dos; vuidez-les, essuyez-les, désossez-les de tous leurs os, à la reserve du croupion, du petit bout des aîles, & des cuisses que vous casserés d'un coup du dos du couteau;

coupez la chair du dedans de l'estomac sans le trop décharner de la peau. Faites des filets de la chair ôtée; & de ce qui vous reste de cette chair, faites-en une farce avec un peu de Jambon, de lard rapé, de persil, de ciboule, & quelques champignons, le tout haché bien menu & pilé dans un mortier avec un peu d'assaisonnement & deux ou trois œufs. Entrée.

Cela fait, faites durcir dix ou douze œufs, prenez-en les jaunes, & mettez-les de côté avec ce qui suit; sçavoir, des pistaches & des amandes douces, le tout échaudé séparément, & pelé de même, de moyens lardons de lard & de jambon, & la chair d'un Lapreau ou autre gibier coupée en filets, lesquels, aussi bien que ceux de la volaille, vous assaisonnerez légérement de sel, d'épices fines, de persil & de ciboule hachés menu.

Toutes ces choses étant ainsi préparées, étendez les peaux de vos volailles. (*l'estomac en dessous*) Couvrez ces estomacs en dedans d'un peu de farce, de l'épaisseur d'un écu de six livres; arrangez dessus les filets que vous avez préparés; posez-les les uns après les autres, en commençant par un lardon de lard, que vous mettrez au milieu de l'estomac, sur la longueur, ensuite un lardon de jambon de chaque côté, & après un rang de jau-

nes d'œufs coupés par filets ; & un autre d'amandes & de piſtaches, & même de truffles pour plus de perfection ; puis un rang de filets de Lapreau & de blanc de volaille. (*faites de votre mieux pour les cuiſſes & les aîles*) couvrés tous ces filets d'un peu de farce, & mettez-y d'autres filets dans le même ordre que nous venons de dire ; continuez ainſi cet ouvrage par pluſieurs repriſes, & alternativement juſqu'à ce que la peau de votre volaille ſoit remplie & paroiſſe, autant que vous le pourrés dans ſon entier. (*Il faut obſerver que chaque choſe ſoit en ſon rang, & ſe touche bien l'une l'autre.*) Preſſez-les bien avec les mains, afin que le tout s'incorpore dans la farce ; couſez les deux côtés de la peau avec une ficelle, & enveloppez-les ſéparement dans un linge que vous ficellerez ; mettez les volailles cuire à la braiſe, c'eſt-à-dire, dans une caſſerole comme nous l'avons dit pour les Chapons à la Belle-Vûe ; étant cuites, ſervez-les avec nn coulis de Veau & de Jambon.

Entrée. On fait de la même maniere les Poulets en Galantine, auſſi bien que le Dindon. Ce dernier ſe ſert pour plat de milieu d'Entrée dans les grands repas.

On fait auſſi de la même maniere les Lapreaux & les Lapins en Galantine, comme nous le dirons a leur article.

Chapons ou Poulardes marbrés.

C'est le même apprêt que les Chapons ou Poulardes en Galantine, si ce n'est qu'on les mange froids ; & c'est pour cette raison qu'on les nomme marbrés. Il faut pour cela les assaisonner beaucoup, tant au dedans qu'au dehors, c'est-à-dire, le double de ce qu'il faut pour les manger chauds,

Ainsi ces volailles étant remplies de tous ces filets dont nous avons parlé pour le Chapon en Galantine, enveloppez-les d'un linge que vous ficellerez, & faites-les cuire ensuite dans une bonne braise qui soit bien nourrie. Quand elles seront cuites, laissez-les refroidir dans leur bouillon *(qui doit être court)* afin qu'elles y prennent goût ; étant froides, tirez-les ; développez-les ; servez-les sur un plat couvert d'une serviette blanche. Entremets.

On fait de la même maniere le Dindon marbré, & il se sert pour plat de milieu d'Entremets dans les grands repas.

L'un & l'autre se servent par tranches, *(après qu'ils ont été déja servis & entamés)* pannées & grillées pour Entremets. Hors d'œuvre.

On peut aussi, si l'on veut, les faire frire dans une belle friture.

Chapons ou Poulardes à la Daube.

Voyez Dindon à la daube, & vous y conformés, c'est la même chose, ci-devant.

ARTICLE III.

Suite de la Volaille domestique.

Des Poulets.

OBSERVATION.

CE que j'ai dit au sujet des Chapons & des Poulardes, je le répéte encore ici ; sçavoir, que toutes les Volailles rôties à la broche doivent être bien grasses, bien tendres, & bien fines.

On distingue cinq sortes de Poulets ; sçavoir, les Poulets de grains, les Poulets à la Reine, les Poulets aux œufs, les Poulets gras, & les Poulets communs. Tourt ces sortes de Poulets s'apprêtent de bien des façons. Voici les plus ordinaires.

Poulets rôtis.

Rôt. Prenés des Poulets gras qui soient mortifiés de quelques jours, selon la saison. Quand vous les croirés assés mortifiés, coupez leur, si vous voulés les aîles à la premiere jointure, & les pattes au-dessous du joint ; & vuidez-les ensuite de la maniere que nous avons dit pour les Chapons, ou Poulardes rôties, c'est-à-dire, faites une incision sur le derriere du col de chaque Poulet pour détacher légérement la poche d'avec la peau, sans rien déchirer ; glissez ensuite votre doigt jus-

qu'au dessous du brichet pour en détacher le boyau qui tient la poche, vous le courbés pour cet effet en le tirant doucement. Ensuite vous agrandirés le trou auprès du croupion pour en ôter tout ce qu'il a dans le corps, en commençant par les boyaux, ensuite le gezier, & puis le foye dans tout son entier sans crêver l'amer; & essuyés le bien. (*Les gros Poulets gras peuvent se vuider par le côté, comme les Chapons ou Poulardes.*) Etant ainsi tous préparés, faites-les blanchir sur la braise, d'abord sur le dos, ensuite sur les côtés, & enfin sur l'estomac, essuyez-les à mesure; épluchez-les, retroussez-les en leur passant une ficelle au travers des cuisses & du corps; piquez les proprement de menu lard, ou leur mettez sur l'estomac une barde de lard; mettez-les à la broche, & faites-les rôtir à petit feu, jusqu'à parfaite cuisson, servez-les ensuite.

Agillés de même pour les Poulets de grains, les Poulets à la Reine & les Poulets aux œufs. Mais ces petits Poulets se blanchissent ordinairement à l'air du feu; c'est à-dire, enfilés à une brochette de fer pour les tenir en l'air sur un fourneau allumé.

Poulets rôtis, pour Entrée de broche, diversifiés en plusieurs façons.

Prenés des Poulets semblables à ceux dont nous venons de parler pour le servi-

ce du rôt. Coupez-leur les aîles à la premiere jointure, flambez-les, épluchez-les, vuidez-les, essuyez-les, & coupez-leur le col proche du corps. Otez-leur, si vous voulés, l'os de l'estomac. Farcissez-les, si bon vous semble, d'une petite farce faite de leur foye avec du lard rapé, un ou deux ris-de-veau, le tout haché menu & pilé dans un mortier avec bon assaisonnement de sel & d'épice fine, de persil & de ciboule hachés menu, & quelques œufs pour lier. Passez leur le croupion dans la peau du bas du ventre par le moyen d'une petite fente que vous ferez pour servir de boutonniere. (*Il faut faire la chose presque à tout le gibier de plume.*) retroussez-les, c'est à dire, ficellez-les avec une aiguille & de la ficelle que vous passez au travers des cuisses & du corps; troussez-leur les pattes sur l'estomac, & leur coupés pour cela le nerf qui est derriere, ficellez-les pour les y maintenir; (*il faut que ces pattes ayent été mises auparavant sur des charbons ardens pour en ôter la peau & les ongles.*) Faites-les blanchir légérement sur le feu dans une casserole avec du beurre frais ou du lard fondu, persil & ciboules entieres, & quelques champignons pour leur donner du goût. Enveloppez-les de bardes de lard & de papier. Faites-les cuire à la

Entrée.

broche à petit feu, pour qu'ils ne prennent point de couleur ; parce que toute volaille en Entrée de broche doit se servir blanche. Quand ils seront cuits, servez-les avec tel coulis, ou sauce, ou ragoût que vous jugerés à propos. Ce coulis, ou sauce, ou ragoût donnera les noms à vos Poulets, comme :

Coulis de Veau & de Jambon.
Coulis d'Ecrevisses.
Coulis à la Reine.

Pour les Sauces.

Sauce à la Crême.
Sauce ravigotte.
Sauce au restaurant.
Sauce onctueuse.
Sauce sans pareille.
Sauce Bachique.
Sauce à l'Italienne.
Sauce à l'Espagnole.

Pour les Ragoûts.

Aux Morilles.
Aux Mousserons.
Aux Truffles.
Aux Olives.
Aux Pistaches.
A la Perce-pierre.
Au persil.
Aux Cornichons.
Aux Concombres.
Aux petits Oignons.
Aux Ecrevisses.
Aux Huîtres.
Aux Moules.
Aux ris-de-Veau.
Au Jambon.
Aux Foyes gras.
Aux filets de Volaille.
Aux filets de Gibier.
A la Bechamel.
Ragoût mêlé, ou bien d'Amourettes, de Crêtes de Coq.

Vous trouverés la maniere de faire les coulis, les sauces & les ragoûts chacun à on article, Chapitre. I.

Agissés de même pour les Poulets de grains, les Poulets à la Reine, & les Poulets aux œufs. Ces derniers peuvent se farcir, si l'on veut, d'un petit Salpicon à demi-cuit Il en est de même des autres Poulets. Pour lors, passez-leur une brochette

au travers des cuisses & des aîles, & attachez-les à la broche le long du dos, comme nous avons dit pour les Chapons ou Poulardes à la Belle-Vue

Il est à propos de préparer le ragoût avant même que de faire cuire ces sortes de petits Poulets ; (*ou autres choses semblables*) parce que les garnitures demandent quelquefois plus de cuisson que le reste ; comme les Ris-de-Veau, les crêtes de Coq, les truffles, & les champignons.

Poulets à la braise diversifiés en plusieurs façons.

Entrée. Prenés de bon Poulets. Coupez-leur les aîles à la premiere jointure. Flambez-les, épluchez-les, vuidez-les, essuyez-les, & coupez-leur le col proche du corps. Otez-leur, si vous voulés, l'os de l'estomac, comme on l'a déja dit souvent, farcissez-les, si bon vous semble d'un salpicon à demi cuit, (*Voyez Salpicon Chapitre I.*) ou d'une petite farce faite de leur foye avec du lard rapé, un ou deux ris-de-Veau ; le tout haché menu & pilé dans un mortier avec bon assaisonnement de sel & d'épice fine, de persil & de ciboule hachés menu, & quelques œufs pour lier. Passez-leur le croupion dans la peau du bas du ventre par le moyen d'une petite fente que vous ferez pour servir de boutonniere. (*Il faut faire la même chose presque à tout le gibier de plume.*) Ficellez-les avec une aiguille &

de la ficelle que vous paſſés au travers des cuiſſes & du corps ; trouſſez leur les pattes deſſus l'eſtomac, & leur coupés pour cela le nerf qui eſt derriere, ficellez-les pour les y maintenir. Faites-les blanchir légérement ſur le feu dans une caſſerole avec du beurre frais ou du lard fondu ; foncés une autre caſſerole de bardes de lard ; arrangez-y vos Poulets ; aſſaiſonnez les un peu ; nourriſſez les de quelques tranches de rouelles de Veau, d'oignons, de carottes, & de panais, un petit bouquet de perſil, ciboules, baſilic, laurier & une gouſſe d'ail, le tout bien ficellé ; mouillez-les d'un peu de conſommé & d'un verre de vin de Champagne ou autre bon vin blanc ; avec une cuillerée d'huile fine, ſi vous voulés : couvrés le tout de bardes de lard & d'une feuille de papier ; enſuite la caſſerole de ſon couvercle, avec du feu deſſus ; mettez-la ſur le feu, faites bouillir ainſi doucement. Vos Poulets étant cuits, ce que vous connoîtrés lorſqu'en tâtant la cuiſſe elle fléchira ſous le doigt, ſervez-les avec un coulis ou un ragoût tel que vous jugerés à propos. Ce coulis ou ragoût donnera les noms à vos Poulets. Il ſera bon auſſi de mettre dans le coulis ou ragoût un peu de la cuiſſon de la braiſe, après qu'elle ſera paſſée au travers d'un tamis de ſoye, & bien dégraiſſée.

On met de la même façon à la braise les Poulets de grains, les Poulets à la Reine & les Poulets aux œufs. Mais on ne désosse point ces petits Poulets.

Les coulis ou les ragoûts les plus convenables pour accompagner les Poulets à la braise, sont ceux dont nous avons déja parlé au sujet des Poulets rôtis pour Entrée de broche.

On peut encore, si l'on veut, se servir d'un Ragoût ou de champignons, ou d'aîlerons, ou de tetine de Vache, ou de palais de Bœuf, ou d'un Salpicon. Ou bien d'un ragoût d'asperges, ou de chicorée, ou de laitues pommées, ou de cardons d'Espagne, ou de côtons de pourpier, ou de celery, ou de carottes & de panais, ou d'artichaux.

Vous trouverés la maniere de faire toutes ces sortes de ragoûts, à l'article des Ragoûts, Chapitre I.

Poulets à la Sultane.

Prenez deux Poulets gras d'une bonne grosseur; laissez-leur la tête, le col, les aîles & les pattes, dont vous couperez le nerf au dessous du joint; épluchez-les proprement & vuidez-les de même; ôtez-leur le brichet, & leur détachez la peau de dessus l'estomac sans la percer; mettez entre la chair & la peau du beurre d'Ecrevisses tel que nous allons le donner ci-après; farcissez-les d'une farce faite de leurs foyes & de quelques autres, avec un peu de lard rapé, persil & ciboules hachés menu, & un peu de beurre d'Ecrevisses & bon assaisonnement; re-

Entrée.

trousſez vos Poulets en botte, c'eſt-à-dire, les pattes en-dehors, le bout des cuiſſes dans le corps par le moyen d'une petite fente que vous ferez de chaque côté avec la pointe du couteau; (*il faut que ces pattes ayent été miſes auparavant ſur des charbons ardens pour en ôter la peau & les ongles*) enveloppez-les de lard & de papier; faites-les rôtir à petit feu. Quand ils ſeront cuits, ſervez-les avec un ragoût de ris-de-veau, ou un autre ragoût tel que vous jugerez à propos.

On peut encore, pour rendre ces Poulets plus riches, orner le ragoût qui les accompagne de caſques d'Ecreviſſes, c'eſt-à-dire, de la coque de quelques corps que vous aurez reſervés du beurre d'Ecreviſſes marqué ci-deſſous. Après que ces corps ſeront vuidés & nettoyez en dedans, vous les farcirez d'une farce fine dont vous trouverez la façon ci-devant. *On met cuire ces caſques d'Ecreviſſes dans le ragoût, quand il eſt en train de bouillir.*

On ſert de même les Châpons ou Poulardes; les Dindonneaux, les Canards, les Pigeons & différens gibiers à plume.

Beurre d'Ecreviſſes,

Propre pour différens uſages de la Cuiſine.

Prenez un quarteron d'Ecreviſſes que vous lavez bien dans pluſieurs eaux pour les dégorger; faites-les cuire ſur un fourneau dans une caſſerole avec de l'eau fin-

plement ; ayez le soin de les retourner souvent jusqu'à ce qu'elles soient d'un beau rouge, elles seront cuites alors ; retirez-les à sec ; épluchez en les queues, que vous mettez à part avec les œufs que vous aurez retirés auparavant de celles qui en ont, ces queues & ces œufs vous serviront à mettre dans un ragoût ; mettez les coquillages dans un mortier, avec les petites pattes & les coques du corps que vous aurez vuidées proprement & lavées, s'il est nécessaire ; pilez-les-y bien à force de bras, jusqu'à ce qu'elles deviennent en pâte ; mettez cette pâte dans une casserole avec une demi-livre d'excellent beurre ; faites bouillir le tout sur un petit feu ; passez-le ensuite par une étamine que vous tiendrez avec une autre, tandis qu'avec une espatule de bois ou une cuillere vous presserez les Ecrevisses pour en tirer toute la quintessence Il faut que ce beurre soit d'un beau rouge, & il peut vous servir pour toutes sortes de sauces qui sont aux Ecrevisses.

Poulets à la Dom-Philippe.

Prenez deux bons Poulets ; laissez-leur les aîles, coupez-leur les pattes au-dessous du joint ; vuidez-les proprement ; faites-les blanchir ; retroussez-les, c'est-à-dire, bridez-les avec une aiguille & de

la ficelle ; piquez-les de menu lard, deux rangées de chaque côté, que l'estomac se trouve à découvert ; piquez aussi les cuisses de menu lard ; faites les rôtir à la broche enveloppés de bardes de lard & de papier ; étant presque cuits, retirez-les, ôtez la ficelle, laissez les refroidir ; levez l'estomac de vos Poulets, c'est-à-dire, ce qui n'est pas piqué ; coupez-en la chair en petits filets ; joignez y deux ou trois foyes gras, blanchis & coupés en filets, & autant de truffles toutes cuites également coupées en filets. Passez le tout dans une casserole avec d'excellent beurre ; mouillez-le d'un peu de coulis, assaisonnez-le de bon goût, faites mijotter un peu, mettez le ragoût en la place de l'estomac des Poulets ; prenez le plat que vous devez servir qui doit être d'argent & ovale autant qu'il se pourra ; couvrez-le de farce fine de l'épaisseur de deux écus de six livres. (*Voyez farce fine ci-devant.*) Arrangez dessus vos Poulets, frottez-les d'un peu de sain-doux ou d'autre chose de gras ; pannez-les de mie de pain bien fine & de fromage de parmesan rapé, si on l'aime ; faites une bordure de pâte feuilletée que vous mettez autour du plat, dorez-la d'un œuf battu, & mettez le plat au four pour cuire le tout ensemble. Entrée.

servez avec un ragoût d'olives, ou un autre ragoût.

Observation.

Comme les Poulets mis sur la farce doivent empêcher qu'elle ne cuise, on peut faire cuire séparément l'un & l'autre, puis dresser les Poulets pour les servir ensuite.

Quand on n'a point de plat d'argent, on peut se servir d'une tourtiere que vous foncez pour cela d'une abaisse de pâte feuilletée, laquelle vous couvrez de farce, & ensuite d'une bordure; vous faites cuire cette demi-tourte dans le four; lorsqu'elle est cuite, vous y dressez ces Poulets pour les servir. *Ces Poulets doivent avoir été rissolés séparément dans le four.*

On sert de même les Chapons ou Poulardes, les Pigeons, les Perdrix ou Perdreaux, & autre gibier, comme aussi quelques poissons particuliers dont nous parlerons en tems & lieu.

Poulets en Grenadin.

Vos Poulets étant proprement épluchés, fendez-les par le dos, vuidez-les & desossez-les entierement de tous leurs os. Faites entrer les cuisses & les aîles en dedans; enfilez une ficelle dans une grosse aiguille; cousez de distance en distance le bord de chaque Poulet en façon de bource que vous remplirez d'une farce fine, ou d'un salpicon fait de ris-de-veau, de quelques foyes gras, de truffles & de champignons, le tout coupé en dez bien

Entrée.

proprement, & passé dans une casserole avec d'excellent beurre, du persil, de la ciboule hachée menu, & un peu d'assaisonnement. *Voyez Salpicon, Chapitre I.* Ramenez la peau de vos Poulets pour former la bource; faites ensorte qu'elle soit bien ronde, ce que vous ferez en resserrant le cordon que vous arrêterez d'un nœud coulant. Faites les blanchir dans de l'eau bouillante, ou pour le mieux, dans du beurre; piquez les de menu lard, bien proprement, selon la rondeur de la bource, mettez y de plus, droit au milieu, un gros lardon que vous passerez de part en part, & faites-les cuire dans une casserole avec de bon bouillon, une ou deux tranches de veau, & un oignon piqué de deux cloux de geroffle. Finissez-les comme des fricandeaux bien glacés. Otez le cordon, dressez & servez avec une essence de jambon & du jus de citron.

Vous pouvez aussi, si vous voulez, au lieu de farce ou de salpicon, farcir ces Poulets avec du ris que vous ferez cuire auparavant avec de bon bouillon, & lorsque vos Poulets seront cuits, faites-les mijotter avec de la crême fraîche de la maniere que nous dirons ci-après pour les Poulets à la Reine.

On peut encore, pour rendre ces Poulets plus galans, y former tout à l'entour de petits traits qui croiseront les uns sur les autres, ce que vous

ferez avec une plume que vous tremperez dans du sang de Poulet ou autre, *pour cela vous ne les piquerez point.*

On sert de même les Chapons ou Poulardes, les Pigeons, les Perdrix, les Canards & autre gibier.

Poulets à la Jardiniere.

Entrée. Prenez deux bons Poulets; desossez-leur l'estomac; farcissez-les de filets de foyes gras mêlés de filets de truffles & de lard rapé, le tout passé dans une casserole & assaisonné de bon goût. Mettez-les cuire dans une petite braise comme les Poulets à la braise, ci-devant. Etant cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir, & qui sera couvert de quelques rouelles de gros oignons vuidés en dedans & garnis de persil, de ciboules, d'échalottes, de champignons & de chair de citron, le tout haché menu. Versez sur ces Poulets une essence de jambon; faites chauffer un peu, & servez.

On sert de même les Pigeons & autre Gibier.

Poulets à la cendre.

Entrée. Prenez de petits Poulets bien gras; épluchez-les proprement & vuidez les de même; retroussez-les en Poule, c'est à-dire, passez-leur le bout des cuisses dans le corps par le moyen d'une petite fente

que vous ferez avec la pointe du couteau de chaque côté ; passez-les sur le feu dans une casserole avec d'excellent beurre, un peu d'assaisonnement, persil, ciboules & champignons, le tout haché menu. Quand ils auront pris le goût de la marinade, enveloppez-les chacun d'une barde de lard, & ensuite d'une feuille de papier que vous mouillerez un peu par-dessus de peur qu'ils ne brûlent; enterrez-les dans des cendres rouges ; quand ils seront cuits, servez-les avec un coulis & du jus de citron, ou une sauce telle que vous jugerez à propos. *Il faut que les Poulets soient développés non seulement de leur papier, mais aussi de la barde de lard.*

On sert de même les Pigeons, les Ramiers, les Tourterelles, Perdreaux, Cailles, Grives, Merles & autre Gibier.

Poulets marinés.

Prenez de petits Poulets proprement épluchés & vuidés, fendez-les tout du long du dos sans les séparer ; applatissez-les avec le plat du couperet ; faites-les cuire avec un peu de bouillon, bon assaisonnement, quelques tranches d'oignons & un paquet de fines herbes. Etant aux trois quarts cuits & réduits à peu de sauce, mettez-les mariner avec un peu de vinaigre & l'assaisonnement ordinaire ;

Entrée ou hors d'œuvre.

égoûtez les & mettez-les sécher entre deux linges ; trempez-les dans une pâte à beignets. (*Voyez Pâte à beignets ci devant.*) Faites-les frire dans de bon saindoux ou du beurre rafiné, servez les garnis de persil frit, qui pour cela doit être bien verd & bien sec.

On sert de même les Pigeons.

Autrement.

Vos Poulets étant marinés & séchés entre deux linges, trempez les dans de l'œuf battu, pannez-les de mie de pain bien fine, faites-les frire, servez-les de même.

On peut encore les saupoudrer de farine pour les faire frire.

Marinade de Poulets.

Dépecez vos Poulets comme pour en faire une fricassée ; lavez-les dans de l'eau fraîche ; mettez-les cuire & mariner comme les Poulets marinés ci devant ; faites-les frire, & servez-les de même.

Hors d'œuvres & garnitures.

On fait de la même maniere la marinade de Pigeons, excepté qu'il ne faut point les laver pour les cuire.

Quand il vous reste des membres de Poulets, soit rôtis, soit fricassés, faites-les mariner & frire de même. *La fricassée de Poulets peut se frire sans être marinée.*

Cette marinade peut vous servir non-seulement de plat particulier de hors-d'œuvre, mais aussi pour garnir différentes entrées.

Poulets piqués & glacés.

Voyez Chapons ou Poulardes piqués & glacés, c'est la même chose, ci-devant. Entrée.

Poulets joyeux.

Voyez Chapons ou Poulardes à la Toulouse, c'est la même chose. Entrée.

Poulets à la Choisy.

Voyez Chapons ou Poulardes à la Choisy, c'est la même chose. Entrée.

Poulets à la Tartare.

Voyez Chapons ou Poulardes à la Tartare, c'est la même chose. Entrée ou hors d'œuvre.

Poulets en Galantines.

Voyez Chapons ou Poulardes en galantines, c'est la même chose. Entrée.

Poulets Marbrés.

Voyés Chapons ou Poulardes marbrés, c'est la même chose. Entremets.

Poulets à la Daube.

Voyez Chapons ou Poulardes à la daube, c'est la même chose. Entremets.

Poulets en ragoût à la Reine ;

Ou ragoût de petits Poulets, propres pour servir de plat particulier d'entrée, ou d'accompagnement à de grandes entrées, ou pour farcir différentes viandes, tant grasses que maigres.

Prenez les plus petits Poulets à la Reine que vous pourrez trouver, ou d'autres, selon votre commodité ; plumez-les proprement, épluchez-les & vuidez-les de même ; coupez-leur les aîles à la premiere jointure, & les pattes au-dessous du joint, retroussez les en Poule, c'est-à-dire, passez-leur le bout des cuisses dans le corps par le moyen d'une petite fente que vous ferez de chaque côté avec la pointe du couteau. Ayez de petits champignons proprement épluchés, avec deux ou trois ris-de-veau blanchis & coupés par morceaux ; passez toutes ces choses ensemble sur le feu dans une casserole avec d'excellent beurre ou du lard fondu ; mouillez-les d'un peu de bon consommé, joignez-y un petit bouquet garni, assaisonnez-les un peu, supposé que le consommé le demande ; (*ceci doit vous servir de régle pour tous les ragoûts en général*) faites bouillir & cuire doucement. Etant à demi-cuits, liez-les d'un coulis

Entrée.

de veau & de jambon ; faites mijotter ce ragoût jusqu'à sa parfaite cuisson, voyez qu'il soit de bon goût, finissez-le avec un peu de coulis d'Ecrevisses, servez-le avec du jus de citron.

Souvenez-vous qu'il ne faut jamais que le coulis d'Ecrevisses bouille dans aucun ragoût, parce que cela tourneroit, & seroit hors d'état de vous servir.

Autrement.

Vos Poulets étant presque cuits, comme nous venons de le dire, liez-les au lieu de coulis de veau & de jambon, d'un coulis à la Reine. (*Voyez Coulis à la Reine, Chapitre I.*) Faites-les mijotter un peu, voyez si cela est de bon goût, servez-les avec du jus de citron.

Autrement.

Vos Poulets étant presque cuits, liez-les, au lieu de coulis de veau & de jambon, avec de la crême bien fraîche ; faites-les mijotter doucement jusqu'à ce que la crême s'épaississe ; finissez avec quelques jaunes d'œufs, s'il en est besoin, servez-les avec du jus de citron.

Autre maniere de faire le Ragoût de petits Poulets.

Vos Poulets étant retroussés & blanchis

dans le beurre ou lard fondu, comme nous avons dit ci-devant, arrangez les dans une casserole foncée de bardes de lard; nourrissez-les de quelques tranches de rouelles de veau, d'oignons, de carottes & de panais, avec un petit bouquet garni; mouillez-les d'un peu de consommé & d'un verre de vin de Champagne, ou autre bon vin blanc avec une cuillerée d'huile fine, si bon vous semble; couvrez le tout de bardes de lard & d'une feuille de papier, ensuite la casserole de son couvercle avec du feu dessus; mettez-la sur le feu, faites bouillir ainsi doucement. Vos Poulets étant cuits, tirez-les à sec dans une autre casserole; passez le restaurant des poulets au travers d'un tamis de soye, c'est-à-dire, la cuisson qui doit être courte, dégraissez-le bien, versez-le sur vos Poulets; mettez-y un peu de coulis de veau & de jambon, faites mitonner doucement; voyez si cela est de bon goût, finissez avec un coulis d'Ecrevisses, s'il en est besoin, & servez avec du jus de citron.

Vous pouvez faire ce ragoût au blanc comme au roux. Il ne s'agit pour cela que de le lier, après qu'il sera cuit, d'un coulis à la Reine ou de crême fraîche, comme nous avons dit ci-devant.

Les petits Pigeons, les Cailles, les Grives & autres Oiseaux s'apprêtent & se servent en ragoût

goût de la même maniere que ces petits Poulets, soit au roux, soit au blanc. L'un & l'autre servent aussi pour garnir ou pour farcir de grandes entrées, comme nous l'avons dit en parlant de la Poitrine de bœuf à la Belle vuë, du Dindon à la Financiere, & des Chapons ou Poulardes à la Belle-vuë, & comme nous le dirons encore dans le Chapitre du Poisson, au sujet de la Carpe à la Royale, & du Brochet en Dauphin.

On se souviendra que pour farcir, il vaut mieux que ce ragoût soit au roux qu'au blanc, & qu'il faut ne lui pas donner trop de cuisson, faire la sauce courte, & ne le point lier de coulis d'Ecrevisses, parce qu'il tourneroit.

Poulets fricassés, ou Fricassée de Poulets.

Prenez de bons Poulets communs, d'une moyenne grosseur, flambez-les, épluchez-les proprement & vuidez-les de même; coupez-leur les pattes & les petits bouts des aîles; dépecez-les par membres, c'est-à-dire, levez les cuisses, cassez-leur, si vous voulez, l'os de la cuisse d'un coup du dos du couteau; levez après les aîles & l'estomac: pour les carcasses, essuyez-les bien, & coupez-les en deux morceaux, lavez-les dans de l'eau fraîche, mettez-les à égoûter. Ayez des champignons proprement épluchés & lavés, mettez-les dans une casserole avec vos Poulets & un morceau d'excellent beurre, passez-les sur le feu; *s'il y en a qui auparavant font fondre le beurre jusqu'à ce qu'il soit presqu'à demi-* Entrée.

roux ;) faites-leur faire plusieurs tours ; jettez-y légérement quelques pincées de farine, en tournant toujours jusqu'à ce que la farine se lie, & vous la mouillerez à mesure de bouillon du pot ou d'eau chaude simplement, n'en mettez qu'autant que vous aurez besoin de sauce, & pour cuire vos Poulets ; assaisonnez-les de sel & d'épices fines avec un paquet de fines herbes & deux ou trois gros oignons que vous retirerez, faites les cuire ainsi doucement. Etant cuits & réduits à peu de sauce, voyez si cela est de bon goût ; retirez les oignons & le paquet de fines herbes, jettez-y un peu de persil haché menu ; liez votre fricassée de quelques jaunes d'œufs délayés avec de la crême & de la sauce même, joignez-y de la muscade, ne la quittez point pendant ce tems-là, & remuez-la toujours de crainte que les œufs ne tournent ; ce qui étant fait, dressez & servez avec du jus de citron.

Une autre fois, pour changer, à la place de champignons, mettez des mousserons.

On peut, si l'on veut, pour rendre cette fricassée plus riche, y ajouter des culs d'artichaux & des crêtes de coq, ou bien des foyes gras. Les culs d'artichaux & les crêtes se mettent dans le tems du mouillement, les foyes gras ne se mettent que lorsque les Poulets sont à demi-cuits.

Vous trouverez la maniere d'apprêter ces gar-

nitures à l'article des Ragoûts, Chapitre I.

Il y en a qui, pour rendre cette fricassée plus blanche & plus propre, écorchent les Poulets avant que de les dépecer, surtout lorsque ces Poulets sont gros, & par conséquent durs; quand ils sont dépecés & lavés dans l'eau fraîche, ils les font encore blanchir dans de l'eau bouillante, & les retirent ensuite pour les fricasser de la maniere que nous venons de le dire.

Poulets fricassés au roux, ou Fricassée de Poulets au roux.

Vos Poulets étant dépecés, comme nous venons de le dire, ne les lavez point, si cela se peut (*mais il faut les bien essuyer en-dedans avant que de les dépecer*) passez-les dans une casserole avec du lard fondu ou du beurre frais qui soit à demi-roux. Les Poulets étant un peu rissolés, mouillez-les avec moitié de bouillon & moitié de jus, prenez garde de n'en point trop mettre; assaisonnez-les de sel & d'épices fines & d'un paquet de fines herbes, joignez-y, si vous voulez, quelques garnitures, comme des champignons, ou morilles & mousserons, ou des culs d'artichaux, ou des truffles coupées par tranches, faites-les cuire ainsi doucement; étant presque cuits & réduits à peu de sauce, ajoutez-y un ou deux verres de vin de Champagne ou autre bon vin blanc; liez votre fricassée d'un peu de coulis ou de Entrée.

farine frite ; faites mitonner doucement ; voyez si cela est de bon goût, dressez & servez avec du jus de citron.

Poulets à la Gibelotte, ou Gibelotte de Poulets.

Entrée.

Vos Poulets étant dépecés, comme nous venons de le dire, mettez-les dans un petit chaudron, joignez-y les cous, les têtes, les foyes, les geziers & les aîles, ajoutez-y des champignons, si vous en avez, avec de petits oignons blanchis, assaisonnez-les de sel, de poivre & de cloux de geroffle en poudre, avec un paquet de fines herbes & un morceau de beurre frais ; mouillez-les avec du bouillon & moitié de vin blanc, prenez garde de n'en point trop mettre, faites les cuire ainsi à petit feu. Etant cuits & réduits à peu de sauce, jettez-y un peu de persil & de ciboules hachées menu, liez-les d'une pincée de farine & de quelques jaunes d'œufs délayés avec du verjus & de la sauce même ; faites-les mijotter un peu en les remuant toujours ; dressez ensuite sans arrangement dans le plat que vous devez servir.

Poulets à la Matelotte, ou Matelotte à la Dauphine.

Prenez un ou deux Poulets aux œufs ;

ou ceux que vous aurez; dépecez-les comme pour faire une fricassée de Poulets. Entrée.
Ayez un ou deux ris de-veau blanchis & coupés par morceaux, trois ou quatre foyes gras, quelques crêtes de coq, avec des champignons; passez les champignons sur le feu dans une casserole avec d'excellent beurre, mettez-y ensuite vos Poulets avec les ris-de-veau & les crêtes, faites-leur faire quelques tours; singez-les d'une pincée ou deux de farine; mouillez-les d'un bon consommé, assaisonnez-les de sel & d'épices fines, avec un paquet de fines herbes, faites bouillir doucement. Etant à demi-cuits, joignez-y les foyes gras avec deux moyennes Anguilles blanchies & coupées par tronçons, & un verre de vin de Champagne ou autre bon vin blanc; achevés de faire cuire le tout ensemble; liés la matelotte de quelques jaunes d'œufs délayés avec de sa sauce même, & si vous voulés, un peu de crême; dressés & servés avec du jus de citron. *N'oubliés pas de raper de la muscade dans la liaison.*

On peut faire de la même maniere la Matelotte de Lapreaux, comme nous le dirons dans l'article du menu Gibier. Au reste, il ne s'agit pour cela que de passer le Lapreau (*après qu'il sera coupé par morceaux*) dans des champignons, de l'y faire cuire un peu, & d'y joindre après les garnitures que vous jugerés à propos,

avec les tronçons d'Anguilles, le tout selon le dégré de la cuisson dont il a besoin.

Au lieu d'Anguilles, on peut, si l'on veut, se servir d'une petite Carpe, ou Truite ou de quelqu'autre Poisson.

ARTICLE IV.

Suite de la Volaille domestique.

Chapons, Poulardes, ou Poulets en fricandeaux.

PRenés l'un ou l'autre, il n'importe, fendez-le tout le long du dos. Otez-lui le brichet, qui est l'os de l'estomac, de même que celui des cuisses dont vous laisserés le petit bout, que vous passerés dans le corps par le moyen d'une petite fente que vous ferez de chaque côté avec la pointe du couteau. Applatissez-le bien. Faites-le blanchir sur la braise, ou pour le mieux dans une casserole avec du beurre frais. Piquez-le proprement de menu lard, mettez-le dans une casserole (*le lard en dessus*) avec quelques tranches de rouelles de Veau, & de racines, un oignon piqué de deux cloux de geroffle deux ou trois grains de poivre blanc, autant de sel & un bouquet garni; mouillez le de bonillon sans couleur, faites

Entrée.

bouillir & cuire doucement. Quand votre volaille sera cuite, tirez-la de la casserole, passez sa cuisson au travers d'un tamis, dégraissez-la & la clarifiés, si elle en a besoin; remettez-la dans une casserole; faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit un peu en glace; mettez-y votre volaille (*le lard en dessous*) pour l'y glacer; dressez-la dans le plat que vous devés servir; si elle n'est pas bien glacée par tout, prenés trois ou quatre plumes de volaille, que vous tremperés dans la glace, & que vous mettrez à mesure dans les endroits où il en manque; de cette façon, vous ne cassez point le lard. Reglacez la encore, si vous voulés, d'une glace de Veau; détachez sur le feu ce qui est dans la casserole avec un peu de bouillon, joignez-y un bon coulis, autant que vous avez besoin de sauce voyez si cela est de bon goût, mettez y du jus de citron, versés sous le fricandeau, & servés.

Ou bien, mettez dans la casserole un petit morceau de beurre avec de la farine, selon la quantité de sauce que vous voulés faire, & remuez-la bien sur le feu avec une espatule de bois en détachant le gratin qui est autour de la casserole. Quand elle aura une petite couleur blonde, & que la farine sera cuite, vous la mouillerés d'un bon consommé, & après quel-

ques petits bouillons, dégraissés s'il en est besoin; goûtés si cette sauce est de bon goût; passez-la au travers d'un tamis dans le plat que vous devés servir, le fricandeau dessus, & servés.

Autrement.

Fendés votre volaille par la moitié, dans sa longueur. Applatissés bien ces deux moitiés. Faites-les blanchir dans du beurre; piquez-les proprement de menu lard, mettez-les cuire comme ci-devant; servez les de même.

Ces sortes de fricandeaux se font aujourd'hui très rarement. On se sert seulement pour les faire du Poitrail de ces animaux, ce qu'on peut faire de la maniere qui suit.

Poitrail de Chapon, ou de Poularde, ou de Poulets en fricandeau.

Entrée ou hors d'œuvre.

Levés tout l'estomac d'une de ces volailles, ôtez-lui le brichet; applatissez-le bien; faites-le blanchir dans du beurre; piquez-le proprement de menu lard; mettez-le cuire en fricandeau, comme le Chapon ou la Poularde en fricandeau, ci-devant; servez-le de même.

Agissez de même pour le poitrail d'un Dindonneau.

L'un & l'autre se cuisent aussi à la braise, & se servent diversifiés de plusieurs façons; comme nous allons le dire pour les cuisses & aîles de Dindons à la braise.

Les cuisses & aîles de Dindons, de Chapons & de Poulardes, se mettent aussi en fricandeau, comme nous le dirons ci-après.

On fait aussi des fricandeaux de côtelettes de Veau, comme nous l'avons dit ci-devant à l'article de la Viande de Boucherie.

On fait aussi des fricandeaux de Poisson, pour diversifier les Entrées. Ces fricandeaux se font pour l'ordinaire d'Anguilles, de Saumon frais; de Truites, d'Esturgeon, &c. comme nous le dirons à leur article, Tome II.

On fait aussi de l'estomac de ces Volailles des filets mignons, comme nous le dirons à l'article des Filets, Tome II.

Culottes de Chapons, ou de Poulardes en Matelotte.

Coupés deux Poulardes par la moitié; prenés le côté des cuisses, il faut qu'elles tiennent ensemble avec le croupion, cassés un peu les os pour qu'elles se tiennent à plat; & mettez-les cuire dans une petite braise faite ainsi. Foncés une casserole de bardes de lard, arrangez-y dessus vos culottes avec quelques tranches de Veau, d'oignons, de carottes & de panais, un petit bouquet de persil, des ciboules, une petite branche de basilic, une demi-feuille de laurier, & une gousse d'ail, le tout bien ficellé, assaisonnés de bon goût; mouillés d'un peu de bon consommé, & d'un verre de vin de Champagne ou autre

Entrée.

Petite braise.

bon vin blanc, avec une cuillerée d'huile fine, si vous voulés ; couvrés le tout de bardes de lard & d'une feuille de papier, & la casserole aussi de son couvercle, avec du feu dessus ; mettez la sur le feu ; faites bouillir ainsi doucement. Ces culottes étant cuites, ce que vous connoîtrés lorsqu'en les tâtant elles fléchiront sous le doigt ; tirez-en la cuisson que vous passés au travers d'un tamis ; dégraissez-la ; mettez-la dans une casserole dans laquelle il y aura une ou deux Anguilles blanchies ou coupées par tronçons, avec des petits oignons cuits à moitié dans de l'eau, un bon verre de vin blanc, & un peu de coulis de Veau & de Jambon ; faites bouillir quelques bouillons ; joignez-y des laitances de Carpes blanchies, achevez de faire cuire le tout ensemble ; voyez si cela est de bon goût & bien lié. Dressés les culottes dans le plat que vous devés servir, avec les tronçons d'Anguilles, les oignons & les laitances à l'entour, versés la sauce par dessus, servés avec du jus de citron.

La culotte de Dindonneau s'accommode & se sert de même.

Poitrail de Chapons ou de Poulets diversifiés en plusieurs façons.

On peut aussi accommoder de la même maniere le Poitrail de ces animaux, c'est-à-dire, l'estomac.

Si vous ne voulés point les servir à la matelotte ; accompagnez-les d'un ragoût

ou d'une sauce telle que vous jugerés à propos ; & le ragoût ou la sauce donnera le nom à la culotte ; de même qu'à l'estomac.

Vous trouverés la maniere de faire les ragoûts & les sauces à l'article de chacun, Chapitre I.

Des Cuisses, Ailes & Ailerons, tant de Dindons, que de Chapons, de Poulardes & de Poulets : la maniere de les servir.

Cuisses & ailes de Dindons en fricandeaux.

Levés proprement les quatre membres d'un jeune Dindon, qui soit gras & mortifié de quelques jours. Faites-les blanchir dans du beurre de la maniere que nous avons dit ci-devant, pour le Chapon ou la Poularde en fricandeau, & finissés de même. Entrée.

Si ces quatre membres sont trop forts pour un plat, vous pouvés en mettre deux (*cuisses ou ailes*) d'une autre façon que vous choisirés parmi celles qui sont indiquées ci-après, tant pour ceux du Dindon, que pour ceux des Chapons, Poulardes & Poulets ; & vous leur donnerés le nom que vous jugerés à propos ; ou plutôt que votre imagination vous le suggerera.

Agissés de même pour les cuisses & ailes

de Chapons, Poulardes, & Poulets, auſſi bien que pour l'eſtomac de ces animaux.

Cuiſſes & aîles de Dindons à la braiſe, & diverſifiés en pluſieurs façons.

Levés proprement les cuiſſes & les aîles d'un Dindon; le reſte vous ſervira à faire d'autres Entrées. Faites-les blanchir dans du beurre, & mettez-les cuire à la braiſe comme les culottes de Chapons ou de Poulardes en Matelotte, ci-devant. *p.* 321. Etant cuites, ſervez les avec tel ragoût ou ſauce que vous jugerés à propos : ce ſera ce ragoût ou cette ſauce qui donnera le nom aux cuiſſes & aîles. Il ſera bon auſſi de mettre dans ce ragoût, ou cette ſauce un peu de leur reſtaurant, c'eſt-à-dire, de la cuiſſon de la braiſe, après qu'elle ſera paſſée au travers d'un tamis de ſoye & bien dégraiſſée. *On peut les ſervir avec une Purée de pois ou de lentilles.*

Entrée.

OBSERVATION.

En quelque façon que vous les mettiez en les faiſant cuire dans une braiſe, mettez-y peu de ſel, pour que vous puiſſiez vous ſervir de leur cuiſſon pour renforcer le ragoût ou la ſauce que vous ſervirez avec.

Agiſſez de même pour les cuiſſes & les aîles de Chapons, Poulardes & Poulets, auſſi bien que pour l'eſtomac de ces animaux.

Cuisses & Aîles de Dindons aux fines herbes.

Foncez une casserole de bardes de lard, saupoudrez-les d'un peu de persil, de ciboules, de champignons & d'échalottes, le tout haché menu. Arrangez dessus vos membres de Dindon (*la peau en-dessous*) & les saupoudrez des mêmes fines herbes, assaisonnez-les de bon goût, couvrez-les de bardes de lard, mouillez-les d'un peu de bon consommé & de vin blanc, & faites-les cuire doucement entre deux feux. Etant cuits, ôtez les bardes de lard, faites un peu réduire la sauce pour y glacer les membres de volailles, servez-les avec un bon coulis. (*Vous pouvez faire ce coulis avec le gratin de la casserole.*) Entrée ou hors d'œuvre.

Agissez de même pour les cuisses & aîles de Chapons, Poulardes & Poulets, & pour l'estomac de ces animaux.

Cuisses & Aîles de Dindons en Crepinettes.

Vos membres de Dindons étant levés, ôtez l'os de la crosse des cuisses, & ratissez proprement le bout de l'os de ces cuisses, de même que celui des aîles, applatissez-les un peu; passez-les sur le feu dans une casserole avec du beurre frais, du sel menu, du poivre, du persil, de la ciboule & des champignons, le tout ha- Entrée ou Hors d'œuvre.

ché menu ; faites-les mariner ainsi sur des cendres chaudes pendant une demie-heure, laissez-les presque refroidir ; tirez les les unes après les autres, & les enveloppez chacune avec sa marinade dans une barde de lard & un morceau de crepine ; arrangez-les à mesure sur une tourtiere foncée de bardes de lard ; pannez-les légerement de mie de pain bien fine, versez dessus un peu de beurre frais tant soit peu fondu ; mettez-les cuire au four ou sous un couvercle avec du feu dessus & dessous. Quand ils seront cuits & de belle couleur, servez-les avec une sauce telle que vous voudrez. (*la sauce piquante est celle qui convient le mieux.*)

Agissez de même pour les cuisses & ailes de Chapons, Poulardes & Poulets, & pour l'estomac de ces animaux.

Cuisses & Ailes de Dindons à la Provençale.

Entrée ou hors d'œuvres.

Faites-les blanchir dans du beurre, piquez-les de moyens lardons de jambon, d'anchois dessalés & de truffles ; mettez-les dans une casserole foncée de bardes de lard, avec persil, ciboules, échalottes, ail, gros poivre, un demi verre d'huile, & un peu de bon bouillon couvrez-les de bardes de lard & d'une feuille de papier, ensuite du couvercle de la casserole,

faites-les cuire à la braise. Etant cuites, prenez le fond de la sauce que vous dégraissez, passez-là au tamis, mettez-y un peu de blond de veau, avec des olives, si vous voulez desossées, & du jus de citron, servez sur les cuisses.

Agissez de même pour les cuisses & ailes de Chapons de Poulardes & de Poulets, de même que pour l'estomac de ces animaux.

Cuisses & Ailes de Dindons à la sainte-Menehoult.

Mettez-les dans une petite marmite foncée de bardes de lard; nourrissez les de beurre, d'oignons & de racines de toute espece; assaisonnez-les de bon goût; mouillez-les d'un peu de bouillon & d'un verre de vin blanc; ajoutez-y un peu de panne bien fraîche coupée par morceaux, faites-les cuire ainsi à la braise. Quand elles seront cuites & un peu refroidies, trempez les dans le gras de la cuisson; pannez les de mie de pain bien fine, faites-les griller à petit feu, mettez dans une casserole un peu de jus & du verjus, du sel, du gros poivre, des échalottes coupées par petits morceaux, & si vous voulez, des capres fines, faites chauffer; servez la sauce sous les cuisses, ou plutôt l'un & l'autre séparément.

Hors d'œuvres ou entrée.

On peut mettre du parmesan parmi la mie de pain.

Agissez de même pour les cuisses & aîles de Chapons, de Poulardes & de Poulets.

Cuisses & Aîles de Dindons à la Bechamel.

Levez les cuisses & aîles d'un jeune Dindon, faites-les cuire dans une petite braise qui soit bien nourrie de bardes de lard, de tranches de veau & autres bonnes nourritures. Mettez dans une casserole une chopine de lait, ou pour le mieux, de la crême, ou moitié l'un & moitié l'autre. Faites-la bouillir quelques bouillons; mettez-y deux échalottes, autant de champignons coupés en rouelles, un quart de feuille de laurier, du persil & de la ciboule, une pincée de sel, deux grains de poivre, un cloux de geroffle & de la muscade. Faites bouillir jusqu'à moitié de réduction. Passez cette sauce par un tamis, faites la chauffer; voyez si elle est de bon goût, joignez-y du jus de citron. Versez-la sur les membres de la Volaille qui seront dressés dans le plat que vous devez servir, & servez.

Entrée ou hors d'œuvre.

Agissez de même pour les cuisses & aîles de Chapons, de Poulardes & de Poulets, & pour l'estomac de ces animaux.

On prend quelquefois pour cela les

cuisses ou aîles d'une Volaille qui aura été rôtie & desservie de la table, pourvû qu'elle n'ait pas pris trop de couleur. (*Quoiqu'alors on puisse lui ôter la peau*,) on peut aussi en enlever la chair pour la couper par filets, & les mettre mijotter dans la sauce. Cette derniere façon peut servir de ragoût pour accompagner quelques Entrées de Viandes blanches.

On peut faire de même d'un Lapreau rôti en son entier, ou dépecé par morceaux, ou en filets : comme aussi d'un restant d'Agneau rôti ; ou du gros bout d'une longe de Veau rôti : ainsi des autres selon l'imagination de l'Officier. *Il faut que ces Viandes soient blanches.* Entrée ou hors d'œuvre.

Les cuisses & aîles de Dindon rôti, qui ont été desservies de dessus la table ; peuvent se griller au feu d'enfer, ce que l'on nomme pour l'ordinaire des brûlots. Pour cela, faites-leur quelques incisions dans la chair, assaisonnez-les en dedans de sel & de beaucoup de poivre, faites-les griller, mangez-les toutes brûlantes. Hors d'œuvre.

Pour l'ordinaire, ces mets s'apprêtent sur la table par les mains du maître, ou de quelqu'autre qui s'en charge.

Agissez de même pour les cuisses & aîles de Chapons, de Poulardes & de Poulets.

Ces cuisses & aîles peuvent se mettre aussi à griller sur un petit feu, après les

avoir assaisonnées d'un peu de sel menu, de poivre, & de chapelure de pain bien fine.

Si ces membres de volaille sont froids, vous les ttemperés dans du beurre tant soit peu fondu. *On peut mettre l'assaisonnement dans le beurre, puis les panner.*

Cuisses ou aîles de Chapons ou de Poulardes en demi deuil.

Prenés six cuisses ou aîles de Chapons ou de Poulardes. Ratissez leur le bout de l'os de la cuisse ou de l'aîle. Faites-les blanchir dans du beurre frais. Piquez-en trois de menu lard, bien proprement. Mettez-les toutes les six dans une casserole avec quelques tranches de Veau, bardes de lard, un oignon piqué, un bouquet garni & peu d'assaisonnement, mouillez-les d'un peu de bon bouillon, & faites-les cuire doucement. Etant cuites, tirez-les, passez la cuisson au travers d'un tamis. Faites-la réduire un peu en glace pour y glacer seulement les trois piéces qui sont piquées, comme vous feriez un fricandeau. Cela fait, ayez deux truffles cuites, (*Voyez la façon de les cuire, ci devant.*) hachez-les bien menu, mettez-les mitonner dans un léger coulis qui soit de bon goût. Dressés les cuisses ou aîles dans le plat que vous devés servir,

Entrée ou hors d'œuvre.

sçavoir une piquée entre deux qui ne le soient pas. Prenés ensuite les truffles hachées avec une cuillere pour en couvrir les cuisses ou aîles qui ne sont point piquées. Versés le coulis autour du plat, & servés.

Agissés de même pour les cuisses ou aîles de Dindonneaux & des Poulets.

Les cuisses & aîles de Chapons, de Poulardes & de Poulets, se servent de toutes les différentes façons que nous venons de donner pour les cuisses & aîles de Dindons.

Des Aîlerons de Dindons, de Chapons, de Poulardes & de Poulets; diversifiés en plusieurs façons.

Il n'est pas fort nécessaire de détailler ici les différents apprêts que l'on peut donner à ces Aîlerons. Vû que ce que nous avons déja dit pour les cuisses & aîles de ces animaux, peut parfaitement bien leur convenir; tant en fricandeau, qu'à la braise, aux fines herbes, en crépinettes, à la Provençale, à la Sainte-Menehoult, à la Bechamel, & en demi-deuil. Pour ces sortes d'apprêts, les aîlerons de Dindons sont les plus convenables: ce n'est pas qu'on ne puisse diversifier également ceux de Chapons, de Poulardes, de Poulets, surtout lorsqu'ils sont gras & bien charnus. Il faut toujours que ces aîlerons pour plus de perfection soient piquées de menu lard, (*excepté pour les mettre à la Bechamel, pour les frire, & pour les griller.*) ce qu'on peut faire de la maniere qui suit.

Hors-d'œuvre ou entrée.

Aîlerons de Dindons en fricandeau.

Hors-d'œuvre.

Echaudez-les pour les plumer, épluchez-les de leur poils & côtons, jettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, faites-les blanchir dans de l'eau chaude, où il faut qu'ils ne fassent qu'entrer & sortir; jettez-les dans de l'eau fraîche, prenez-les à mesure pour les piquer de menu lard, & faites-les cuire comme les cuisses & aîles de Dindon en fricandeau; glacez-les, servez-les de même. *Voyez cuisses & aîles de Dindon en fricandeau, ci-devant.*

Aîlerons de Dindon à la braise, & diversifiés en plusieurs façons.

Hors d'œuvre ou entrée.

Vos aîlerons étant proprement plumés & épluchés; faites-les cuire comme les cuisses & aîles de Dindon à la braise; servez-les de même. *Voyez cuisses & aîles de Dindon à la braise, ci-devant.*

OBSERVATION.

Souvenez-vous toujours, que de quelque façon que vous les mettiés en les faisant cuire dans une petite braise, il faut y mettre peu de sel, pour que vous puissiés vous servir de leur cuisson pour renforcer la sauce, ou le ragoût que vous servirés avec. Agissés de même pour les autres apprêts; il est inutile de les répéter.

Ces mêmes aîlerons cuits à la braise; se peuvent servir avec une purée verte, en cette façon.

Faites cuire un litron de pois avec du

bouillon, des queues de ciboule, & du persil. Passez-les en purée au travers d'une étamine, mettez dans la purée de la cuisson des aîlerons pour lui donner du goût; ajoutez-y un peu de coulis; dressez les aîlerons dans le plat que vous devés servir; versés la purée dessus, & servés. Pour l'ordinaire, ce mets se sert dans une terrine, & s'accompagne aussi de petit salé que l'on fait cuire avec les pois.

Agissés de même pour la purée de lentilles, sinon que vous n'y mettrés point de queues de ciboule, ni de persil.

Aîlerons frits.

Faites cuire vos aîlerons dans une petite braise. Mettez-les refroidir. Trempez-les dans une Pâte à beignets, (*Voyez Pâte à beignets, ci-devant.*) Faites-les frire d'une belle couleur. Servez-les garnis de persil frit. Hors d'œuvre.

Autrement.

Etant cuits à la braise & refroidis, trempez les dans de l'œuf battu; pannez-les de mie de pain. Faites-les frire. Servez-les de même.

Pour ce dernier apprêt, de même que pour le ragoût qui suit; les aîlerons de Chapons, ou de Poulardes & de Poulets sont ceux qui conviennent le mieux.

Aîlerons en Ragoût, ou Ragoût d'Aîlerons.

Vos aîlerons étant proprement plumés & épluchés, passez-les dans une casserole avec du beurre frais, ou plutôt commencés par des champignons; (*Il est rare de faire un ragoût d'aîlerons simples.*) Singez-les d'une pincée ou deux de farine, mouillez-les de bon bouillon, assaisonnez-les de bon goût; faites les cuire doucement; liez-le de jaunes d'œufs délayés avec de la crême & de la sauce même du ragoût; servez-les avec du jus de citron.

Hors d'œuvres.

Ce ragoût vous servira non-seulement de plat particulier, mais aussi pour accompagner différentes Entrées au blanc, selon que vous l'avés pû voir en plusieurs endroits de cet Ouvrage.

Si vous voulés que ce ragoût soit au roux, liez-le d'un coulis de Veau & de Jambon; au lieu de jaunes d'œufs & de crême.

Voila tout ce que j'avois à dire sur les apprêts de la Volaille domestique. Il ne reste plus qu'à parler des Oyes & des Canards. Mais comme il y en a de deux sortes, de domestiques & de sauvages; j'ai cru qu'il seroit plus à propos de les réserver pour le Chapitre suivant.

CHAPITRE CINQUIEME.

Du Gibier en général, & de son apprêt.

ARTICLE PREMIER.

Des Oyes & des Canards, tant domestiques que sauvages, & de quelques autres Oiseaux marécageux de la même espece. Comme aussi de quelques gros Oiseaux Etrangers qui y ont rapport.

OBSERVATION.

QUOIQUE les Oyes ne meritent guères d'attention pour un Cuisinier; on ne laisse pas de les accommoder de diverses manieres; pour les servir sur les tables, même les plus distinguées. Il y en a de domestiques & de sauvages, de même que les Canards.

Les Oyes domestiques, sont celles qu'on nourrit près des moulins, & dans les fermes; on appelle ces animaux aussi Barboteux, (*sur tout les Canards*) parce qu'ils trempent toujours leur bec dans les eaux sales & bourbeuses; où ils mangent avec avidité ce qu'ils y trouvent.

Les Cannetons sont les jeunes Canards, comme les Oisons sont les jeunes Oyes.

Les Cannetons de Rouen sont les plus estimés.

Les Oyes sauvages, dites la même chose que des Canards ; sont celles qui volent en troupe l'hyver dans les campagnes, & reposent sur les étangs & sur les rivieres. Lorsqu'elles se reposent en quelque lieu, elles établissent un guet ; qui se fait tour à tour par l'une d'entre elles. Ces Oiseaux comme quelques autres dont nous parlerons ci-après, nous viennent des Pays du Nord. On dit qu'ils n'entreprenent rien sans avoir tenu un espece de conseil auparavant ; ils élisent ; dit-on, des chefs pour leur voyage, auxquels ils obéissent ; de sorte qu'ils semblent avoir parmi eux des Lieutenans & des Sergens pour y maintenir le bon ordre. Ils font en volant, ou le croissant, ou l'escadron, rangés ou quarrément, ou en triangle ; de façon qu'on diroit que la régle, le compas, & le niveau y ont passé.

Les Halbrans, sont les jeunes Canards sauvages, qui sont ainsi nommés jusqu'au mois de Novembre, auquel tems ils deviennent Canards sauvages.

Les Sarcelles, les Rouges, ou Oiseaux de riviere, tiennent beaucoup des Canards sauvages ou des Halbrans ; & l'on peut dire qu'ils en sont comme les diminutifs. Quoique les uns & les autres soient aquatiques, parce qu'ils aiment l'eau ; ils sont réputés pour viandes grasses, parce qu'ils ont le sang chaud.

La Sarcelle ressemble assez en tout au Canard ordinaire, excepté qu'elle est plus petite ; mais d'un goût plus agréable.

Le Rouge que quelques uns appellent aussi Oiseau de riviere, ressemble assez au Canard sauvage, mais il est plus petit ; on le nomme rouge,

rouge, parce qu'il a les pattes rouges, & une partie du col & de la poitrine couverte d'un plumage rougeâtre. Sa chair est plus délicate que celle du Canard sauvage.

Les Macreuses, les Moltons, les Pilets; Tiers, Raffles, Bizets, Pies de mer, Courlis de mer, Pluviers de mer ou Demoiselles; qu'il seroit trop long de particulariser, & qui ressemblent presque aux Canards; sont mis au rang des Poissons, à cause qu'ils ont le sang froid. Il en est de même du Butor, de la Judelle, du Heron, de la Poule d'eau, du Plongeon, du Rasle d'eau, & des autres Oiseaux aquatiques; c'est-à-dire, qui se plaisent dans les lieux marécageux, qui aiment l'eau; qui s'en rempliſſent, qui s'en nourrissent, qui y croissent; & qui enfin pour la plus grande partie y naissent, s'y multiplient, & y font leur habitation: les uns vont sur les côtes de la mer, d'où ils se retirent dans les trous des rochers, dans les roseaux, & parmi les joncs; & les autres restent sur ceux de nos étangs, & sur nos rivieres. Quelques-uns de ces Oiseaux maritimes, viennent quelquefois de la mer jusques à nous, en volant de distance en distance; & en y venant, ils se nourrissent de Poissons qu'ils attrappent entre deux eaux, comme fait le Heron. Ils se délassent aussi dans l'eau, selon le sentiment d'Aristote: » les Oiseaux, dit-il, » endurent facilement l'eau, ils s'y plongent & » y demeurent un long tems, parce qu'ils ont peu » de respiration. Pline ajoute: que quelques-uns » de ces Oiseaux, se laissent tomber dans l'eau, » quand ils sont las de voler, & reprennent » leur vol après s'être reposés quelque peu.

Tous ces Oiseaux ne se trouvent guères que l'hyver, qui est le tems plus favorable pour les manger bons. Je ne m'arrête pas à examiner si

tous ces Oiſeaux ſont permis les jours maigres ; c'eſt aux Caſuiſtes à en décider. Je me contente de donner la maniere de les accommoder tant en gras qu'en maigre ; je commence par le gras, puiſque nous ſommes ſur ce Chapitre, afin de vous fournir de quoi entremêler & diverſifier vos ſervices ; ce qui fait l'ornement & les délices d'une bonne table.

Il y a auſſi une eſpéce d'Oiſeau aſſez connu que l'on nomme Beccaſſe de mer ; parce qu'elle a le bec long de quatre doigts, & qu'elle reſſemble preſque au Canard ; ſes jambes ſont rougeâtres, & ſes pieds ont trois doigts, qui tiennent enſemble en forme de nageoire ; la tête eſt noire, le col noir auſſi bien que le deſſus de l'eſtomac, & le bout de la queue ; le deſſus du corps & les aîles, ſont de couleur de fumée ; & les côtés, avec le milieu des aîles & de la queue ſont blanches. L'on n'en mange point, ſelon pluſieurs, les jours maigres, quoiqu'elle ne quitte point les côtes de la mer, où elle ſe pêche. On peut lui donner le même apprêt que celui des Canards, ou rôtis, ou en ragoût.

Pour ce qui eſt de ces Oiſeaux étrangers que nous avons annoncé, & qui ont rapport à cet article, il y en a de pluſieurs eſpéces dont il eſt inutile de parler ici, ce qui ne ſerviroit qu'à groſſir mal-à-propos ce volume ; je dirai ſeulement deux mots de la Cigogne & de l'Outarde ; comme étant les deux Oiſeaux les plus connus & les plus recherchés ſur les meilleures tables.

La Cigogne eſt un Oiſeau de paſſage, qui eſt de la groſſeur d'une Oye, qui a le bec & les jambes longues & rouges. Son pannage ſeroit entierement blanc, ſi ce n'étoit qu'elle a les aîles noires à l'extremité, auſſi-bien qu'une partie des cuiſſes & de la tête. Elle choiſit les plus hauts

arbres dans les lieux marecageux pour y faire ses petits. On dit que la Cigogne nourrit son pere & sa mere, lorsque la vieillesse leur ôte le moyen de chercher leur vie. Elle a la chair fort délicate. On peut lui donner le même apprêt que celui de l'Oye dont nous allons parler, de même que celui du Dindon dont nous avons déja parlé.

L'Outarde est un Oiseau plus gros qu'une Oye, elle pese beaucoup à cause de la quantité de sa graisse. L'Outarde ne peut soutenir long-tems son vol, parce qu'elle a les aîles fort courtes, à proportion de la grosseur de son corps. Cet Oiseau se plaît dans les campagnes spacieuses, où il n'y a ni arbres ni buissons, parce qu'il ne se branche jamais. Il ne va point dans l'eau, à moins que les campagnes où il vit ne soient inondées. L'Outarde a le bec comme celui d'une Oye, mais plus long & plus robuste, les plumes du dessus de la tête sont cendrées, celles de son estomac sont de même couleur, excepté une tache noire qui est au milieu; le dos est gris, le dessus des aîles blanc, de même que la queuë, le cou long & noirâtre avec un collier blanc; ses cuisses sont couvertes de plumes blanches, ses jambes sont grosses comme le pouce, longues & couvertes d'écailles de figure hexagone; elle a les pieds fort gros, les ongles courts, & n'a que trois doigts qui tiennent ensemble; sa chair est fort bonne, & de différentes couleurs & de différens goûts, comme d'Oye, de Dindon, de Faisan, de Perdrix & de Canards.

Il y en a un grand nombre en Angleterre & en Savoye. On en voit aussi en France où elles viennent des Alpes & des Pays septentrionaux.

On apprête les Outardes comme les Dindons & les Oyes. On n'a qu'à consulter ces deux articles.

Du Paon ou Pan.

Le Paon est un Oiseau étranger, originaire des Indes, & anciennement apporté en Europe, où il est à présent commun. On lui a donné le premier rang parmi les Oiseaux domestiques. Le Paon est gros comme un Dindon, mais n'est pas si lourd, à beaucoup près; il est haut monté sur jambes, a le col fort long & menu, la tête assez petite, avec une huppe au-dessus qui n'est pas pleine comme dans quelqu'autres Oiseaux, mais composée en forme de petites tiges d'arbres qui forment une espèce de couronne diversifiée de plusieurs couleurs. Son dos est d'une couleur de blanc cendré semé de taches noires; ses aîles sont de même en-dessus, & rousses en-dessous; les cuisses, le ventre, la poitrine & le col sont d'un bleu foncé; la queue qui est très-longue, est composée de plumes de différentes couleurs, qu'il léve & étale à son gré pour en faire la roue, & pour s'y mirer au soleil avec complaisance, surtout quand il voit quelqu'un qui se plaît à le considerer; mais s'il s'apperçoit qu'on le mépriſe, il les abaisse & les cache aussitôt, & semble s'irriter contre ceux qui n'estiment pas sa beauté.

La femelle qu'on appelle Paonne, n'a pas tant de variété de couleurs. Elle a les aîles, le dos, le ventre & les cuisses de couleur brune, tirant sur le cendré; l'iris de ses yeux est tout-à-fait plombé, au lieu que le mâle l'a jaunâtre; les plumes du col sont ondées, vertes & blanches aux extrémités près de la poitrine.

Le Paon se plaît aux lieux élevés; c'est pourquoi il se perche volontiers sur le faîte des maisons qu'il dégrade. On dit qu'il peut vivre jusqu'à cent ans, mais le plus communément sa

vie est de vingt-cinq à trente. Il se dépouille ordinairement avec les arbres, mais ses plumes reviennent avec les feuilles.

La femelle ne fait au plus que cinq ou six œufs vers la fin de Mai & au commencement de Juin. Elle a soin de les cacher au yeux du mâle, parce qu'il est sujet à les casser & les manger ; c'est pour cela qu'on a coutume de les faire couver par les Poules, leurs petits sont difficiles à élever, il ne les aime que quand les plumes leur sont venues à la tête.

Les Paons se nourrissent des mêmes alimens que les Poules, mais ils aiment surtout l'orge. On croit communément que la chair du Paon cuite ne se pourrit point mais se conserve incorruptible pendant une année entiere, ou même plus long-tems. Les Paons se servoient autrefois dans les festins de nôces & aux repas somptueux des Seigneurs les plus qualifiés. Aujourd'hui on en sert très rarement, ou si on le fait, c'est plutôt par ostentation, qu'à raison de leur bonté ; peut-être a-t on perdu l'apprêt qu'on lui donnoit pour le trouver bon ; car cette chair est dure, séche & difficile à digérer, surtout dans les vieux Paons ; celle des jeunes est assez délicate ; on peut leur donner les apprêts du Faisan.

Du Cigne.

Le Cigne est un Oiseau plus gros que l'Oye, qui est couvert d'un plumage blanc comme de la neige, qui a le col extrêmement long, & le bec de couleur jaune & rouge avec une raye noire de chaque côté, depuis les narines jusqu'à la tête ; ses pattes sont d'un noir plombé, & nues un peu en-dessus des genoux. Il a trois doigts à chaque pied tenant ensemble par une membrane, avec des ongles ronds nuds. Cet oiseau vit dans l'eau &

sur la terre, mais il aime mieux l'eau que la terre ; il nage avec beaucoup d'aisance, accompagnée d'une grace infinie & d'une prestance majestueuse ; il vit fort long-tems, ensorte qu'on croit communément qu'il parvient jusqu'à près de cent ou même de deux cens ans ; il ne chante point pour l'ordinaire, si ce n'est lorsqu'il touche au moment de sa fin ; on croyoit autrefois qu'alors sa voix étoit mélodieuse. La femelle ne pond qu'une fois l'année au commencement du printems. Les Cignes aiment éperduement leurs petits, & ils les défendent vigoureusement. Après l'accouplement le mâle & la femelle se plongent dans l'eau à diverses repriſes, & courent l'un après l'autre en se jouant comme font les Oyes, & autres Oiseaux aquatiques. Le Cigne n'apporte aucun profit à son maître ; il ne se plaît point à être renfermé, & veut être tenu proprement. Il ne se nourrit point de poissons, mais d'herbes aquatiques, de leurs racines & de leurs semences, ou de vermisseaux, de coquillages, &c Pour chercher cette nourriture, il se tient pendant près d'une demi-heure toute la tête & le col plongés au fond de l'eau ayant les pieds élevés vers le Ciel. Les Cignes étoient autrefois plus à la mode en France, qu'ils ne le sont aujourd hui. On en voyoit la riviere de Seine presque toute couverte, tant au-dessus qu'au-dessous de Paris. On en nourrit encore actuellement une grande quantité sur le canal de Versailles, à Saint Cloud, à Fontaineb'eau, à l'Isle en Flandre, à Amiens, & ailleurs pour le plaisir des habitans. Ces Oiseaux ont la chair coriace & de difficile digestion. Si quelquefois on en sert sur les tables des Grands, c'est plutôt par ostentation, & parce qu'il est rare & précieux, que par le bon goût qu'on y trouve. Cependant les jeu-

nes Cignes qui ont été bien nourris sont un manger qui n'est pas indifférent.

Des Oyes domestiques.

Oye Rôtie.

Prenez une belle Oye, qui soit jeune & tendre, & d'une graisse bien blanche. Etant tuée, plumée & mortifiée de quelques jours, flambez-la, épluchez-la proprement de tous ses côtons; vuidez-la de toutes ses tripailles; essuyez-la bien, tant au-dedans du corps qu'au-dehors. Coupez-lui le col proche du corps, les aîles à la premiere jointure, & les pattes au-dessous du joint. Farcissez-la, si bon vous semble, d'une farce faite ainsi. Ayez des marons rôtis dans la poële, bien nettoyés de leur peau, & coupés par morceaux; ayez aussi de la chair de saucisses bien entrelardée, hachez la un peu menu avec le foye de votre Oye. Mettez ce hachis dans une casserole avec un peu de lard fondu ou du beurre frais; joignez-y les marons que vous avez préparés, avec un peu de persil & de ciboules hachées menu, & bon assaisonnement, remuez bien le tout ensemble sur le feu; faites cuire à moitié, laissez refroidir, farcissez votre Oye de ce hachis; cousez-la pour que rien ne sorte, & faites-la cuire à la broche à pe-

Rôt, ou plutôt entuée.

tit feu, enveloppée de papier. Etant cuite & de belle couleur, servez-la avec une sauce piquante ou autre sauce. *Voyez l'article des Sauces, Chapitre I.*

On peut aussi servir cet Oye avec un ragoût de concombre ou de celery, ou quelqu'autre ragoût. *Voyez l'article des Ragoûts, Chapitre I. de même qu'au Chapitre des Légumes*, tome II.

Il est bon d'avertir l'Officier qui fera cuire cette Oye, d'en conserver la graisse qui en sortira, parce qu'elle est fort bonne, & très-propre à bien des usages dans la cuisine.

Oye Cuite au four.

Entrée. Votre Oye etant proprement retroussée, mettez-la dans une casserole ronde, ou pour le mieux, une terrine (*l'estomac en-dessous*) avec beaucoup d'oignons coupés par quartiers; assaisonnez-la de bon goût tant au-dedans du corps qu'au dehors; mouillez-la d'un peu de bouillon ou d'eau simplement, avec un verre ou deux de bon vin, & faites-la cuire au four pendant deux ou trois heures. Vous aurez soin de la retourner deux ou trois fois. Etant cuite, tirez la sauce de votre Oye, dégraissez-la bien, liez la d'un peu de farine frite; joignez-y les oignons, faites-les mijotter un peu, voyez si cela est de bon goût, dressez & servez.

Oye à la braise.

Voyez Dindon à la braise, & vous y conformez, c'est la même chose, ci-devant. Entrée.

On sert l'Oye cuite à la braise avec différens ragoûts.

Oye en ragoût.

Votre Oye étant proprement épluchée & vuidée, coupez-la par morceaux, mettez-la dans une petite marmite ; assaisonnez-la de sel & d'épices fines, avec un paquet de fines herbes, & quelques oignons que vous retirerez ; mouillez-la de bouillon & d'un peu de vin blanc ; faites-la cuire à petit feu. Etant cuite, retirez-en le bouillon qui doit être court, dégraissez-le bien ; liez-le d'un peu de farine frite ; versez cette liaison sur l'Oye, qui pour cela doit être mise dans une cassérole platte, faites mitonner un peu ; voyez si cela est de bon goût, dressez & servez. Entrée.

(*On peut mettre dans ce ragoût quelques champignons.*)

Oye à la Daube.

Voyez Dindon à la daube, c'est la même chose, ci-devant. Entremets.

Des Oyſons.

Pour ce qui eſt des Oyſons qui ſont les jeunes Oyes, ils s'accommodent comme les Oyes, ſoit pour rôtir, ſoit pour mettre à la braiſe ou en ragoût. S'ils ne ſont pas aſſez gras pour rôtir, on les flambe à meſure qu'ils tournent à la broche de la maniere que nous allons le dire, en parlant des Oyes ſauvages.

Rôt. Entrée. Rôt.

Des Oyes ſauvages.

Le meilleur apprêt que l'on puiſſe donner aux Oyes ſauvages, de même qu'à leurs Oiſons, c'eſt de les faire rôtir ſimplement à la broche; & pour les diſtinguer d'avec les Oyes de baſſe-cour, on leur tourne les pattes ſur le dos, & on les flambe avec un morceau de lard que l'on fait tenir au bout d'une longue fourchette où l'on met le feu, & on laiſſe tomber les goutres toutes flambantes ſur ces viandes à meſure qu'elles tournent, cela leur perce les chairs juſques aux os, & les cuit promptement. Après qu'elles ſont cuites, ſans être déſſéchées, on les ſert avec une ſauce piquante ou une autre ſauce.

Rôt.

Voyez l'article des Sauces.

On accommode de même les jeunes Cignes, les Cigognes & les Outardes.

Maniere de faire les cuisses & les aîles d'Oyes à la façon de Bordeaux.

Prenez la quantité d'Oyes que vous jugez à propos ; étant tuées, plumées, épluchées & vuidées, mettez-les à la broche & les enveloppez de papier; faites-les rôtir jusqu'à moitié de cuisson ; laissez-les refroidir, ayez soin de mettre à part la graisse qu'elles rendront en cuisant. Coupez vos Oyes en quatre en levant les cuisses & faisant tenir l'estomac avec les aîles ; applatissez chaque membre ; arrangez-les bien serrés dans un pot de grès, en mettant entre chaque lit deux ou trois feuilles de laurier & du sel ; faites fondre la graisse d'Oye que vous avez mise à part avec beaucoup de saindoux ; versez-la dans le pot jusqu'à ce que votre viande en soit couverte ; laissez refroidir ; semez-y du sel ; couvrez le pot de parchemin & de son couvercle ; mettez-le au frais pour le conserver.

Lorsque vous voulez vous en servir, vous les tirez du pot à mesure que vous en avez besoin, & vous les mettez cuire dans une petite braise pour les servir avec telle sauce ou ragoût que l'on juge à propos.

Entrée & hors d'œuvre.

La purée verte leur convient.

Ou bien après qu'elles seront cuites &

un peu refroidies, vous les trempez dans le gras de la cuisson, vous les pannés de mie de pain, vous les faites griller de belle couleur, & vous les servés avec une sauce ravigotte ou une rémoulade chaude, que vous trouverez à l'article des Sauces, *Tome I.*

On accommode & l'on sert de même les cuisses & les aîles de Dindon.

Des Canards domestiques.

Canards à la braise (farcis ou non farcis) diversifiés en plusieurs façons.

Entrée. Prenez de bons Canards domestiques, de ceux qu'on appelle vulgairement barboteux, ce sont les meilleurs pour mettre en ragoût. Etant tués, plumés & mortifiés de quelques jours, coupez-leur les aîles à la premiere jointure, flambez-les, épluchez-les bien de tous leurs côtons, vuidez-les proprement de toutes leurs tripailles, essuyez-les bien, tant au dedans du corps qu'au dehors; coupez-leur le col proche du corps, & les pattes au-dessous du joint; retroussez-les en poule, c'est-à dire, passez-leur le bout des cuisses dans le corps par le moyen d'une petite fente que vous ferez de chaque côté avec la pointe du couteau, ou pour le mieux, ne leur coupez point les pattes,

renverſez-les en arriere, & repaſſez-les bouts des cuiſſes l'un dans l'autre. Farciſſez-les, ſi vous voulez, d'une farce générale, (*voyez farce générale, ci-devant*;) paſſez-leur le croupion dans la peau du bas du ventre par le moyen d'une petite fente que vous ferez pour ſervir de boutonniere; faites-les blanchir ſur le feu ou dans une caſſerole avec du beurre frais. Ayés une braiſiere ou une marmite d'une grandeur proportionnée à la quantité de votre viande; foncez-la de bardes de lard; arrangez-y vos Canards, l'eſtomac en deſſous; joignez-y des tranches de Veau, quelques oignons & différentes racines coupées en zeſtes, un paquet de perſil, de ciboules, thim, laurier, & deux gouſſes d'ail, le tout bien ficellé; aſſaiſonnez-les de ſel & d'épices fines; couvrés le tout de bardes de lard, & après d'un plat qui puiſſe retenir vos Canards & tout ce que vous y aurez mis en reſpect. (*Ce que je dis ici de ces Canards, je le dis également de toutes ſortes de viandes cuites à la braiſe. Car toute viande qui ſurnage ne ſçauroit cuire également, ni prendre le goût des ingrédiens que vous y auriés mis.*) Mouillez-les de bon bouillon & d'un peu de vin blanc, prenés garde de n'en point trop mettre; fermés bien votre marmite de ſon couvercle, & faites-la bouillir à

petit feu ; c'eſt à-dire, après quelques bouillons, entourez-la de braiſe qu'il faudra entretenir juſqu'à parfaite cuiſſon. Vos Canards étant cuits & repoſés une petite heure dans la braiſiere pour y prendre le goût, tirez les & les dreſſés dans le plat que vous devés ſervir, verſés deſſus un bon ragoût tel que vous voudrés, lequel ragoût donnera les noms à vos Canards, comme :

Aux Champignons.
Aux Truffes.
Aux Cornichons.
Aux petits Pois.
Aux Concombres.
Aux petits Oignons.
Aux Navets.
Aux Huîtres.
Aux ris-de-Veau.
Au Jambon.
Aux filets de Volaille, ou celui de Gibier.
Aux Cardons d'Eſpagne.
Aux Cellery.
Aux Aſperges.
A la Chicorée.
Aux Artichauts, &c.

Vous trouverés la maniere de faire tous ces ſortes de ragoûts, à l'article des Ragoûts, Chap. I.

Voilà, comme nous l'avons déja dit, la maniere de faire cuire toutes ſortes de viandes à la braiſe en abregé ; c'eſt une façon de cuiſſon, qui releve extrêmement les viandes ; leur donne un goût exquis, & les attendrit, quelques dures qu'elles puiſſent être. Si cependant vous n'avez qu'une ou deux piéces à cuire, vous pouvés vous ſervir de la maniere qui ſuit, pour les Canards à la Chambord.

Canards à la Chambord.

Prenés un ou deux Canards domeſti-

ques, qui soient bien gras, bien charnus & mortifiés de quelques jours ; flambez-les, épluchez-les proprement de tous leurs côtons, vuidez-les de toutes leurs tripailles, essuyez-les bien, ôtez-leur l'os de l'estomac, que l'on nomme ordinairement le brichet, ce que vous ferez aisément par le côté du col, joint à la facilité du trou d'en bas. Prenés des filets de volaille ou de perdrix, il n'importe ; coupez-les en dez, avec des ris-de-veau blanchis, des champignons, des truffles, & des foyes-gras, le tout coupé en dez. Maniez toutes ces choses avec un peu de lard rapé, du persil & de la ciboule hachés menu, & un bon assaisonnement. Farcissés le corps de vos Canards de ce salpicon. Passez-leur le croupion dans la peau du bas du ventre par le moyen d'une petite fente que vous ferés pour servir de boutonniere. Bridez-les avec une aiguille & de la ficelle que vous passés au travers des cuisses & du corps. Faites-les blanchir légerement sur le feu dans une casserole avec du beurre frais ou du lard fondu ; foncés une casserole de bardes de lard ; arrangez-y vos Canards, l'estomac en dessous ; assaisonnez-les un peu ; nourrissez-les de quelques tranches de rouelles de Veau, d'oignons, de carottes & de panais, un petit bouquet de persil, cibou- Entrée.

les, laurier & une gousse d'ail, le tout bien ficellé ; mouillez-les d'un peu de bon consommé & d'un verre de vin de Champagne ou autre bon vin blanc, avec une cuillerée d'huile fine, si bon vous semble, couvrés le tout de bardes de lard & d'une feuille de papier, ensuite la casserole de son couvercle, avec du feu dessus ; mettez-la sur le feu, faites bouillir ainsi doucement. Vos Canards étant cuits, ce que vous connoîtrés lorsqu'en tâtant la cuisse elle fléchira sous le doigt ; servez les avec un coulis ou un ragoût tel que vous voudrés. Il sera bon aussi de mettre dans le coulis ou ragoût un peu de leur restaurant, je veux dire la cuisson de la braise, après qu'elle sera passée au travers d'un tamis & bien dégraissée.

On accommode de même les Sarcelles, & autres Oiseaux aquatiques. Il faut que ces Oiseaux ne sentent point trop le marécageux.

Canards à la Choisy.

Entrée. Voyez Chapons ou Poulardes à la Choisy, c'est la même chose, ci-devant.

Canards en Ragoût.

Vos Canards étant proprement épluchés & vuidés, coupez-les en quatre, mettez-les dans une marmite d'une grandeur proportionnée à la quantité de vo-

tre viande; assaisonnez-les de sel & d'épices fines, d'un paquet de fines herbes, dans lequel vous mettrés une gousse d'ail, joignez-y deux ou trois gros oignons que vous retirerez; mouillez-les de bouillon & d'un peu de vin blanc, prenés garde de n'en point trop mettre; fermés votre marmite de son couvercle; faites bouillir & cuire doucement. Vos Canards étant cuits, retirez-en le bouillon qui doit être court, passez-le au travers d'une passoire bien fine, dégraissez-le bien; faites roussir de la farine à proportion de ce qu'il vous en faut, dans une casserole avec du beurre frais; étant de la couleur que vous souhaités, mouillez-la de votre bouillon, ne la noyés point, & continués d'y en mettre jusqu'à ce que votre liaison soit bien incorporée, sans qu'il y paroisse de grumeleaux: renversés cette liaison sur vos Canards, qui pour cela seront mis dans une casserole platte; faites-les mitonner un peu; voyez si cela est de bon goût; dressés & servés. *Il y en a qui avant que de couper les Canards les font refaire dans la casserole avec du beurre.* Entrée.

Observation.

Cette maniere de faire cuire les Canards dans une marmite, est sans contredit la plus courte & la plus aisée à pratiquer. Je vous exhorte à la prendre, surtout lorsque vous aurés beaucoup de

viande : comme aussi de ne lier vos ragoûts qu'après que les viandes seront entierement cuites & de bon goût.

Si vous voulés que ce ragoût soit plus parfait, mettez-y des champignons, ou des culs d'artichauts, ou des petits pois verds, si c'est la saison, ou des navets. Pour cela, ne les mettés qu'aprés que vos Canards seront à demi-cuits.

Les champignons demandent pour plus de perfection à être passés auparavant dans une casserole avec d'excellent beurre.

Pour les navets, après les avoir ratissés ou pour le mieux, pelés, coupez-les par morceaux, s'il sont gros ; faites-les frire dans de bon sain-doux ; quand ils seront d'un beau roux, tirez les avec une écumoire pour les mettre à cuire parmi les Canards, ou pour le mieux séparément dans une petite marmite ou une casserole avec du bouillon & un peu d'assaisonnement.

Cette derniere façon de faire cuire séparement les navets, est la plus parfaite, par la raison qu'il s'en trouve parmi eux qui cuisent plus facilement les uns que les autres, qui par conséquent sont sujets à gâter un ragoût. Vous ferés sur cela ce que vous jugerés à propos.

Canards à la daube.

Vos Canards étant proprement éplu-

chés & vuidés, cassez-leur légérement les os avec le dos du couperet. Retroussez-les en Poule. Faites-les blanchir un peu sur la braise. Lardez-les de moyen lard bien assaisonné. Mettez-les cuire comme le Dindon à la daube, ci-devant. Servez-les de même. Entremets.

Canards en Grenadins.

Voyez Poulets en grenadins, c'est la même chose, ci-devant. Entrée.

Canard en Pâté rôti, ou Pâté en broche de Canard.

Prenés un jeune Canard, qui soit bien gras, & d'une chair fine; ôtez-lui l'os de l'estomac & celui des cuisses; farcissez-le d'une farce fine, après que vous l'aurés un peu assaisonné en dedans du corps; faites-le blanchir sur le feu dans une casserole avec du beurre frais ou du lard fondu, & bon assaisonnement; embrochez-le; couvrez-le légerement de bardes de lard, ensuite d'une abaisse de pâte brisée, & après de papier beurré, ficellez-le bien; faites-le rôtir à petit feu; étant cuit; ôtés le papier; donnez-lui de la couleur s'il en a besoin; débrochez-le; versez-lui dans le corps un bon coulis ou une sauce telle que vous jugerés à propos; servez-le ensuite. Entrée.

On peut servir de même les Chapons, ou Poulardes, les Poulets, & quelques gibiers.

Canards rôtis.

Prenez de bons Canards qui soient gras & bien charnus, (*les Cannetons de Rouen sont les plus estimés*;) étant tués, plumés & mortifiés de quelques jours, Rôt. coupez-leur les aîles à la premiere jointure, flambez-les, épluchez-les bien de tous leurs cottons, vuidez-les proprement de toutes leurs tripailles; essuyez-les avec un linge, tant au-dedans du corps, qu'au dehors; coupez-leur le col proche du corps; renversez-leur les pattes en arriere, & repassez les bouts des cuisses l'un dans l'autre; faites-les blanchir légérement sur la braise; piquez-les, si vous voulez, de menu lard en forme de rozettes sur les quatre membres, faites les rôtir à petit feu; prenez garde surtout qu'ils ne se dessèchent, ce qui leur rendroit la chair insipide. Etant cuits, servez-les avec une sauce générale ou une sauce piquante. *Voyez l'article des Sauces*, Chapitre I.

Autrement.

Etant presque cuits, tirez-les de la broche; dressez-les dans le plat que vous devez servir; faites-leur des incisions en

filets le long de l'estomac, sans les détacher du corps; assaisonnez-les en-dedans d'un peu de sel & de poivre, avec le jus d'une orange ou d'un citron; mettez au fond du plat un peu de jus de Bœuf avec un petit verre de vin de Champagne ou autre bon vin blanc, & une ou deux pincées de chapelure de pain bien fine que vous y délayerez; couvrez ce plat d'un autre qui soit plus petit, afin d'y presser vos Canards que vous aurez retournés sens dessus dessous; mettez-les chauffer un moment sur un fourneau; remettez-les dans leur centre, servez-les ensuite.

Cet apprêt ne se fait ordinairement que sur la table, & par les mains du maître ou d'un autre à qui l'on donne cette commission, & qui se fait apporter un réchaut avec les ingrédiens marqués ci-dessus,

Des Canards sauvages.

Les Canards sauvages sont, comme nous l'avons déja dit, les meilleurs & les plus délicats pour mettre à la broche, & c'est aussi le meilleur apprêt que l'on puisse leur donner; ils ne demandent point pour cela d'autres apprêts que ce que nous avons dit ci-devant pour les Canards domestiques, si ce n'est qu'on ne les pique point de menu lard, & que par-conséquent on ne les blanchit point, mais qu'on les ensanglante de leur sang, Rôt.

& qu'on ne manque point de leur tourner les pattes sur le dos; afin que l'on connoisse par leur petitesse & par la pointe des ongles, qu'ils sont sauvages.

Mais comme ces Oiseaux sont ordinairement fort secs par eux-mêmes, il sera bon aussi de les flamber avec du lard de la même maniere que nous avous dit pour les Oyes sauvages. Faites donc tenir un morceau de lard au bout d'une longue fourchette, mettez-y le feu, & laissez en tomber les gouttes flambantes sur vos viandes à mesure qu'elles tournent, elles perceront les chairs jusques aux os, & les cuiront promptement.

Les Halbrans, les Sarcelles & les Rouges se rotissent & se servent comme les Canards sauvages. Il en est de même des Macreuses, des Moltons, des Pilets, Tiers, Raffles, Bizets, Pies de mer, Courlis de mer, Pluviers de mer ou Demoiselles, & ainsi des autres Oiseaux maritimes.

Quelques-uns de ces derniers Oiseaux ont la chair un peu amere, à cause de plusieurs fiels qu'ils ont dans le corps. Pour corriger cette amertume, il sera bon de leur mettre dans le corps un petit morceau de sucre.

Tous ces Oiseaux se mettent aussi en ragoût. L'on peut consulter ce que nous

avons dit pour les Canards domestiques, tant en ragoût, qu'à la braise & à la Chambord.

Il est bon d'avertir les Officiers qui employeront ces sortes d'Oiseaux maritimes, qu'il s'en trouve de noirs & de gris. Les gris sont les meilleurs, surtout les Macreuses; & quoiqu'en général, la Macreuse soit très-dure & un assez mauvais manger, elle ne laisse pas d'être bonne en ragoût, lorsqu'elle est bien accommodée.

Remarquez encore que ces sortes d'Oiseaux sont fort huileux par eux-mêmes, & sujets à être durs, à cause de leur vieillesse, difficile à connoître. Mais pour bien réussir, il faut avant que de les faire cuire dans leur dernière perfection, les faire blanchir dans de l'eau bouillante afin d'en tirer l'huile, après quoi vous les ferez cuire comme vous le jugerez à propos.

Pour ce qui est de la Judelle, du Butor, du Héron, de la Poule d'eau, des Plongeons & Rasles-d'eau, ils ne demandent point d'autres apprêts que celui que nous venons de marquer pour les Canards domestiques, soit rôtis, soit mis en ragoût.

Quelques-uns de ces Oiseaux ne demandent point à être blanchis dans l'eau

bouillante pour jetter leur premiere huile ; c'eſt à l'Officier à voir le beſoin qu'ils en ont, il ſuffira de les blanchir ſur la braiſe, ſuppoſé qu'on veuille les faire rôtir, & c'eſt le meilleur apprêt qu'on puiſſe leur donner. (*On peut les piquer de menu lard.*)

Tous ces Oiſeaux ſe ſervent auſſi en terrine, comme nous le dirons à l'article des Terrines, au chapitre de la Pâtiſſerie, *Tome II.*

Pour ce qui eſt de l'apprêt de ces Oiſeaux pour les jours maîgres, nous en parlerons au Chapitre du Poiſſon.

ARTICLE II.

Des Pigeons de différentes eſpèces.

OBSERVATION.

Il y a différentes eſpèces de Pigeons, ſçavoir ; les Pigeons domeſtiques ; les Pigeons bizets, les Pigeons ramiers & les Pigeons fuyards. On peut auſſi mettre dans cette claſſe les Tourterelles, comme étant une eſpèce de Pigeons. (*Je ne parle point de quelques Pigeons que les curieux ont dans leur volieres, comme Pigeons Hollandois, Polonois, Chinois & autres.*)

Les Pigeons les meilleurs & les plus eſtimés, ſont ceux qui naiſſent dans les colombiers Bourgeois, qu'on y nourrit & qu'on y engraiſſe ; (*c'eſt*

(c'est pour cela qu'on les a nommés domestiques.) & qui quoique privés, ne laissent pas de s'écarter dans le voisinage, & quelquefois dans les campagnes pour y vivre par bandes.

Dans cette espece, on en distingue de quatre sortes ; sçavoir Pigeons cauchois, ou si vous voulés patus, (*ainsi nommés à cause qu'ils ont des plumes jusques sur les pieds.*) Pigeons aux aîles, Pigeons de voliere aux tuyaux, & Pigeons innocens, ou à la cuillere.

Les Pigeons innocens, communément appellés Pigeons à la cuillere, sont ceux que l'on prend de dessous le pere & la mere, à commencer depuis quatre jours de naissance jusqu'à huit ou dix. Ces petits Pigeons servent non-seulement à faire des ragoûts pour les plats particuliers d'Entrées, mais aussi pour accompagner de grandes Entrées, ou pour les farcir ; ainsi que nous l'avons dit dans l'article de la viande de Boucherie & de la Volaille, & comme nous le dirons encore dans la suite de cet Ouvrage.

Les Pigeons de voliere aux tuyaux, sont ceux qui ont presque acquis toutes leurs plumes, qui n'étoient auparavant que des tuyaux : ceci commence depuis huit à dix jours de naissance, jusqu'au seizieme ou dix-huitieme jours. Ces petits Pigeons peuvent servir au même usage que les Pigeons innocens dont nous venons de parler. On les mange aussi rôtis pour le service du rôt.

Les Pigeons aux aîles, sont ceux qui commencent à voler vers le seize ou le dix-huitieme jour de leur naissance, jusqu'à ce qu'ils ayent cinq ou six semaines ; & que pour lors on peut laisser sortir de la voliere, si on le juge à propos. Ces Pigeons sont excellens rôtis pour le service du rôt. On les met aussi en ragoût, principalement pour des Entrées & des Terrines extraordinaires.

C'eſt de ceux-là dont on ſe ſert pour faire les Pigeons au Soleil. On peut auſſi en faire des Entrées de broche.

Les Pigeons cauchois, ou patus, ſont les peres & les meres de cette eſpéce, par conſéquent les plus gros & les plus forts, & ceux à qui l'on a donné la liberté de s'écarter du voiſinage. Ces Pigeons pour être bons, doivent être d'un âge entre deux & trois mois. (*Ils ſont encore bons à quatre mois.*) Il faut les choiſir d'une chair blanche, fine & bien ramaſſée. Ils ont beſoin d'être un peu mortifiés, au lieu que les autres peuvent ſe manger auſſi-tôt qu'ils ſont tués. Ces pigeons ſe mangent rôtis pour le ſervice du rôt, comme auſſi pour les Entrées de broche, ou à la braiſe. C'eſt de cette ſorte de Pigeons qu'on ſe ſert pour les Pigeons Romains, comme nous le dirons bien-tôt.

Les Pigeons Bizets qui ſont les plus en uſage, ſont ceux qui naiſſent dans les colombiers Seigneuriaux, & qui vont chercher leur vie à la campagne, l'on ſe ſert ordinairement de ceux-ci pour faire des Entrées ordinaires & des tourtes, comme nous le dirons dans l'article des Tourtes au Chapitre de la Pâtiſſerie, Tome II. Ces Pigeons ſont bons auſſi pour rôtir, ſurtout lorſqu'ils ſont bien gras On peut encore les employer petits, à la cuillere & au-deſſus; quand on veut ſe donner la peine de les engraiſſer, pour lors ils ſont excellens.

Les Pigeons Ramiers, qui ſont les ſauvages; ſont ceux qui naiſſent dans les bois, & qui, contre la coutume des Pigeons, ſe perchent ſur les arbres, d'où leur eſt venu le nom de Ramiers. Ils ſont de couleur brunâtre, par les plumes & par la chair. Les jeunes ſont les Ramereaux. On les reconnoît aux pattes qui ſont brunes, & aux

ongles qui sont courts, pour lors ils sont excellens à rôtir ; c'est le meilleur apprêt qu'on puisse leur donner.

Les Pigeons fuyards, qui sont les plus communs ; sont ceux qui naissent dans les trous des murs, comme dans les vieux monumens, les voutes d'Eglises, les tours, les clochers, &c. Ces sortes de Pigeons sont appellés fuyards, à cause qu'ils viennent de ceux qui se sont enfuis, soit des volieres, soit des colombiers. Ils sont d'une moyenne taille, leur chair est presque semblable à celle du Pigeon ramier par sa couleur & par son goût, mais inferieure en bonté. Le meilleur apprêt qu'on puisse leur donner, c'est de les faire rôtir à la broche. *On peut aussi les mettre en ragoûts.*

Pour ce qui est des Tourterelles qui, comme nous avons dit, sont des espéces de Pigeons ; il y en a de domestiques & de sauvages, & de différentes couleurs, surtout parmi les domestiques. Les sauvages, sont ordinairement d'une couleur cendrée tirant sur le noir ; & elles ont un espéce de collier noir ou blanc autour du col ; le noir distingue pour l'ordinaire le mâle de la femelle. Les domestiques sont de la même couleur, mais d'un cendré plus clair, ayant aussi un collier. Les Curieux en ont dans leurs volieres de toutes blanches sans collier, & d'autres de couleur isabelle.

Les Tourterelles, dit-on, s'accouplent dès leur tendre jeunesse, & ne se quittent qu'à la mort. Quand l'une meurt, l'autre prend un grand fond de tristesse qui la fait mourir peu de jours après.

Les Tourtereaux sont les jeunes Tourterelles. On les reconnoît aux ongles qui sont courts,

& aux pattes qui sont très-menues & de couleur cendrée.

Le meilleur apprêt que l'on puisse donner aux Tourtereaux & aux jeunes Tourterelles, c'est de les mettre à la broche pour le service du rôt, & pour les distinguer des Pigeons ordinaires, on ne leur plume point la tête, ni même une partie du col. On peut aussi les mettre en ragoût comme les Pigeons dont nous allons parler.

Pigeons rôtis.

Prenez pour cela de jeunes Pigeons qui soient bien gras & bien pleins. Etant tués & plumés, laissez-les mortifier quelque tems, s'ils en ont besoin; (*les Pigeons de voliere aux tuyaux, de même que les Pigeons aux aîles peuvent s'employer aussitôt qu'ils sont tués.*) Vuidez-les de la maniere qui suit; faites une incision sur le derriere du col de chaque Pigeon, pour détacher légerement la poche, & courbez pour cela le doigt en le tirant doucement. Coupez lui le bouton du trou de l'anus pour en faire sortir le gezier & les boyaux, & laissez-lui dans le corps le foye qui n'a point de fiel; coupez-lui les aîles à la premiere jointure, ou retroussez-les lui sur le dos. Retroussez, si vous voulez, vos Pigeons en botte, c'est-à-dire, les pattes en-dehors, le bout des cuisses dans le corps par le moyen d'une petite fente

Rôt.

que vous ferez de chaque côté avec la pointe du couteau. (*Ces pattes auront été mises auparavant sur des charbons ardens pour en ôter la peau & les ongles, & on en aura aussi coupé le nerf de dessous du joint, c'est à dire le jarret.*) Faites-les blanchir sur la braise, d'abord sur le dos, ensuite sur les côtés, & enfin sur l'estomac, essuyez les à mesure; nettoyez-les de tous leurs cottons, ficellez-les avec une aiguille & de la ficelle que vous passerez au travers des cuisses & du corps; piquez-les proprement de menu lard, ou leur mettez sur l'estomac une barde de lard, mettez les à la broche, & faites-les rôtir à petit feu jusqu'à parfaite cuisson, servez-les ensuite, & si vous voulez, mettez-y du verjus, du sel & du poivre blanc.

(*La sauce sera dans une saucière.*)

Petits Pigeons aux aîles & de volieres. Rôt.

Les Pigeons aux aîles & les Pigeons de volieres aux tuyaux s'apprêtent & se servent de la même maniere, soit piqués, soit bardés, si ce n'est qu'à ces petits Pigeons on laisse pour l'ordinaire les pattes en longueur, & on leur coupe le col proche du corps, & les aîles à la premiere jointure.

Pour les barder, prenez autant de bardes de lard que vous avez de Pigeons, & de feuilles de vignes dans le tems. Ayez une brochette de fer ou de bois, embrochez-

y vos Pigeons, d'abord la barde, enſuite la feuille, puis le Pigeon, enſorte que la brochette paſſe bien dans les deux cuiſſes & la barde de deſſus. Paſſez une ficelle le long de la brochette par-deſſus les Pigeons; attachez-les à la broche; faites-les cuire à petit feu; faites prendre couleur & ſervez.

Pigeons Romains.

Prenés pour cela de gros Pigeons Cauchois, qui ſoient jeunes. Plumez-les, vuidez-les & laiſſez-les mortifier quelque tems, s'ils en ont beſoin. Retrouſſez-leur les aîles ſur le dos, & leur appropriés les pattes comme nous avons dit ci-devant, en laiſſant ces pattes dans leur longueur.

Rôt. Prenés les foyes de vos Pigeons avec un ou deux foyes gras & un ris-de-veau, faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, chacun ſelon le beſoin qu'il en a. Coupez-les tous en très-petits dez. Paſſez-les ſur le feu dans une caſſerole avec du lard fondu ou d'excellent beurre, du perſil, de la ciboule & des champignons hachés menu, & un peu d'aſſaiſonnement. Laiſſés refroidir cette farce, & farciſſez-en vos Pigeons. Paſſez-leur le croupion dans la peau du bas du ventre par le moyen d'une petite fente que vous ferés pour ſervir de boutonniere. Ficellez-les pour empêcher

que rien ne sorte ; faites-les blanchir dans une casserole avec du lard fondu ou d'excellent beurre ; laissez-les refroidir. Piquez-les bien proprement de menu lard. Embrochez-les & les enveloppés de papier beurré, faites-les cuire à petit feu, & servés.

Agissés de même pour les Pigeons Ramiers & les Tourterelles.

Ramiers ou Ramereaux rôtis.

Voyez Pigeons rôtis, c'est la même chose, ci devant. Rôt.

Tourtereaux ou Tourterelles rôtis.

Voyez Pigeons rôtis, c'est la même chose, avec cette différence, que comme nous l'avons déja dit, pour les distinguer d'avec les Pigeons ordinaires, on ne leur plume point la tête, ni même une partie du col, & qu'on leur laisse les pattes qui sont plus menues que celles du Pigeon. Rôt.

Pigeons rôtis, pour Entrée de broche, & diversifiés en plusieurs façons.

Prenés pour cela des gros Pigeons Cauchois, qui soient jeunes & bien gras ; vuidez-les & retroussez-les comme les Poulets rôtis pour Entrée de broche, ci-devant. Faites-les cuire de même, & servez-les avec tel coulis, ou sauce, ou ragoût que vous Entrée.

jugerés à propos. *Ce coulis, ou sauce, ou ragoût donnera les noms à vos Pigeons.*

On sert de la même maniere les Tourterelles & les Tourtereaux.

Pigeons à la braise, & diversifiés en plusieurs façons.

Entrée. Prenés pour cela de gros Pigeons Canchois, qui soient bien gras; (*il n'importe qu'ils soient vieux.*) vuidez-les & retroussez-les comme les Poulets à la braise, ci-devant. Faites-les de même, & servez les avec un coulis, ou un ragoût tel que vous jugerés à propos. *Ce coulis, ou ragoût donnera les noms à vos Pigeons.*

Vous trouverés la maniere de faire les coulis, les sauces & les ragoûts, chacun à son article, Chap. I.

Si vous apprehendés que ces Pigeons ne soient trop durs; vous pouvés les faire cuire dans une petite marmite avec force bardes de lard & toutes sortes de racines. *Voyez pour cela Canards à la braise, ci-devant.*

On peut servir de la même maniere les Pigeons Ramiers & les Tourterelles.

Pigeons à la Crapaudine.

Vos Pigeons étant proprement épluchés & vuidés, coupez-les par le ventre en relevant l'estomac sur la tête, & repassés

la tête par le dedans du brichet ; cela formera le Crapaud ; passez-leur aussi le bout des cuisses dans le corps, par le moyen d'une petite fente que vous ferés de chaque côté avec la pointe du couteau. Applatissez-les un peu, (*excepté la tête*) Faites-les mariner sur le feu dans une casserole avec du lard fondu ou du beurre frais, du persil & de la ciboule hachés menu, du sel & des épices fines ; ayés le soin de les retourner deux ou trois fois ; retirez-les & les pannés à mesure de mie de pain bien fine ; faites-les griller à petit feu ; quand ils seront cuits & de belle couleur ; servez-les avec une rémoulade chaude, ou une sauce au verjus. *La sauce dessous ou séparement dans une sauciere.*

Hors d'œuvre & entrée.

Autrement.

Pigeons à la Tartare.

Ne les fendez point, laissez-les dans leur entier, applatissez-les bien avec le plat du couperet. Retroussez-les en Poule ; c'est-à-dire ; passez-leur le bout des cuisses dans le corps, par le moyen d'une petite fente que vous ferés de chaque côté avec la pointe du couteau. Farcissez-les, si vous voulés, de leur foyes & de quelques autres, avec un peu de lard rapé, du persil, de la ciboule, & quelques champignons, le tout haché bien menu avec

Entrée ou hors d'œuvre.

bon assaisonnement. Faites-les mariner sur le feu dans une casserole avec du lard fondu ou du beurre frais, du persil, de la ciboule hachés menu, du sel & des épices fines, faites-les mijotter sur des cendres chaudes, bien couvertes, ayez le soin de les retourner deux ou trois fois. Retirez-les & les pannés à mesure de mie de pain bien fine. Faites les griller à petit feu. Quand ils seront cuits & de belle couleur; servez-les comme ci-devant.

Cette derniere façon s'appelle Pigeons à la Tartare, comme nous l'avons annoncé ci-devant à l'article des Chapons, ou Poulardes à la Tartare.

Agissés de même pour les Pigeons Ramiers & pour les Tourterelles.

Pigeons fricassés, ou fricassée de Pigeons.

Vos Pigeons étant proprement plumés, épluchés & vuidés; coupez les par membres, s'ils sont gros; sinon, vous les couperés en quatre ou en deux. Passez les dans une casserole avec du beurre ou du lard fondu, singez les de quelques pincées de farine, en tournant toujours, jusqu'à ce que votre farine se lie, & pour cela vous la mouillerés à mesure avec du bouillon du pot, ou de l'eau chaude simplement, mais n'en mettés qu'autant que vous avés besoin de sauce, & pour cuire

Fricassée.

vos Pigeons ; assaisonnez les de sel & d'épices fines, avec un paquet de fines herbes, & deux ou trois gros oignons que vous retirerés ; ajoutez y, si vous voulés, des champignons & des culs d'artichauts, & un ou deux verres de bon vin blanc ; faites-les bouillir & cuire doucement. Etant cuits & réduits à peu de sauce, voyez si cela est de bon goût ; retirez les oignons & le paquet de fines herbes ; dressés & servés avec du jus de citron.

Si cette fricassée n'est pas assez liée, vous pouvez-y mettre quelques jaunes d'œufs délayés avec du verjus ou de la sauce même. Voyez pour cela fricassée de Poulets, c'est la même chose, ci-devant.

Une autre fois, délayés les jaunes d'œufs avec de la crême au lieu de verjus, supposé qu'il n'y ait point de vin dans la fricassée ; car le vin feroit tourner la crême.

Pigeons à la Bourgeoise.

Prenés de bons Pigeons, plumez-les à sec, ou à l'eau chaude, vuidez les proprement, retroussez-les en botte, ou troussez leur les pattes en dedans ; c'est-à-dire, faites-les entrer dans le corps par le trou d'en bas, après en avoir coupé les doigts. Passez-les sur le feu dans une casserole avec du beurre frais ou du Entrée.

lard fondu ; quand ils auront pris un peu de couleur, mouillez-les avec du bouillon, n'en mettez qu'autant que vous avez besoin de sauce, & pour cuire vos Pigeons ; assaisonnez-les de sel & d'épices fines, avec un paquet de fines herbes & deux ou trois gros oignons que vous retirerés. Ajoutez-y, si vous voulés, des champignons & des culs d'artichaux, ou des petits pois verds, dans la saison, faites-les bouillir & cuire doucement. Vos Pigeons étant cuits, retirez-en le bouillon qui doit être court, passez-le au travers d'une passoire bien fine, dégraissez-le, s'il en est besoin ; faites roussir de la farine à proportion de ce qu'il vous en faut dans une casserole avec du beurre frais ; étant de la couleur que vous souhaités, mouillez la de votre bouillon, ne noyez point, & continués d'y en mettre jusqu'à ce que votre liaison soit bien incorporée, sans qu'il y paroisse de grumeleaux. Versez cette liaison sur vos Pigeons ; faites-les mitonner un peu, voyez si cela est de bon goût ; joignez-y, si vous voulés, quelques jaunes d'œufs délayés avec de la sauce même ; remués toujours de crainte que les œufs ne tournent, & afin que le ragoût soit bien lié ; cela étant fait, dressés & servés avec du jus de citron. *On se souviendra de mettre peu de*

liaison de farine, si on y met des jaunes d'œufs.

Autrement.

Vos Pigeons étant passés dans la casserole, comme nous venons de le dire; arrangez-les dans une marmite convenable à la quantité de Pigeons que vous avez; assaisonnez les de bon goût, c'est-à-dire, de sel & d'épices fines, d'un paquet de fines herbes, & de deux ou trois gros oignons, que vous retirerez; joignez-y, si bon vous semble, des champignons & des culs d'artichauts, ou de petits pois verds, mouillez de bon bouillon; faites bouillir & cuire doucement. (*Si vous croyés que les petits pois soient plus tendres à cuire que les Pigeons, vous differerés à les mettre dans la marmite quand les Pigeons seront à moitié cuits.*) Le tout étant cuit & bien à propos, retirez la sauce de vos Pigeons, passez-la au travers d'une passoire bien fine; liez-la d'un roux de farine; versés cette liaison sur vos Pigeons, qui pour cela seront mis dans une casserole platte; faites-les mitonner un peu; & finissez comme ci-devant.

OBSERVATION.

Cette maniere de faire cuire les Pigeons dans une marmite, est sans contredit la plus courte & la plus aisée à pratiquer. Je vous exhorte à la

prendre, surtout lorsque vous aurés beaucoup de viande ; comme aussi de ne lier vos ragoûts qu'après que vos viandes seront entierement cuites & de bon goût.

Pigeons marinés.

Voyez Poulets marinés, c'est la même chose, ci-devant. *Les Pigeons marinés, se servent entiers ou dépecés par morceaux.*

Hors d'œuvre ou garnitures.

Agissez de même pour les Pigeons Ramiers & pour les Tourterelles.

Pigeon au Basilic.

Entrée.

Ayez de bons petits Pigeons proprement plumés, épluchés & vuidés. Coupez-leur les aîles à la premiere jointure, le col proche du corps, & les pattes au-dessous du joint. Retroussez-les en Poule. Farcissez-les d'une farce générale, dans laquelle vous ajouterez les foyes de vos Pigeons. Faites les cuire dans une bonne braise. (*On peut se servir de celle des Pigeons au Soleil, ci-après.*) Laissez-les refroidir dans leur cuisson qui doit être courte. Tirez les à sec. Trempez-les dans des œufs battus. Pannez-les de mie de pain bien fine & bien blanche. Faites-les frire dans de bon sain-doux. Servez les avec du persil frit, qui pour cela doit être bien verd & bien sec.

Agissez de même pour les Pigeons Ramiers & pour les Tourterelles.

Pigeons au Soleil.

Ayés de bons Pigeons nouvellement nés. Plumez-les à l'eau chaude, épluchez-les & vuidez-les proprement ; laissez-leur les aîles, la tête & les pattes, dont vous coupetés les ongles, aussi-bien que le petit bout des aîles Applatissez bien le corps des Pigeons ; farcissez-les de leurs foyes, avec un peu de lard rapé, du persil & de la ciboule hachés menu, & un bon assaisonnement ; passez une petite brochette de bois le long du corps & de la tête, de même qu'aux cuisses & aux aîles dont vous attacherez chaque bout avec une ficelle. Arrangez-les dans une casserole foncée de bardes de lard ; nourrissez-les de quelques tranches de rouelles de Veau, d'oignons, de carottes & de panais, & d'un petit bouquet garni ; coupez un citron en rouelles ; mouillez-les Pigeons d'un peu de consommé & d'un verre de vin de Champagne, ou d'autre bon vin blanc ; avec une cuillerée d'huile fine, si bon vous semble ; couvrez le tout de bardes de lard & d'une feuille de papier, ensuite la casserole de son couvercle, avec du feu dessus ; mettez la sur le feu, faites bouillir ainsi doucement. Vos Pigeons étant cuits, laissez les un peu refroidir dans leur cuisson, qui doit être courte ;

Entrée.

tirez-les à sec ; trempez-les dans une pâte à beignets, (*Voyez Pâte à beignets, ci-devant.*) Faites les frire dans du bon sain-doux, servez-les avec du persil frit.

Agissez de même pour les Tourterelles.

Pigeons en Poires.

Ayez des petits Pigeons nouvellement nés. Plumez-les, épluchez-les & vuidez-les proprement ; coupez-leur les aîles à la premiere jointure, le col proche du corps, & les pattes au-dessous du joint, hormis une de chaque Pigeon, dont vous ne couperés que le pied ; farcissez-les d'une farce générale, ou d'un salpicon, fait de ris de veau blanchi, de foyes gras, de lard, de truffles & de champignons, le tout coupé en très-petits dez, & manié avec du lard rapé, du persil, de la ciboule, hachés menu & un bon assaisonnement. Faites entrer les membres des Pigeons dans leur corps & leur donnez la forme d'une poire, la patte du Pigeon qui passera par le croupion lui servira de queue. Ficellez-les, pour les tenir en état, faites-les cuire dans une bonne braise. Quand ils seront cuits, retirez-les doucement, & les dressés dans le plat que vous devés servir ; passés la braise par un tamis de soye ; dégraissez la, mettez y un peu de coulis d'Ecrevisses, & servés des-

Entrée.

sus les Pigeons. *On peut y joindre des queues d'Ecrevisses.*

Autrement.

Vos Pigeons étant cuits, laissez-les presque refroidir dans leur cuisson; retirez-les à sec; trempez-les dans une pâte à beignets; faites-les frire d'un beau blond; servez-les avec du persil frit. Entrée.

Il y en a, qui après que ces Pigeons sont frits, les dorent par le côté, avec trois ou quatre sortes de sirops, de confitures de différentes couleurs; mais comme ces sucreries ne plaisent pas à tout le monde, vous ferez sur cela ce que vous jugerés à propos

Agissez de même pour les Tourterelles.

Pigeons en fricandeau.

Voyez Chapons ou Poulardes piquées & glacées, c'est la même chose, ci-devant, *page* 287. Entrée.

Pigeons à la Mariane.

Voyez Chapons, ou Poulardes à la Toulouse, c'est la même chose, ci-devant, *page* 288. Entrée.

Pigeons à la Jardiniere.

Voyez Poulets à la Jardiniere, c'est la même chose, ci-devant, *page* 306. Entrée.

Pigeons à la Cendre.

Entrée. Voyez Poulets à la Cendre, c'est la même chose, ci-devant, *page* 306.

Pigeons en Tortue.

Entrée. Prenés de petits Pigeons nouvellement nés & d'une égale grosseur ; plumez-les, épluchez les, & vuidez-les proprement ; coupez-leur les aîles à la premiere jointure & les pattes au-dessous du joint ; laissez leur la tête ; farcissez-les seulement de leur foye avec un peu de lard rapé, du persil & de la ciboule hachés menu, & un bon assaisonnement. Ayez autant de grosses Ecrevisses que vous avez de Pigeons. Faites les blanchir dans de l'eau bouillante. Otez leur la queue & le petites pattes ; ne laissez que les grosses, & vuidez les de tout ce qu'elles ont dans le corps. Mettez un Pigeon dans le corps d'une Ecrevisse, de façon que la tête du Pigeon sorte dehors ; faites de même à tous vos Pigeons, en les arrangeant à mesure dans une casserole foncée de bardes de lard ; faites-les cuire à la braise comme les Pigeons au Soleil, ci-devant, *pag.* 375. Quand ils seront cuits, dressez-les proprement dans le plat que vous devés servir, la tête des Pigeons sur le bord du plat, passez la braise par un tamis de

soye ; dégraissez-la, mettez-y un peu de coulis ; voyez si elle est de bon goût ; joignez-y vos queues d'Ecrevisses, avec un peu de coulis d'Ecrevisses ; versez sur les Pigeons, & servez. *On peut desosser les Pigeons, si on le juge à propos.*

Agissez de même pour les Tourtereaux, les Perdreaux, les Cailles, les Grives, les Allouettes, & autres petits Oiseaux.

Pigeons à la Dauphine.

Prenés six petits Pigeons bien égaux, & proprement vuidez & retroussez, ou en botte, ou les pattes en-dedans. Fendez-les un peu sur le dos. Faites-les refaire dans du lard fondu. Mettez-les dans une casserole foncée de bardes de lard, & le ventre sur ces bardes ; joignez-y autant de crêtes de Coq que vous avez de Pigeons ; assaisonnez-les de sel & d'épices fines, d'un bouquet garni, de petites tranches de Veau, de rouelles d'oignons & de différentes racines ; enfin de toutes les choses qui peuvent leur donner un bon goût ; mouillez-les d'un peu de bon consommé ; couvrez le tout de bardes de lard & d'une feuille de papier blanc ; ensuite la casserole de son couvercle, avec du feu dessus & dessous, faites bouillir & cuire doucement. Entrée.

Ayez autant de culs d'artichaux bien

tournez, que vous avez de Pigeons faites-les blanchir dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient à demi-cuits. Prenés deux tis de veau blanchis; coupez-les par morceaux, d'égale grosseur; passez-les dans une casserole avec un morceau d'excellent beurre; mouillez-les avec le restaurant des Pigeons, après qu'il sera passé au travers d'un tamis de soye pour en retenir la graisse; joignez y les culs d'artichaux avec une ou deux truffles coupées par ronelles; faites cuire à petit feu.

Le tout étant cuit à propos, & de bon goût; liez ce ragoût d'un coulis d'Ecrevisses; dressez les culs d'artichaux dans le plat que vous devez servir, & un Pigeon sur chacun; faites une petite fente sur l'estomac du Pigeon pour y mettre une crête; mettez le ragoût entre les culs d'artichaux, servez avec du jus de citron.

On peut encore, si l'on veut, pour rendre ces Pigeons plus riches; orner le ragoût qui les accompagne de casques d'Ecrevisses que vous farcirez d'une farce fine, comme il est marqué aux Poulets en Sultane, ci-devant, p. 300.

On sert de la même maniere les Tourtereaux, les Perdreaux, les Cailles & autres Oiseaux.

Pigeons en Caisses.

Hors d'œuvres ou entrée.

Prenez de petits Pigeons à la cuillere; plumez-les proprement à l'eau chaude; épluchez-les & vuidez-les de même; re-

troussez-les ou en Poule ou les pattes en dedans ; passez-les dans une casserole avec d'excellent beurre ou du lard fondu ; du sel, du poivre, de la muscade, du persil, de la ciboule & des champignons, le tout haché menu ; mouillez-les d'un peu de bon consommé, faites-les mijotter doucement. Quand ils seront à demi cuits, laissez les refroidir. Faites autant de petites caisses de papier que vous avez de Pigeons. Etalez dans le fond de ces caisses un peu de farce générale, ou farce fine, l'épaisseur seulement d'un petit écu ; mettez ensuite un Pigeon avec de son assaisonnement ; mettez les caisses sur le gril avec une feuille de papier beurrée dessous ; faites-les cuire sur un très-petit feu pendant une demi-heure, & plus s'il en est besoin, à la moitié de la cuisson tournez vos Pigeons sans dessus dessous ; quand ils seront cuits ; mettez-y légérement un peu d'essence de Jambon avec du jus de citron ; servez-les ensuite. *Il faut que les caisses soient d'un beau blond.*

On fait aussi de grandes caisses de plusieurs Pigeons ensemble, accompagnés de quelques garnitures, comme ris-de-veau, foyes gras, crêtes, champignons, truffles, &c. Ce mets est très-bien reçu pour Entremets, comme pour Entrée.

On se sert aussi de caisses d'argent faites exprès pour cela.

Pigeons en Ragoût, ou Compote de petits Pigeons à la Royale ; propre pour servir de plat particulier d'Entrée, ou d'accompagnement à de grandes Entrées, ou pour farcir différentes viandes tant grasses que maigres.

Prenez de petits Pigeons de voliere aux ruyaux, ou à la cuillere. Echaudez-les, plumez-les, épluchez-les, & vuidez-les proprement ; trouſſez-leur les pattes en dedans, & faites les tenir avec une petite brochette que vous paſſerés au travers des cuiſſes ſur les pattes qui ſont en dedans. Ayez de petits champignons proprement épluchés, avec quelques ris-de-veau blanchis & coupés par morceaux ; paſſez toutes ces choſes enſemble ſur le feu dans une caſſerole avec d'excellent beurre ou du lard fondu ; mouillez-les d'un bon conſommé, joignez y un petit bouquet garni, aſſaiſonnez-les un peu, ſuppoſé que le conſommé le demande ; (*ceci doit vous ſervir de régle pour tous les ragoûts en général*) faites-les bouillir & cuire doucement. Etant à demi cuits, liez-les d'un coulis de Veau & de Jambon ; faites mijotter ce ragoût juſqu'à ſa parfaite cuiſſon ; voyez qu'il ſoit de bon goût ; finiſſez-le avec un peu de coulis

Entrée ou accompagnement.

d'Ecrevisses ; servez-le avec du jus de citron.

Souvenez-vous qu'il ne faut jamais que le coulis d'Ecrevisses bouille dans aucun ragoût, parce que cela tourneroit, & seroit hors d'état de vous servir.

Si vous voulez que ce ragoût soit au blanc ; liez-le, au lieu de coulis de Veau & de Jambon, d'un coulis à la reine. (*Voyez Coulis à la Reine, ci-devant.*)

Si vous n'avés point de coulis à la reine, vous pouvés vous servir à son défaut d'un peu de crême bien fraîche, & sur la fin, de deux ou trois jaunes d'œufs, s'il en est besoin.

Les petits Poulets, les Cailles, les Grives & autres Oiseaux, s'apprêtent & se servent en ragoût de la même maniere ; soit au roux, soit au blanc. L'un & l'autre se servent aussi pour garnir ou pour farcir de grandes Entrées, telle que nous l'avons dit pour la Poitrine de Bœuf à la Belle-Vue, ci-devant ; de même que pour le Dindon à la Financiere, & les Chapons ou Poulardes à la Belle-Vue ; & comme nous le dirons encore dans le Chapitre des Poissons, au sujet de la Carpe à la Royale & du Brochet en Dauphin.

On se souviendra que pour farcir, il vaut mieux que ce ragoût soit au roux

qu'au blanc ; ne lui donner qu'autant de cuisson qu'il en faut, avec une courte sauce ; & ne le point lier de coulis d'Ecrevisses, parce qu'il tourneroit.

Ces petits Pigeons ou autres Oiseaux, peuvent aussi se mettre à cuire dans une petite braise ; c'est-à-dire, entre des bardes de lard, comme nous avons dit ci-devant pour les Pigeons au Soleil ; quand ils seront cuits, vous les retirerez à sec dans le plat que vous devez servir, ensuite vous passez la sauce où ils ont été cuits dans un tamis de soye pour qu'il ne reste point de graisse ; vous la liez d'un peu de coulis, & vous la servez sur les Pigeons, avec une ou deux pincées de persil blanchi & haché gros, que vous jettez par dessus. *Ce dernier apprêt est pour servir de plat particulier.*

Pigeons en Poupeton.

Entrée. Voyez Poupeton, ce que c'est, *Tom. II.*

Pigeons en Surtout.

Entrée. Voyez Surtout, ce que c'est, *Tome II.*

Pigeons en Timbale.

Entrée. Voyez Timbale, ce que c'est, *Tome II.*

Les Pigeons en général servent à faire des Entrées de beaucoup d'autres façons, comme en Pâtés chauds, en Terrines, & en

en Tourtes. Vous trouverés toutes ces différentes façons chacune à son article au Chapitre de la Pâtisserie, *Tome II.*

ARTICLE III.

Des Oiseaux en général, tant champétres que marécageux : (appellés communément menu Gibier.)

OBSERVATION.

DANS cet article, comme dans les deux précédens, nous allons traiter des Oiseaux du Pays, & de quelques-uns de nos Provinces éloignées; comme aussi des Oiseaux de passage, tant ceux qui se plaisent dans les Pays froids, que ceux qui se plaisent dans les climats temperés, & même dans les plus chauds.

Nous avons déja parlé de quelques-uns de ces Oiseaux de passage, comme des Oyes & des Canards sauvages, & des autres Oiseaux qui en sont les diminutifs, (*sans y comprendre la Cicogne & l'Outarde*) tant maritimes, qu'aquatiques, & marécageux. Il nous reste encore les Beccasses, les Beccassines, les Beccots, les Beccasseaux, les Cailles, les Pluviers, les Vaneaux, les Grives & autres. Quelques-uns de ces Oiseaux ne font que de petits voyages du Midi au Nord; comme de la Provence dans nos Contrées, où l'air, la nourriture, & les différentes saisons les attirent.

D'autres traversent les mers, & entreprennent des voyages d'une longueur surprenante: comme font les Cailles, & plusieurs autres, qui au Printems passent d'Afrique en Europe, pour y

jouir d'un Eté moderé & plus supportable ; & sur la fin de l'Automne, ils s'en retournent par troupes quelquefois comme des nuées.

Tous ces Oiseaux, sur tout de cette espéce, sont ceux qui sont les plus recherchés, & qui font le plus d'honneur sur les tables les plus distinguées. Ils servent pour les Entrées & pour le Rôt ; le rôt est l'apprêt qui leur convient le plus, à moins que ces Oiseaux ne soient vieux, & par conséquent durs : car pour lors ils ne sont guéres bons qu'en Entrées, cuites à la braise.

J'ai crû qu'il ne seroit point inutile de marquer ici la façon de distinguer ces Oiseaux, chacun selon son espéce, tant par leur grosseur particuliere que par leur figure & leur plumage, afin d'en donner quelque légere connoissance à ceux qui les achettent, ou qui se donnent le plaisir de les chasser.

Avant de passer outre, ce n'est pas peu de chose pour un Cuisinier de sçavoir cuire bien à propos les viandes, surtout le rôt ; plusieurs s'y trompent, même les meilleurs Officiers ; qui souvent accablés par le trop d'ouvrage, surtout dans de grands repas, ne peuvent être attentifs à leur broche, comme ils le souhaiteroient, & comme il seroit nécessaire.

On a pû remarquer ce que nous avons déjà dit pour la Viande de Boucherie, pour le gros Gibier, (*au titre viande de venaison*) comme aussi pour la volaille de basse-cour, les Canards & autres Oiseaux marécageux, & pour les Pigeons. Nous y avons fait voir, surtout pour les Canards, que le trop de cuisson rendoit les viandes insipides : il en est de même du menu Gibier dont nous allons traiter. Mais comme on ne sçauroit expliquer au juste le dégré de cette cuisson, & le tems qu'il faudroit à chaque piéce

pour être rôti bien à propos ; parce qu'on en doit juger à l'œil, & suivant leur âge, leur grosseur, & la solidité de leur chair ; il faut pour cet effet consulter les plus sçavans & les plus experts dans cet art : pour lors la pratique achevera le reste, en y apportant les soins nécessaires.

Du Faisan.

Le Faisan est un oiseau sauvage qui habite les bois & les montagnes ; il est de la grosseur du Coq domestique, ayant comme lui les plumes variées de diverses couleurs, fort agréables, & une longue queue ; son bec est long d'un travers de doigt, & recourbé à son extrêmité, les yeux bordez d'un rouge de corail. La femelle du Faisan, qu'on appelle Faisande, ou Faisante, ou Faisane, est toute grise, n'a point de crête, & n'est pas à beaucoup près si grosse. La chair de l'un & de l'autre est très-délicate & d'un fort bon manger ; cependant, on fait moins de cas de la femelle que du mâle. On en a aussi de privés qui ne sont guères moins bons que les sauvages. Anciennement cet oiseau se servoit avec sa tête, ses aîles, & sa queue non plumées, & on les joignoit chacune à sa place lorsque le Faisan étoit rôti & dressé dans le plat où l'on vouloit le servir. Aujourd'hui on se contente d'y laisser les plumes de la tête avec celles de la moitié du col, ce qui peut se faire de la maniere qui suit.

Faisan rôti.

Prenez un jeune Coq Faisan, que vous reconnoîtrés aux pattes où il n'y a qu'un petit bouton à la place de l'ergot ; c'est la marque ordinaire non-seulement du

Faisan, mais aussi des Poulets, des Chapons & des Poulardes. Etant au point que vous le souhaités, je veux dire mortifié, plus même que tout autre Gibier ; coupez-lui, si vous voulés, les aîles à la premiere jointure, & plumez-le proprement jusqu'à la moitié du col ; vuidez-le ensuite & le retroussez de la maniere que nous avons dit pour la volaille domestique; c'est-à-dire. Faites une incision sur le derriere du col du Faisan pour détacher légerement la poche d'avec la peau, sans rien déchirer ; glissez ensuite votre doigt jusqu'au dessous de l'estomac pour en détacher le boyau qui tient la poche, & pour cet effet courbez-le en le tirant doucement. Ensuite vous agrandirez un peu le trou auprès du croupion pour en ôter tout ce qu'il a dans le corps, en commençant par les boyaux, ensuite par le gezier & après par le foye dans son entier sans crever l'amer ; essuyez-le ; brulez-lui légerement les pattes sur des charbons ardens pour en ôter la peau & les ongles, mais laissez-les dans leur longueur. Assaisonnez-le en dedans du corps d'un peu de sel, & si vous voulez, d'un petit oignon fendu en quatre pour lui donner plus de goût. Bridez-le, c'est-à-dire, passez lui une aiguille & de la ficelle par le croupion & le long du corps jusqu'à l'es-

Rôt.

tomac, ce que vous ferez de chaque côté, ſerrez les deux bouts de la ficelle que vous nouerez ſur le croupion. Faites le blanchir ſur la braiſe, d'abord ſur le dos, enſuite ſur les côtés, & enfin ſur l'eſtomac, eſſuyez-le, nettoyez-le, de tous ſes cottons; ficellez-le en lui paſſant de la ficelle au travers des cuiſſes & du corps; piquez-le proprement de menu lard; mettez-le à la broche avec une barde de lard mince ſur le dos, pour plus de perfection, & l'enveloppés de papier, n'oubliés pas la tête pour empêcher que les plumes ne ſe rouſſiſſent; & faites-le rôtir à petit feu. Etant cuit, développez-le de ſon papier excepté la tête; donnez lui de la couleur s'il en a beſoin; ſervez-le pour plat du milieu. *Après que la tête ſera découverte de ſon papier, & qu'on en aura ôté toutes les ficelles; choſe à laquelle on ne doit point manquer tant à la volaille qu'au gibier.*

Lorſque l'on a grande compagnie, on peut ſervir deux Faiſans, un à chaque bout de la table.

Faiſande rôtie.

Voyez Faiſan rôti, c'eſt la même choſe, ci-devant.

Faisans, (ou Faisandes) *rôties, pour Entrée de broche, & diversifiés en plusieurs façons.*

Prenés pour cela des jeunes Faisans (*ou Faisandes*;) vuidez-les & retroussez-les comme les Poulets rôtis pour Entrée de broche, ci-devant. Faites-les cuire de même, & servez-les avec tel coulis, ou sauce, ou ragoût que vous jugerez à propos. *Ce coulis, ou sauce, ou ragoût donnera les noms à vos Faisans ou Faisandes.*

Entrée.

Vous trouverés les différentes manieres de faire les Coulis, les Sauces, & les Ragoûts, chacun à son article, Chap. I.

Faisans (ou Faisandes) *à la braise, & diversifiés en plusieurs façons.*

Prenés des Faisans (*ou Faisandes*), il n'importe qu'ils soient vieux pour cela; vuidez-les & retroussez-les comme les Poulets à la braise, ci-devant. Faites-les cuire de même, & servez-les avec un coulis, ou un ragoût tel que vous jugerés à propos.

Entrée.

Vous trouverés les manieres de faire ces coulis & les ragoûts, chacun à son article, Chap. I.

Si vous apprehendés que ces Oiseaux ne soient trop durs; vous pouvés les faire cuire dans une petite marmite avec force bardes de lard & toutes sortes de racines;

Voyez pour cela Canards à la braise, ci-vant.

Le Faisan se sert aussi en terrine & en pâtés ou chauds ou froids, voyez pour cela chacun de ces articles au Chap. VI. *Tome II.*

Faisans en salmi, ou salmi de Faisans.

OBSERVATION.

Il arrive rarement de faire des salmis de Faisans, si ce n'est qu'ils soient restés de table; ce qui ne se pratique encore que lorsque l'on en a abondamment.

Pour cela, vos Faisans étant cuits à la broche & refroidis; coupez-les par morceaux, & mettez-les dans une casserole. Prenés les épluchures, c'est-à-dire, les petits os qui sont restés avec les flancs, que vous hacherés un peu menu; mettez-les dans une autre casserole avec quelques tranches d'oignons, carottes, panais, une gousse d'ail, deux ou trois champignons, une feuille de laurier, un brin de thim & autant de basilic; mouillez-les de bon bouillon & de vin blanc; faites bouillir le tout une petite demi-heure; passés la sauce sur vos Faisans, au travers d'une passoire bien fine ou d'un tamis; assaisonnez-les de bon goût; faites-les mijotter un peu; joignez-y un peu de coulis, ou une ou deux pincées de chapelure de

Hors d'œuvre, ou Entrée.

pain ; servez-les avec du jus de citron.

Agissez à peu près de même pour tout Gibier de cette espèce.

Faisans en filets, ou Ragoût de filets de Faisans.

Hors d'œuvre ou accompagnement.

Vos Faisans étant cuits à la broche & refroidis : levez-en la chair que vous couperez en filets, dans sa longueur, & de celle d'un petit doigt. Cassez les os ou pilez-les dans un mortier : mettez-les dans une petite casserole avec les épluchures & les flancs, joignez-y quelques tranches d'oignons, carottes, panais, une feuille de laurier, un brin de thim & autant de basilic ; mouillez-les de bouillon & de vin blanc ; faites bouillir jusqu'à reduction de la sauce dont vous avez besoin ; passez-la au travers d'une étamine dans une autre casserole ; assaisonnez-la de bon goût ; faites mijotter les filets dedans, servez-les avec du jus de citron.

Les Canards, les Sarcelles, les Rouges, les Pilets, les Perdrix, Pluviers, Vaneaux & autres Oiseaux de cette espéce, se mettent en filets comme les Faisans.

Ce ragoût peut servir non-seulement de plat particulier d'Entrée, ou de Hors d'œuvre ; mais encore pour garnir & accompagner toutes sortes d'Entrées ; selon que vous l'avez pû voir à l'article des Ragoûts, Chap. I.

Du Coq de Bruyere.

Le Coq de Bruyere est un espéce de Faisan extraordinaire, qui se plaît dans les Pays Septentrionaux, surtout où il y a de grandes forêts & de hautes montagnes; il y en a beaucoup en Allemagne, de même qu'en France dans les forêts de l'Auvergne & du Dauphiné. Quant à la figure de cet animal, il est de la grosseur d'un Dindon, couvert de plumes doubles qui sont noires, mais néanmoins d'une couleur changeante, comme bleuâtre & cendrée; ses sourcils sont rouges comme de l'écarlate; son bec est gros & tranchant & d'une couleur plombée pâle; ses jambes sont couvertes de plumes brunes. Sa chair est brune & fort bonne, quoique d'un goût de résine; peut-être à cause que cet animal vit dans les bois de l'Auvergne, où il y a beaucoup de sapins. On en apporte quelquefois à Paris, mais rarement pour le présent, à cause du transport qui en fait la cherté. On peut lui donner le même apprêt qu'au Dindon & au Faisan.

De la Pintade.

La Pintade est un oiseau qui nous vient des Indes; & qui est de la grosseur d'une moyenne Poule d'Inde; tout son pluma-

ge est de deux couleurs, d'un blanc & & d'un noir qui semble avoir été peints à cause de la justesse de leurs taches. Sa queue lui pend en bas comme aux Perdrix, & n'est pas retroussée en haut comme à la Poule. Son col à un duvet noir plus approchant du poil que de la plume, il est d'environ deux lignes, & tourné en haut contre l'ordinaire. Sa tête est couverte d'une peau spongieuse, qui forme une crête en maniere de casque, que les Auteurs comparent au bonnet du Doge de Venise. Elle a les pieds garnis de membranes comme les Oiseaux aquatiques. Son bec est moitié charnu, & moitié cartilagineux: il est rouge aux femelles, & bleu aux mâles. Les œufs de la Pintade sont peints & marquetés de blanc & de noir, ainsi que ses plumes,

On peut donner le même apprêt à la Pintade qu'au Dindon & au Faisan.

De la Gelinotte des Bois.

La Gelinotte de bois est une espéce de Poule sauvage, qui ressemble assez à la Poule Faisande par sa grosseur, & par son plumage; elle a de plus des plumes jusques sur les pattes. Son bec est court, rond & noir comme à la Perdrix. Elle habite les montagnes & les forêts, ou elle se plaît avec les Cerfs. Les Ardennes en

fournissent un assez grand nombre, il s'en trouve aussi dans la Lorraine & dans les montagnes de Forez, & du Dauphiné. L'on en apporte en hyver quelques-unes, parce qu'elles ne se corrompent pas si facilement en ce tems. Leur chair quoique bise & un peu farineuse, est plus estimée que celle des Perdrix, non-seulement parce qu'elle est plus rare, mais encore parce qu'elle est d'un goût plus exquis & d'un usage plus sain.

Il y a aussi des Gelinottes d'eau, qui sont moitié Poules & moitié Cannes, de différens plumages & de diverses grandeurs. Comme c'est un Oiseau de riviere, voyez Canard sauvage pour l'apprêt; & pour l'autre espéce de Gelinotte, conformez-vous à celui du Faisan & de la Perdrix.

De la Poule Guinée.

La Poule Guinée est un Oiseau sauvage, qui est d'un fort beau plumage, noir & semé de plusieurs taches blanches. Il est gros comme une petite Poule, mais plus haut en jambes. Sa chair imite celle du Faisan. On peut lui donner le même apprêt.

Des Cannes Petrasses ou Cannes Petieres.

Ce sont des Oiseaux de campagne, qui se retirent dans des trous & dans les bleds,

lorsqu'ils veulent s'accoupler & faire leur nids. Ils sont de la grosseur d'une petite Poule, & couverts de plumes marbrées de diverses couleurs ; les pattes sont tant soit peu jaunes, Leur chair est assez bonne, mais inférieure à celle du Faisan. On peut lui donner le même apprêt. Il s'en trouve beaucoup dans la Beauce.

Du Courlis.

Le Courlis est encore un Oiseau de campagne assez semblable à la Canne Petrasse, par son plumage, mais son bec est plus long & recourbé en dessous, ses jambes sont beaucoup plus hautes, & il court très-vîte. Sa chair n'est pas fort excellente, surtout quand il est vieux. On peut lui donner le même apprêt que celui du Faisan.

Il y a aussi un Courlis de riviere que nous avons mis parmi les Oiseaux aquatiques, il est beaucoup meilleur que celui de terre.

Du Chevalier.

Le Chevalier est un Oiseau aquatique un peu plus gros qu'un Pigeon ; il a le bec long, & les jambes si hautes, qu'il est comme à cheval, & c'est pour cela qu'on l'appelle Chevalier ; il y a de deux sortes d'oiseaux Chevalier, sçavoir, le rouge & le noir. Le Chevalier rouge est blanc sous le

ventre, & rouge & cendré sur le dos. Le Chevalier noir est cendré & noir sur le dos, & blanc & jaune sous le ventre. Leur chair est très-délicate; & ne sent pas la sauvagine. Il y a quantité de ces Oiseaux en basse Normandie.

Des Perdrix & des Perdreaux.

Il y a plusieurs espéces de Perdrix; sçavoir, les Perdrix grises, les Perdrix rouges & les Perdrix blanches. Les grises & rouges sont celles qui habitent dans nos contrées.

Les Perdrix grises, qui sont les plus communes, sont mêlangées avec leur grisai le de taches rousses qui tirent sur la couleur de rouille. L'on distingue le mâle de la femelle par un espéce de fer à cheval qu'il a au bas du poitrail & par sa tête qui est plus grosse. Il en est ainsi des Perdrix rouges. Ces sortes de Perdrix ne se perchent jamais sur les arbres; elles vivent à terre, & vont par bandes, que l'on nomme compagnie; leur vol est bas & de peu d'étendue, & elles font beaucoup de bruit en volant.

Les Perdrix rouges, qui sont les plus honnêtes à servir, peut-être à cause de la rareté; sont beaucoup plus grosses que les grises; elles ont le bec, les pattes, & les paupieres rouges, aussi bien que plusieurs plumes autour du col & sur le corps. Ces sortes de Perdrix fréquentent le plus ordinairement les Pays de montagnes, qui sont remplis de pierrailles, de buissons, de bruyeres & de petits arbres, où elles perchent quelquefois. Elles ne partent que les unes après les autres; & ne partent guères tout à coup, comme les grises; si ce n'est de bon matin: car pen-

dant le reste du jour ; bien qu'elles soient dans le même Canton, elles sont néanmoins un peu séparées.

Les Perdrix blanches qui ne se trouvent point dans ces Pays-ci ; frequentent les montagnes & les lieux froids, surtout où il y a beaucoup de neiges. Il y en a un grand nombre dans le Canada, en Savoye & en d'autres Pays semblables ; cette espece de Perdrix est toute blanche, à l'exception des plumes de la queue qui sont noires pour la plûpart ; ses pieds & ses doigts sont revêtus de plumes ; son bec est noirâtre ; les sourcils du mâle sont plus rouges que ceux de la femelle ; & on lui voit quelques taches noirâtres le long du cou, qui ne paroissent pas à la femelle.

Les Perdreaux, sont les jeunes Perdrix qui n'ont pas encore leur juste grandeur. Ils sont nommés ainsi, jusqu'à l'âge de huit mois, auquel tems ils sont encore bons pour le rôt, ou pour faire des Entrées extraordinaires. *Ils sont bons à manger dès le mois d'Août*

Pour connoître une jeune Perdrix, il faut que la premiere plume de ses aîles soit pointue, car elles s'arrondissent à mesure qu'elle vieillit. Il en est de même du Perdreau rouge ; qui a de plus le petit bout de cette plume tant soit peu blanc. Les Perdreaux gris se connoissent encore au bec & aux pattes qui tirent un peu sur le noir.

Quelque vieux tués que soient les Perdreaux, ou Perdrix, pourvû qu'ils ne portent point trop au nez, ils sont toujours mangeables. Il faut même qu'ils ayent du fumet pour être bons.

Voyons maintenant les différentes manieres d'apprêter les Perdrix & les Perdreaux.

Perdreaux ou jeunes Perdrix rôtis.

Prenez-les pour cela bien gras & d'un bon fumet. Plumez-les jusqu'à la tête. Coupez-leur les aîles à la premiere jointure. Vuidez-les de toutes leurs tripailles. Brûlez-leur légerement les pattes sur des charbons ardens pour en ôter la peau & les ongles ; mais en laissant leurs pattes dans toute leur longueur. Bridez-les de la maniere que nous avons dit ci-devant pour le Faisan rôti. Faites-les blanchir sur la braise Ficellez-les, piquez-les proprement de menu lard. Mettez-les à la broche avec une barde de lard mince sur le dos pour plus de perfection, & les enveloppés de papier, sur tout la tête s'ils sont rouges ; faites-les rôtir à petit feu. Etant cuits & de belle couleur, servez-les accompagnés d'oranges amères ou de bigarades. *Les Perdreaux se servent aussi bardés sans être piqués.* Rôti

Les Perdreaux étant cuits à propos à la broche, se mettent à diverses petites sauces, coupés par moitié ou par membres. On peut les mettre en salmi, comme le salmi de Becasses, ci-après. Hors d'œuvre.

Perdreaux, ou jeunes Perdrix rôtis pour Entrées de broche, & diversifiés en plusieurs façons.

Vuidez-les & retroussez-les comme les

Poulets rôtis pour entrée de broche, ci-devant. Faites les cuire de même, & ser-
Entrée. vez-les avec tel coulis, ou sauce, ou ragoût que vous jugerés à propos. *Ce coulis, ou sauce, ou ragoût donnera les noms à vos Perdreaux.*

Vous trouverés la maniere de faire les coulis, les sauces & les ragoûts, chacune à son article, *Chap. I.*

On sert de la même maniere les Cailles & autres Gibiers de cette espéce.

Perdrix à la braise, & diversifiées en plusieurs façons.

Prenés pour cela de belles & grosses Perdrix. (*Il n'importe qu'elles soient vieilles*) plumez-les proprement & vuidez-les
Entrée. de même. Coupez-leur le col proche du corps & les aîles à la premiere jointure. Farcissez-les, si bon vous semble, d'une petite farce faite de leur foye avec quelques autres foyes, un peu de lard rapé, du persil & de la ciboule, le tout haché menu & pilé dans un mortier avec un bon assaisonnement & quelques œufs pour lier. Bridez-les & leur couchez les pattes sur l'estomac, que vous ficellerez pour les y maintenir. (*Il faut que ces pattes ayent été mises auparavant sur des charbons ardens pour en ôter la peau & les ongles.*) Faites-les refaire, si vous voulés, dans une casserole avec du beurre frais ou du lard

fondu ; foncez une petite marmite ou une caſſerole de bardes de lard. Arrangez-y vos Perdrix l'eſtomac en deſſous ; joignez-y des tranches de Veau, quelques oignons & différentes racines coupées en zeſtes, un paquet de perſil, ciboules, thim, laurier, & une gouſſe d'ail, le tout bien ficellé, aſſaiſonnez-le de bon goût ; mouillez-les d'un peu de bon conſommé & d'un verre de vin de Champagne, ou autre bon vin blanc, avec une cuillerée d'huile fine, ſi vous voulez ; couvrez le tout de bardes de lard, & la marmite de ſon couvercle ; faites bouillir & cuire doucement vos Perdrix, étant cuites, ce que vous connoîtrés lorſqu'en tâtant la la cuiſſe elle fléchira ſous le doigt ; dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir ; verſez deſſus un ragoût tel que vous jugerés à propos ; comme de ris-de Veau, ou des foyes gras & de crêtes, ou d'Ecreviſſes, ou d'olives : il ſera même bon d'y mettre un peu du reſtaurant des Perdrix, c'eſt-à-dire, de leur cuiſſon, après qu'elle ſera paſſée au travers d'un tamis de ſoye ; & bien dégraiſſée.

Vous trouverez la maniere de faire ces ragoûts à l'article des Ragoûts, *Chap. I.*

On ſert de la même maniere les Cailles & autres Gibiers de cette eſpéce.

Tous ces ragoûts vous ſerviront non-

seulement d'accompagnement aux Perdtix, mais encore pour les déguiser & leur donner le nom que vous voudrez; comme Perdrix au ris-de-Veau, aux foyes gras, aux Ecrevisses, aux olives, &c.

Vous pouvés aussi, si vous voulez, au lieu des ragoûts dont nous venons de parler, servir ces Perdrix avec un coulis de lentilles, ou un ragoût de choux accompagné de petit lard; ce que vous ferez de la maniere que nous allons le dire.

Si vos Perdrix ne sont pas trop vieilles, ni par conséquent trop dures, vous pourrez les faire cuire dans une petite braise semblable à celles des Pigeons au Soleil, ci-devant, ou plutôt comme les Perdreaux ou Perdrix à la Dauphine, ci-dessus.

Perdrix aux Lentilles.

Faites cuire vos Perdrix à la braise de la maniere que nous l'avons dit ci devant; & pendant qu'elles cuiront, prenés des lentilles ordinaires, ou pour le mieux des lentilles à la Reine. (*Voyez* Entrée. *Lentilles, & ce que nous en avons dit, Tome II.*) Epluchez-les proprement, lavez-les dans deux ou trois eaux tiédes, & faites-les cuire avec de bon bouillon, & un morceau de petit lard, pour leur donner plus de goût; & joignez-y aussi la

cuiſſon de vos Perdrix. Quand les Lentilles ſeront cuites & réduites à peu de bouillon, tirez-les à ſec, & faites-en un coulis de la maniere que nous avons dit à l'article des Coulis, *Chap. I.* c'eſt-à-dire, paſſez-les au travers d'une étamine en les mouillant à meſure de leur propre bouillon Faites chauffer ce coulis; ayés ſoin qu'il ſoit de bon goût, ſans être trop liquide; verſez-le dans le plat que vous devés ſervir, dreſſez-y vos Perdrix, & ſervez. *Il y en a qui verſent ce coulis ſur les Perdrix.*

On peut encore, ſi l'on veut, ſervir ces Perdrix avec un ragoût de lentilles. Pour cela, après que vos lentilles ſeront cuites; tirez-les à ſec; mettez-les dans une caſſerole avec un peu de coulis de Veau & de jambon; faites-les mitonner doucement ſur un petit feu; prenés garde ſurtout qu'elles ne s'attachent à la caſſerole; voyez ſi le ragoût eſt de bon goût, & vous en ſervez.

Perdrix aux Choux, & au petit lard.

Faites cuire vos Perdrix à la braiſe, & pendant ce tems-là, prenés un ou deux petits choux de Milan, ce ſont les meilleurs; ôtez-leur les premieres feuilles juſqu'à la pomme; coupez-les en quatre, ſans les ſéparer, ôtez-en le trognon; fai- Entrées

tes-les blanchir dans de l'eau bouillante, jettez-les dans de l'eau fraîche, pressez-les bien, pour en faire sortir l'eau. Ayés un morceau de petit lard bien frais & bien entre-lardé, c'est-à-dire, qu'il y ait beaucoup de maigre. Nettoyez-lui la coëne bien proprement, & levez-en la levure; faites le blanchir dans de l'eau bouillante. Coupez le par petites tranches, sans le détacher de la coëne. Mettez-le au fond d'une petite marmite avec un peu de graisse de Poularde ou d'Oye; joignez-y les choux, assaisonnez-les de bon goût. Mouillez-les de bon bouillon; n'en mettez qu'autant qu'il en faut pour cuire les choux & le lard, & faites-les cuire à petit feu, comme une braise. Vos choux étant cuits, tirez-les à sec dans une casserole; Nourrissez les avec un peu de la cuisson de vos Perdrix, & d'un peu de coulis de Veau & de Jambon; faites-les mijotter doucement sur un petit feu; voyez si cela est de bon goût. Tirez les Perdrix de la braisiere; dressez-les dans le plat que vous devés servir. Garnissez-le bord du plat de vos choux que vous couperez par petits quartiers, entre lesquels vous mettrés une tranche de lard. Versez la sauce dessus, & servés.

Les Perdrix apprêtées ainsi, se servent pour l'ordinaire en terrine, comme nous

le dirons à l'article des Terrines, au Chapitre de la Pâtisserie, *Tome II.* Elles ne demandent point pour cela d'autres apprêts que ce que nous venons de dire pour les Perdrix à la braise; si ce n'est qu'au lieu de les servir dans des plats, on les sert dans des terrines; comme il est plus à propos de le faire pour conserver la chaleur des viandes, surtout en hyver, & lorsqu'il fait froid.

On sert ainsi les Cailles, les Pluviers, les Vaneaux, les Grives, les Merles & autres Gibiers de cette espéce.

Perdreaux ou Perdrix à la Dauphine.

Etant proprement épluchés; fendez-les par le dos. Vuidez-les de toutes leurs tripailles. Desossez-les de tous leurs os, à la reserve du croupion, du bout des cuisses & du bout des aîles que vous casserés d'un coup du dos du couteau. Faites une petite farce des épluchures qui vous restent, avec leur foyes & un peu de lard rapé, quelques champignons, du persil & de la ciboule; le tout haché menu & pilé dans un mortier avec un bon assaisonnement, & deux ou trois œufs pour lier. Ayez un ou deux ris-de-Veau blanchis, avec quelques foyes-gras, & deux ou trois truffles presqu'à demi cuites; coupez toutes ces choses en petit dez, Entrée.

Passez-les dans une casserole avec du beurre frais ou du lard fondu & un bon assaisonnement. Laissez refroidir ce salpicon. Mettez dans chaque membre des Perdreaux un lardon de Jambon avec un peu de farce. Rempliſſez-leur après le corps de votre salpicon, & d'un peu de farce, que vous étalerez par dessus. Rapprochez-les deux côtés de la peau. Cousez-les avec une ficelle. Faites-leur prendre ainsi leur figure ordinaire, & mettez-les cuire à la braise de la maniere qui suit. Foncez une casserole de bardes de lard; arrangez-y vos Perdreaux, l'estomac en dessous; assaisonnez-les un peu; nourrissez-les de quelques tranches de rouelles de Veau, d'oignons, de carottes & de panais, & d'un petit bouquet de persil, ciboules, laurier, & une gousse d'ail, le tout bien ficellé; coupez un citron en rouelles; mouillez les Perdreaux d'un peu de consommé & d'un verre de vin de Champagne ou d'autre bon vin blanc; avec une cuillerée d'huile fine, si bon vous semble; couvrez le tout de bardes de lard & d'une feuille de papier, ensuite la casserole de son couvercle, avec du feu dessus; mettez la dessus le feu, faites bouillir ainsi doucement. Vos Perdreaux étant cuits, passez-leur cuisson (*qui doit être courte.*) au travers d'un tamis de soye; dégrais-

ſez-la bien. Liez-la d'un coulis de Veau & de Jambon, & enſuite d'un coulis d'Ecreviſſes. Dreſſez vos Perdreaux dans le plat que vous devez ſervir. Verſez le coulis deſſus ; ſemez-y quelques queues d'Ecreviſſes avec du jus de citron.

On peut encore, ſi l'on veut, ajouter dans ce coulis, des olives déſoſſées & farcies.

On ſert de la même maniere les Cailles, les Grives & autres Oiſeaux de même eſpéce.

Perdreaux à la Dom-Philippe.

Ayés de beaux Perdreaux proprement retrouſſez ; vous en couperés les pattes au-deſſous du joint. Faites les refaire dans du beurre ou du lard fondu. Mettez-les à la broche, & les enveloppés de lard & de papier, & faites-les cuire à petit feu. Quand ils ſeront cuits, retirez-les & les laiſſez refroidir. Levez l'eſtomac tout entier des Perdreaux. Coupez-leur la chair en petits filets ; joignez-y deux ou trois foyes gras blanchis & coupez en filets, & autant de truffles toutes cuites, & également coupées en filets. Paſſez le tout dans une caſſerole avec d'excellent beurre, mouillez-le d'un peu de coulis, aſſaiſonnez-le de bon goût ; faites mijotter un peu ; joignez-y quelques queues d'Ecreviſſes ; mettez le ragoût en la place de l'eſtomac des Perdreaux. Prenés le plat

Entrée.

que vous devés servir, qui doit être d'argent, ou de fayance qui aille au feu. Couvrez-le de farce fine de l'épaisseur de deux écus de six livres; (*Voyez Farce fine, cidevant.*) & le mettez sur un petit feu jusqu'à ce que cette farce soit gratinée. Arrangez dessus vos Perdreaux. Frottez-les d'un peu de sain-doux ou autre chose de gras; pannez-les de mie de pain bien fine, & de fromage de Parmesan rapé, si on l'aime; mettez-les au four pour leur faire prendre couleur, servez-les avec un ragoût d'olive. (*Voyez l'article des Ragoûts, Chap. I.*

On sert de la même maniere les Cailles, les Grives, & autres Oiseaux de la même espéce.

Perdreaux à la Dantzic.

Entrée. Prenés deux ou trois Perdreaux proprement épluchés & vuidés. Applatissez-leur l'estomac retroussez-les comme pour Entrée; c'est-à-dire, faites-leur entrer les pattes dans le corps. Farcissez-les d'une petite farce faite de leurs foyes avec un peu de lard rapé, du persil & de la ciboule, le tout haché menu & avec un bon assaisonnement. Faites-les refaire dans du beurre ou du lard fondu. Changez-les de casserole. Mouillez-les d'un verre d'eau-de-vie, & y mettez le feu avec du papier. Quand le feu sera éteint mouillez-

mouillez-les de bon consommé ; assaisonnez-les un peu, & faites-les cuire doucement. A la moitié de la cuisson, mettez-y des Huîtres bien fraîches, avec un peu de coulis de Veau & de Jambon. Le tout étant cuit & réduit à peu de sauce ; dressez les Perdreaux dans le plat que vous devez servir ; garnissez-les de vos Huîtres ; versez le coulis dessus ; servez-les avec du jus de citron.

On met toutes sortes de Gibier à l'eau-de-vie de la même façon.

Perdreaux ou Perdrix à la Czarine.

Ayés de beaux Perdreaux proprement épluchés. Fendez-les par le dos ; vuidez-les, & désossez-les entierement de tous leurs os. Faites entrer les cuisses & les aîles en dedans. Enfilés une ficelle dans une grosse aiguille, cousés de distance en distance le bord de chaque Perdreau, en figure de bourse, que vous remplirés d'une farce fine ou d'un salpicon fait de ris-de-veau, de quelques foyes gras, de truffles & de champignons, le tout coupé en dez bien proprement, & passé dans une casserole avec d'excellent beurre, du persil & de la ciboule hachés menu, & un peu d'assaisonnement. *Voyez Salpicon, Chapitre I.* Entrée.

Ramenés la peau de vos Perdreaux pour

former la bourse ; faites ensorte qu'elle soit bien ronde, quoique platte, ce que vous ferez en resserrant le cordon, lequel vous arrêterés d'un nœud coulant ; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, ou pour le mieux dans du beurre ; piquez-les de menu lard bien proprement, selon la forme de la bourse ; mettés-y de plus, droit au milieu, un gros lardon que vous passerés de part en part, & faites-les cuire dans une casserole avec de bon bouillon ; une ou deux tranches de veau, & un oignon piqué de deux cloux de geroffles, finissez-les comme des fricandeaux bien glacés ; ôtés le cordon, dressez & servés avec une essence de jambon & du jus de citron.

On sert de la même maniere les Cailles, les Vaneaux, les Pluviers, les Canards, les Pigeons, les Poulets, les Chapons ou Poulardes.

Perdreaux ou Perdrix à la cendre.

Etant proprement épluchés & vuidés, retroussez les en poule, c'est-à-dire, passés-leur le bout des cuisses dans le corps, par le moyen d'une petite fente que vous ferés avec la pointe du couteau de chaque côté ; passez-les sur le feu dans une casserole avec d'excellent beurre, un peu d'assaisonnement, du persil, de la ciboule & des champignons ; le tout haché menu,

Entrée.

Quand ils auront pris le goût de la marinade, enveloppez-les chacun d'une barde de lard & ensuite d'une feuille de papier, que vous mouillerés un peu pardessus, de peur qu'ils ne brûlent; enterrez-les dans des cendres rouges. Quand ils seront cuits, servez-les avec un coulis & du jus de citron, ou une sauce telle que vous jugerés à propos.

On peut accommoder de la même maniere toutes sortes d'Oiseaux.

Enfin les Perdreaux ou les Perdrix, quand on en a beaucoup, peuvent se mettre à bien d'autres différentes façons. On peut se servir pour toutes ces façons, de celles que nous avons données ci-devant, au sujet des poulets, & des pigeons.

Les jeunes Perdreaux se mettent aussi en ragoût, comme nous avons dit ci-devant pour les ragoûts des petits poulets ou des petits pigeons, & comme nous le dirons encore pour les cailles. Ces ragoûts servent, non-seulement de plats particuliers, mais aussi pour farcir, ou pour garnir différentes entrées.

Des Cailles.

Les Cailles, sont des oiseaux de passage assez semblables à la perdrix pour la couleur & la figure; excepté qu'elles ne sont pas à beaucoup près si grosses.

Les Cailles arrivent des pays chauds à la fin d'Avril & au commencement de Mai, & s'en retournent à la fin de l'Eté. Lorsqu'elles ont le vent contraire, on dit qu'elles se chargent

de sable, qu'elles avalent, & qu'elles prennent de petits cailloux à leurs pieds, afin de se rendre plus pesantes, de crainte que le vent ne les emporte. Pline dit, Liv. X. Ch. 23. qu'elles s'abaissent quelquefois en si grand nombre sur les voiles, que par leur poids, elles ont fait couler à fond des barques & de petits bâtimens. Mais cela n'est guère vrai-semblable, il semble même que cet Auteur se contredit dans ce même chapitre, lorsqu'il s'étonne qu'un oiseau si pesant & qui s'éleve à peine de terre, dans les lieux de son séjour, puisse passer la mer; ce qui a fait croire à quelques-uns que les Cailles ne changeoient point de pays, mais se retiroient en des lieux écartés, & à l'abri pendant l'Hyver, & qu'elles y vivoient de leur propre graisse & de leur propre substance: le fait est cependant certain. Bellon, de la nature des Oiseaux, Liv. V. Ch. 20. assure qu'il s'est trouvé deux fois sur la mer, une fois au tems que les Cailles passent & s'en retournent en Automne, & une fois au Printems, quand elles reviennent; & que toutes les deux fois il avoit vû plusieurs Cailles se reposer sur le vaisseau. L'on remarque aussi qu'elles se reposent dans les isles qu'elles rencontrent en mer, sur leur route.

Les Cailles se plaisent dans les bleds verds, elles y font aussi leur demeure lorsqu'ils sont murs; & dans leur chaume, quand ils sont coupés. Elles deviennent quelquefois si grasses, qu'elles ne peuvent s'en retourner, & servent de pâture pour l'ordinaire aux oiseaux de proie. Elles multiplient beaucoup, & font jusqu'à seize œufs au mois de Mai. Les femelles qui viennent à éclorre en ce tems s'apparient encore au mois d'Août, & font jusqu'à dix œufs. Aux pays où elles retournent elles font aussi deux

pontes ; tellement qu'elles couvent quatre fois par an. Elles conduiſent leurs Cailleteaux par la campagne, & les retirent ſous leurs ailes à la maniere des poules.

Le mâle de la Caille, ſe diſtingue de la femelle par une eſpece de raie noire & quelquefois rougeâtre, qui paroît en forme de croix ſous le goſier & le long d'une partie du col : au lieu que la femelle n'a point cette raye, & ſon col & ſa poitrine ſont couverts de plumes tachetées à leur extremité d'une petite marque noire. Le Cailleteau, tant mâle que femelle, ſe connoît aiſément, parce que dans l'un cette raie n'eſt qu'ébauchée, & que dans l'autre les marques noires ſont moins diſtinctes & moins colorées.

Les jeunes Cailles que l'on prend dans les bleds ou dans d'autres endroits, & qu'on engraiſſe dans des cages, ne ſont pas à beaucoup près ſi bonnes que celles qui s'engraiſſent d'elles-mêmes dans les champs.

Les Cailles s'apprêtent & ſe ſervent en bien des différentes façons. En voici quelques-unes ; & on peut même ſe ſervir de quelques autres que nous avons données ci-devant, tant pour les Poulets que pour les Pigeons.

Cailles rôties.

Prenés de jeunes Cailles qui ſoient bien graſſes ; plumez-les proprement & vuidez-les de même. Prenés autant de bardes de lard & de feuilles de vignes, que vous avez de Cailles. Ayés une brochette de fer ou de bois. Embrochez-y vos Cailles : d'abord la barde, enſuite la Rôt.

feuille, puis la Caille, ensorte que la brochette passe bien dans les deux cuisses, & la barde dessus. Passez une ficelle le long de la brochette par dessus les Cailles. Attachez-les à la broche. Faites-les rôtir jusqu'à parfaite cuisson. (*Les Cailles sont très-dures à cuire.*) Servez-les avec des oranges ameres, ou des bigarades.

Les jeunes Cailles qui ne sont point trop grasses, peuvent, si l'on veut, se piquer de menu lard; quoique cela ne se pratique guère pour les Cailles.

Cailles rôties, pour Entrées de broche, & diversifiées en plusieurs façons.

Entrée. Prenés pour cela de jeunes Cailles, qui soient bien grasses; vuidez les & retroussez-les comme les Poulets rôtis pour Entrées de broche, ci-devant. Faites les cuire de même; & servez-les avec tel coulis, ou sauce, ou ragoût que vous jugerés à propos. *Ce coulis, ou sauce, ou ragoût donnera les noms à vos Cailles.*

Cailles à la braise diversifiées en plusieurs façons.

Entrée. Prenés de grosses Cailles. Vuidez-les & retroussez-les comme les Poulets à la braise, ci-devant. Faites-les cuire de même; & servez-les avec un coulis, ou un ragoût tel que vous jugerés à propos.

Cailles en Ragoût, ou Compotte de Cailles à la Royale ; propre pour servir de plat particulier d'Entrée, ou d'accompagnement à de grandes Entrées, ou pour farcir différentes viandes tant grasses que maigres.

Prenés pour cela de petites Cailles, autrement dites des Cailleteaux. Echaudez-les, plumez-les, épluchez-les & vuidez-les proprement ; trouſſez-leur les pattes en dedans, & faites-les tenir avec une petite brochette que vous paſſerés au travers des cuiſſes ſur les pattes qui ſont en dedans. Ayés de petits champignons proprement épluchés, avec quelques ris de Veau blanchis & coupés par morceaux ; paſſez toutes ces choſes enſemble ſur le feu dans une caſſerole avec d'excellent beurre ou du lard fondu ; mouillez-les d'un bon conſommé ; joignez-y un petit bouquet garni ; aſſaiſonnez-les un peu, ſuppoſé que le conſommé le demande ; (*ceci doit vous ſervir de régle pour tous les ragoûts en général.*) Faites-les bouillir & cuire doucement. Etant à demi-cuits, liez-les d'un coulis de Veau & de Jambon ; faites mijotter ce ragoût juſqu'à ſa parfaite cuiſſon ; finiſſez-le avec un peu de coulis d'Ecreviſſes ; ſervez-le avec un peu du jus de citron. Entrée.

Souvenez-vous toujours que le coulis d'Ecrevisses ne doit jamais bouillir dans aucun ragoût, parce que cela tourneroit, & seroit hors d'état de vous servir.

Si vous voulés que ce ragoût soit au blanc; liez-le, au lieu de coulis de Veau & de Jambon, d'un coulis à la Reine. *Voyez Coulis à la Reine, Chap. I.*

Si vous n'avez point de coulis à la Reine, vous pouvés vous servir à son défaut d'un peu de crême bien fraîche, & sur la fin, de deux ou trois jaunes d'œufs, s'il en est besoin.

Les petits Poulets, les Pigeons à la cuillere, les Grives & autres Oiseaux s'apprêtent & se servent en ragoût de la même maniere que les petites Cailles, dont nous venons de parler; soit au roux soit au blanc. (*hors les Grives & autres Oiseaux de même espéce, à qui le blanc ne convient pas comme étant des viandes noires.*) L'un & l'autre se sert aussi pour garnir ou pour farcir de grandes Entrées, telles que nous l'avons dit pour la Poitrine de Bœuf à la Belle-Vûe, ci-devant; pour le Dindon à la Financiere & les Chapons ou Poulardes à la Belle-Vûe; & comme nous le dirons dans le Chapitre du Poisson; au sujet de la Carpe à la Royale & du Brochet en Dauphin.

On se souviendra que pour farcir, il

vaut mieux faire ce ragoût au roux qu'au blanc. Ne lui donner qu'autant de cuisson qu'il en faut; courte sauce, & ne le point lier de coulis d'Ecrevisses, parce qu'il tourneroit.

Ces petites Cailles ou autres Oiseaux, peuvent aussi se mettre à cuire dans une petite braise; c'est-à-dire, entre des bardes de lard, comme nous avons dit ci-devant, pour les Perdreaux à la Dauphine. Quand elles seront cuites, vous les retirez à sec dans le plat que vous devés servir; ensuite vous passez la sauce où elles ont été cuites dans un tamis de soye pour qu'il ne reste point de graisse; vous la liez d'un peu de coulis, & vous la servez sur les Cailles, avec une ou deux pincées de persil blanchi & haché gros, que vous jettés par dessus.

Ce dernier apprêt est pour servir de plat particulier.

Cailles à la Choisy.

Vos Cailles étant proprement retroussées, (*vous pouvés les désosser si vous voulés; cela va selon la fantaisie, & le tems que l'on a.*) Farcissez-les d'une farce faite de leurs foyes, & de quelques autres foyes gras, avec du lard rapé, du persil & de la ciboule, le tout haché menu & pilé dans un mortier avec quelques œufs

& l'assaisonnement ordinaire. Foncez une une casserole de bardes de lard. Arrangez-y les Cailles sur le lard, l'estomac en dessous, avec autant de truffles & de belles Ecrevisses de Seine, dont on a ôté les petites pattes, quelques rouelles d'oignons & de racines, un bouquet garni, & un bon assaisonnement ; couvrez le tout de tranches de Veau & de bardes de lard ; mouillez d'un peu de consommé & d'une cuillerée d'huile fine ; faites cuire à petit feu comme une braise. A la moitié de la cuisson, mettez-y un verre ou deux de vin de Champagne. La cuisson faite ; dressez les Cailles dans le plat que vous devés servir, les truffles & les Ecrevisses entre. Passez la cuisson au travers d'un tamis de soye ; dégraissez-la bien ; liez-la d'un coulis de Veau & de Jambon, & ensuite d'un coulis d'Ecrevisses ; pressez-y du jus de citron ou de bigarade ; versez sur les Cailles & servez.

Entrée.

On peut accommoder de même les Rameaux, les Tourtereaux, les Grives, les Râles, les Pluviers, les Vaneaux, & autres Oiseaux. Ils ne demandent point d'autres apprêts.

Cailles au Gratin.

Preparés des Cailles comme pour la

Choisy ; c'est-à dire, farcissez-les & faites-les cuire de même. Foncés le plat que vous devés servir d'un peu de farce que vous aurés réservée. Dressés les Cailles dessus, & les couvrés de bardes de lard. Achevés de cuire le tout ensemble dans le four, ou sous un couvercle de tourtiere avec du feu dessus ; ensorte que les Cailles soient attachées sur le gratin. Otés les bardes de lard ; dégraissés bien ; versés sur ces Cailles leur restaurant ; servez-les avec du jus de citron. Entrée.

Par restaurant, on entend la cuisson de la braise, après qu'elle est passée au travers d'un tamis de soye, bien dégraissée, & liée d'un coulis de Veau & de Jambon.

On met ainsi au gratin toutes sortes d'Oiseaux.

Il y en a qui ne dressent ces Oiseaux qu'après que la farce est cuite, c'est-à dire, gratinée, soit dans le four, soit sous un couvercle de tourtiere. Vous ferez sur cela ce que vous jugerés à propos. On se souviendra aussi qu'il faut pour cela que le plat soit d'argent ou de fayance qui aille au feu.

Cailles en Surtout.

Faites-les cuire à la braise, & mettez-les après mijotter dans un ragoût de ris-de-veau, accompagné de crêtes, de truf-

fles & de champignons, ou autres garnitures : ou bien, faites un ragoût de Cailles de la maniere que nous avons dit ci-devant. Le ragoût étant cuit, bien lié, de bon goût, & de courte sauce ; laissez-le refroidir. Dressez-le dans le plat que vous devés servir, qui doit être d'argent ou de fayance qui aille au feu. Couvrés ce ragoût d'une farce générale. (*Voyez Farce générale, ci-devant.*) Unissés cette farce avec un œuf battu. Pannez-la légérement de mie de pain bien fine. Faites-y, si vous voulés, quelques dessein avec la pointe d'un couteau ou d'autre chose, & mettez-le au four, ou sous un couvercle de tourtiere. Etant cuit & de belle couleur, dégraissez & servez.

Entrée ou hors d'œuvre.

On met également en surtout, les Pigeons, les Perdreaux, les Grives, les Râles, les Allouettes, & autres Oiseaux. On peut encore voir, si l'on veut, ce que nous en avons dit au Chapitre IX. *Tome II.* où il est parlé plus amplement des Surtouts en général.

On trouvera aussi dans le même Chapitre diverses grandes Entrées propres pour le même sujet, comme une Timbale, un Poupeton, une Galere, Japponnoise, Chinoise, Pyramides, Ballon ou Globe, Galantine, Grenadins, Pain, Gâteaux, Braise, Daube, Marinade, Casseroles,

Paupiettes, Breſſoles, Filets, Papillottes, Caiſſes, Crépinettes, Atelettes, &c. J'exhorte fort l'Officier à lire ce qui eſt renfermé dans ce Chapitre, pour peu qu'il veuille y faire attention, il ſe rendra habile dans l'art de la Cuiſine.

Cailles en Poupeton, ou Poupeton de Cailles.

Faites-un ragoût de Cailles accompagné de ris-de-veau & de champignons, ou autres garnitures. Le ragoût étant aux trois quarts cuit & réduit à peu de ſauce, laiſſez-le refroidir. Faites une farce générale. (*Voyez Farce générale, ci-devant.*) Foncez une Poupetonniere ou au défaut, une marmite, de bardes de lard. Mettez-y de votre farce. Faites un trou au milieu. Groſſe entrée. Paſſez de l'œuf battu avec la main pour rendre la farce bien unie & d'égale épaiſſeur. Arrangez-y vos Oiſeaux, l'eſtomac en deſſous, & en rempliſſez les vuides de vos garnitures. Recouvrés le trou avec de la farce, enſuite de bardes de lard & d'une feuille de papier beurré, & enfin la marmite de ſon couvercle; faites cuire au four, ou avec du feu deſſous & deſſus, & entouré de braiſe. Etant cuit, renverſez-le ſens deſſus deſſous dans le plat que vous devés ſervir; faites un petit trou au milieu. Verſez dedans un bon

coulis de Veau & de Jambon, avec du jus de citron. Servez chaud.

Observation.

Il est bon d'avertir l'Officier qui fera ce Poupeton, d'en prevenir d'avance le maître de la table, ou celui qui fait la dissection des viandes; afin qu'en servant la compagnie; il fasse à ce Poupeton, une ouverture suffisamment grande, pour en tirer les viandes qui y sont renfermées.

On fait des Poupetons de toutes sortes de Gibier, Volaille, & autres viandes. Toute la différence ne vient que des viandes que vous mettez dedans, & qui leur donnent des noms différens. Il faut toujours se servir du même godiveau, & dresser de même.

On fait des Poupetons en maigre, de même qu'en gras: l'on se sert pour cela de farce maigre, & on les remplit d'un ragoût de Poisson; fait de tronçons d'Anguilles ou d'autres Poissons, avec des filets de Soles, ou de Truites, de Saumon, de Turbot, de Barbue, &c. C'est toujours la même farce qui sert, & la même maniere de les dresser. Ce qui en fait la différence ce sont les différens ragoûts que vous y mettez, & qui portent le nom du Poisson dont vous le composés.

On se souviendra que les Poissons, du moins quelques-uns, ne demandent point à être cuits pour les mettre dans le Poupeton; il suffira seulement de les passer dans une casserole avec d'excellent beurre, un bon assaisonnement & de fines herbes.

De la Becasse, de la Becassine, du Becot, ou Becasseau.

Ce sont des Oiseaux de passage, qui se prennent à la passée depuis le mois d'Octobre jusques au mois de Février, auquel tems ils commencent à disparoître pour se multiplier; on ne sçait pas précisement où ils vont. L'on voit de ces Oiseaux en toutes sortes de Pays, particulierement en hyver. (*qui est le tems pour les manger bons.*) Car ils changent de Pays suivant les saisons; ils se tiennent en été dans les hautes montagnes des Alpes, des Pyrenées, de Suisses, de Savoye & d'Auvergne. Quoique ces trois sortes d'Oiseaux soient à peu près de la même espéce & du même goût, ils ne laissent pas d'y avoir un peu de différence de l'une à l'autre. Voici leurs différences.

La Becasse, nommée ainsi à cause de son bec qui a quatre doigts de long, & qui est rude & noir au bout; est à peu près de la grosseur de la Perdrix. Elle est couverte de plumes grises, marquetées de taches rousses & noires. Les Becasses font pour l'ordinaire leur demeure dans les bois taillis & les montagnes.

La Becassine ressemble assez par son plumage à la Becasse. Mais elle est moins

grosse, & à le bec un peu moins long, plus pointu, uni & tout noir. Les Becassines aiment les lieux aquatiques.

Le Becot ou Becasseau, que quelques-uns appellent aussi demi-Becassine ; est à peu près de la même grosseur que la Becassine, mais son bec est beaucoup plus court & plus gros par le bout ; il a les aîles plus noires & le ventre d'un blanc obscur. Il se tient une partie du jour dans les plaines & les lieux découverts ; & se retire dans les lieux aquatiques, comme fait la Becassine.

Tous ces Oiseaux n'ont point de fiel, tout en est bon. Leur chair est noire, & sent un peu le marécage ; on les fait rôtir sans les vuider, on en mange même ce qu'ils ont dans le corps ; le meilleur endroit de la Becasse est la cuisse ; car on dit proverbialement, aîle de Perdrix & cuisse de Becasse, pour dire que ce sont les meilleurs endroits de ces Oiseaux. Quelques-uns font plus de cas de la chair de la Becassine & du Becasseau que de celle de la Becasse, au reste de quelque espéce que soient ces Oiseaux, c'est un des plus excellents mets, & l'aliment le plus capable d'exciter & de réveiller l'appetit. Voici le meilleur apprêt qu'on puisse leur donner.

Becasses, Bécassines, Bécots ou Bécasseaux, rôtis & en salmi.

Choisissez-les bien grasses & d'un bon fumet; plumez-les & retroussez-les sans les vuider, en leur passant le bec au travers des cuisses pour leur servir de brochette, excepté les Bécots ou Becasseaux, à qui vous serez obligés d"en mettre une, ayant le bec trop court. Faites-les blanchir sur la braise, piquez-les proprement de menu lard, ficellez-leur le bout des cuisses, embrochez-les par le côté à une petite brochette que vous attacherés à la broche, & faites-les rôtir à petit feu (*on met dans la léchefrite des tranches de pain rôties, enforte que ce qui sort du rôti tombe dessus*) étant cuites sans être desséchées, tirez-les de la broche, dressez-les dans le plat que vous devés servir en commençant par les rôties sur lesquelles vous mettrés les Bécasses, ensuite servez-les. Rôt.

Salmi de Bécasses.

Il se trouve dans plusieurs tables des personnes qui veulent quelquefois se mêler de faire ce salmi, & souvent il seroit à souhaiter pour les conviés & pour le maître, qu'ils eussent bien voulu n'en rien faire, en ce que n'ayant pas la pratique d'un Cuisinier, ils y réussissent mal &

privent la compagnie d'un plat qui auroit fait plaisir ; d'ailleurs il n'est pas facile à faire sur la table, il faut d'abord dépecer les Bécasses, c'est-à-dire, lever proprement les cuisses & les aîles, les couper en deux ou trois morceaux, selon leur grosseur, ou plutôt selon le nombre des conviés, faire la même chose du corps, avoir soin de mettre à part le dedans de chaque Bécasses, c'est-à-dire, les foyes & toutes les tripailles, de fendre les têtes en deux, de laisser à chaque partie la moitié du bec ; le tout ainsi préparé, mettés toutes les tripailles de Bécasses dans une petite casserole, écrasez-les bien, & délayez-les à mesure avec moitié vin & moitié jus (*le vin de Champagne est le meilleur*) faites chauffer, passés cette sauce au travers d'une passoire dans une casserole qui soit plus grande, liés-la d'un peu de coulis, ou à son défaut de chapelure de pain bien fine ; assaisonnés-la de sel & d'épices fines avec quelqnes échalottes, coupées par petits morceaux bien proprement, ensorte qu'elle soit d'un haut-goût (*c'est ce que demande tout Salmi*) faites-la bouillir un peu, mettés-y vos Becasses, faites-leur faire cinq ou six tours de casserole sans les faire bouillir, dressez-les proprement dans le plat que vous devez servir, en commençant par les rô-

ties sur lesquelles vos Bécasses ont été servies, n'oubliés pas d'arranger les têtes autour du plat le bec en dehors, & servés-les avec du jus de citron.

Vous voyés qu'il est très-difficile aux particuliers de se bien acquitter d'un Salmi de cette façon en présence d'honnêtes-Gens.

Autre maniere bien plus aisée & plus facile pour faire un Salmi sur la table, & c'est celle que je conseille, elle est plus usitée aujourd'hui.

Dépecés vos Bécasses, comme nous venons de le dire, & mettez-les à part, écrasez bien les dedans avec de bon vin, ce que vous ferés dans le même plat où elles ont été servies (*qui pour bien faire doit être d'argent*) & retirés-en ce qui pourra s'écraser; ajoutés dans cette sauce le jus d'une ou deux oranges avec celui d'un citron; assaisonnez-la de bon goût, mettés-y vos Bécasses toutes dépecées, couvrés votre plat d'un autre, faites-le chauffer sur un réchaux & servés.

Enfin un salmi fait de l'une ou de l'autre façon est un fort bon manger, & c'est le meilleur apprêt qu'on puisse faire des Bécasses, Bécassines, Bécots ou Bécasseaux, il en est de même des Pluviers, des Van-

neaux & des autres Oiseaux de cette espece.

Entrée. On peut aussi, si l'on veut, les mettre en ragoût, comme les bécassines dont nous allons parler, si ce n'est qu'on coupe les Becasses en quatre.

Entrée. On peut encore les faire cuire à la braise, c'est-à-dire, dans une casserole bien nourrie de bardes de lard, de tranches de veau, d'oignons ou de racines, de bon consommé & de vin de Champagne, puis les servir avec le restaurant qu'elles auront rendu; par restaurant on entend la cuisson des Bécasses que l'on passe par un tamis de soye afin d'en retenir la graisse, lequel on lie d'un peu de coulis de veau & de jambon.

Entrée. Les Bécassines se servent aussi dans leur entier, cuites à la braise.

Becassines en ragoût.

Etant proprement épluchées, fendez-les en deux sans rien ôter du dedans. Ayés des champignons bien épluchés, lavés & égoûtés; passez les dans une casserole avec d'excellent beurre ou du lard fondu; mettés-y vos Bécassines; faites-leur faire quelques tours; mouillez-les avec moitié de jus & moitié de vin blanc, avec un peu de coulis, mais n'en mettés qu'autant

que vous en avez besoin pour la sauce, & pour cuire les Bécassines ; assaisonnez-les de bon goût ; faites-les cuire à petit feu ; dressés & servés avec du jus de citron.

On sert aussi tous ces Oiseaux en pâtés chauds, comme nous le dirons au Chapitre de la Pâtisserie, Tome II.

Des Pluviers.

Les Pluviers sont encore des Oiseaux de passage, qui paroissent avec les Bécasses ; ils sont de la grosseur d'un gros Pigeon de voliere, mais plus allongés. Il y a deux sortes de Pluviers : Pluvier doré & Pluvier noir. Le Pluvier noir qui est le plus commun, est de couleur d'un gris cendré, sur-tout à la gorge & à l'estomac Le Pluvier doré, qui est le moins commun & le plus délicat, est de couleur jaunâtre émaillée. Ces Oiseaux fréquentent ordinairement les bords des rivieres ou Rôt. les lieux humides : c'est ce qui leur a donné leur nom, soit à cause de l'idée qu'on a eue qu'ils annoncent la pluye, soit parce que les chasseurs les prennent plus facilement en tems de pluie. Le meilleur apprêt que l'on puisse donner à ces Oiseaux, est celui des Bécasses, tant parce qu'ils ne se vuident point, que parce qu'ils ont un peu le goût de marécage.

Ils sont aussi excellent rôtis & mangés simplement avec du jus d'orange, de citron, ou de bigarade.

Des Vanneaux.

Les Vanneaux sont presque de la grosseur des Pluviers : ils habitent les mêmes lieux ; ils vivent des mêmes alimens, & ont une chair à peu près semblable pour le goût, mais inférieure en bonté, sur-tout à celle des Pluviers dorés. Le Vanneau a une huppe, ou crête noire sur la tête, recourbée en arriere en corne de Chévre, & le bec un peu long. Son cou est verd, & le reste de son corps est de différentes couleurs ; on y remarque du blanc, du noir, du verd & du bleu. L'apprêt des Vanneaux est le meme que celui des Pluviers, c'est-à-dire, de la Bécasse.

Rôt.

Des Grives & autres Oiseaux.

Les Grives sont de la grosseur d'une très-petite Caille, ou plutôt d'une grosse alouëtte. Elles sont couvertes de plumes de couleur plombée, c'est-à-dire, mêlées de blanc & de brun. Les Grives se trouvent en abondance dans les pays de vignobles en Automne, qui est la saison où elles s'engraissent, parce qu'elles mangent des raisins, ce qui leur donne un

goût exquis. On peut imiter pour les Grives quelques apprêts que nous avons donnés ci-devant, tant aux cailles qu'aux bécassines; mais le meilleur est de les manger simplement rôties. Il en est de même de la plûpart des Oiseaux qui vont suivre, & pour lesquels nous donnerons quelques autres apprêts, quand nous aurons parlé des Guignards & d'autres oiseaux à peu-près de même espéce.

Des Guignards.

Les Guignards sont des oiseaux de passage, qui viennent vers les vendanges. Ils sont de la grosseur d'une petite caille, & de couleur gris blanc; ils vivent de raisins & de grains. On les apporte de la Beauce, où il y en a beaucoup; mais le transport en est difficile, car ils se corrompent aisément. Leur chair approche beaucoup de la délicatesse & du goût de l'Ortolan.

Des Becquefigues.

Les Becquefigues, sont de petits oiseaux très-délicats. Ils se nomment ainsi à cause qu'ils se nourrissent de figues dans le tems qu'elles sont mûres. Ils sont de la grosseur d'une grosse alouette, de couleur grise, brun sur le dos, & sur le ven-

tre d'un blanc sale tacheté de petites marques noires ; le bec est un peu long & mince, & le sommet de la tête noir. Les Becquefigues habitent plus volontiers les endroits où il y a beaucoup de figues & de raisins, comme la Provence & l'Italie ; ce n'est pas qu'il ne s'en trouve aussi ailleurs, & même dans le voisinage de Paris, mais ils n'y sont jamais si gras, faute sans doute, de ces alimens qui ne sont pas si abondans.

Des Râles.

Il y en a de deux sortes, de bois & d'eau. Ceux de bois, que l'on nomme Râles de genêt, parce qu'ils vivent de semences de genêt, sont de la grosseur d'un petit pigeon, mais ils ont la taille plus longue, de même que le bec, le col & les pattes ; ils sont de couleur gris-brun sur le dos ; mais le poitrail est un peu rouge. Ceux d'eau, sont noirs & gris, à peu près de même grosseur, avec les pattes en nageoires. (*On peut les servir comme les Canards.*)

Des Merles.

Les Merles sont de la grosseur d'une grive, & de couleur noire sur le dos ; l'estomac & le ventre sont de même couleur, mais

mais semés de petites taches de blanc sale; la couleur de la femelle est plus claire: ils ont outre cela le bec & les jambes d'un jaune qui tire sur le rouge.

Des Allouettes.

Les Allouettes sont de la taille d'un gros moineau, & de couleur grise. Il y a deux sortes d'Alouettes. Les unes ont une huppe sur la tête, & les autres n'en ont point. Toutes sont oiseaux de champ, vivant de petits vers & des graines qui tombent; les mâles chantent agréablement, & sont les premiers oiseaux qui annoncent l'Eté par leur chant. La vraie saison pour les manger bonnes, est l'Hyver, sur-tout lorsqu'il a tombé de la neige, parce qu'alors elle sont grasses; en tout autre tems on en doit faire peu de cas.

Des Mauviettes.

Les Mauviettes sont des especes de petites grives qui ressemblent assez aux alouettes pour la couleur, mais qui ont la queue plus courte: elles ne sont pas bien communes, & souvent les Rotisseurs font passer de grosses alouettes pour des mauviettes.

Des Ortolans.

Les Ortolans sont à peu près de la grosseur des alouettes, mais beaucoup plus gras & d'un goût plus exquis. Il y en a de plusieurs especes, qu'il seroit trop long de particulariser. Les meilleurs sont ceux qui ont le bec, les jambes & les pieds rouges, les aîles avec le ventre mêlés de jaune, de noir & d'orangé, le col & l'estomac d'un gris cendré, le bec long & menu. On ne voit guères de ces oiseaux que dans les pays chauds, comme dans la Provence, le Dauphiné, le Languedoc, la Gascogne, & dans les landes de Bordeaux où l'on en prend beaucoup. On fait la chasse aux Ortolans en deux saisons, au Printems & sur la fin de l'Eté. Les jeunes pris dans leur nid, quoiqu'ils ne soient pas si gras, ne laissent pas d'être excellens. Les Ortolans engraissés dans des cages ne sont jamais si bons que ceux qui s'engraissent d'eux-mêmes dans les champs.

Des Cochevis.

Les Cochevis sont assez semblables aux alouettes huppées, si ce n'est que leur huppe est noire, leur bec plus long, aigu,

& un peu courbé ; ils ont le ventre & le dedans des aîles blanchâtres ; la queue noire, hors deux plumes blanches qui sont de part & d'autre : ces Oiseaux habitent pour l'ordinaire les grands chemins, principalement en hyver. Ils ne volent jamais en troupe, & on n'en voit que deux ensemble pour le plus, c'est-à-dire, le mâle & la femelle ; ces oiseaux sont excellens à manger rôtis.

Des Rouge-gorge.

Les Rouge-gorge sont de petits oiseaux nommés ainsi, à cause qu'ils ont la gorge rouge ; ils ont le bec noir & menu, le dos cendré, le ventre blanc & orangé, les jambes un peu rougeâtres, & la queue noire.

Des Huppes.

Les Huppes sont de la grosseur d'un merle ; elles portent une petite touffe de plume sur la tête ; elles sont d'un rouge foncé, & ont le bec en façon de faux. On les nomme aussi Pupu ; ces animaux sont fort bons après la moisson.

Des Culs-blancs.

Les Culs-blancs sont des oiseaux qui fréquentent les rivieres ; ils sont nommés ainsi, à cause de la blancheur des plumes

du croupion ; ils sont gris par-dessus & blancs par-dessous.

Des Coucous.

Les Coucous sont de la grosseur d'un ramier, leur nom est exprimé par leur cri ; ils ne paroissent, & ne chantent qu'au Printems. On croit qu'ils vont pondre leurs œufs au nid des autres *après avoir mangé ceux qu'ils y trouvent*) & que ceux-ci couvent pour eux ; ils y en a de noirs & de couleur de maron.

Des Loriots.

Les Loriots sont de la grosseur d'un merle, & de couleur verte & jaunâtre ; ils vivent dans les bois & fréquentent aussi le bord des ruisseaux ; ils ne sont pas bien bons à manger.

Des Rossignols.

Les Rossignols sont de petits oiseaux de passage, qui viennent au Printems & qui s'annoncent par un chant fort agréable ; ils ont la tête, le cou & le dos d'un rouge cendré, les aîles & la queue rougeatres, la poitrine, le ventre & le croupion blanchâtres.

Des Sanſonnets.

Les Sanſonnets ſont de la groſſeur d'un merle, d'une couleur gris-noirâtre ſur le dos, avec le ventre marqueté d'un verd noirâtre, & le cou d'un jaune luiſant; le bec un peu long, pointu par le bout; & jaune ſur les côtés.

Des Fauvettes.

Les Fauvettes ſont nommées ainſi; à cauſe qu'elles ſont de couleur fauve ſur le dos; elles ont le ventre jaunâtre, les jambes, les pieds & les ongles noirs, de même que la tête & le bec, qui eſt un peu recourbé; ces oiſeaux ont le chant très-agréable; on dit qu'ils connoiſſent particulierement ceux qui leur donnent à manger.

Des Geais.

Les Geais ſont gros comme un petit pigeon; ils ſont couverts d'un plumage fort agréable, mêlé de rouge, de verd, de bleu, de blanc, de noir & de gris. Ces oiſeaux apprennent facilement à parler.

Des Linottes.

Les Linottes ſont de petite taille, de plumage gris & verd, & chantent très-

agréablement; elles ne sont pas bien bonnes à manger.

Des Chardonnerets.

Les Chardonnerets sont très-petits. On les nomme ainsi, parce qu'on les voit ordinairement sur les chardons & les épines; ils sont recommandables par la beauté de leur plumage, & celle de leur chant. Ils sont marquetés de noir, de jaune, & de rouge; la femelle a les aîles cendrées, & la gorge blanche, ils ne sont pas bien bons à manger.

Des Etourneaux.

Les Etourneaux sont noirs & tachetés de gris, de jaune & de rouge; ils ont la queue noire, les pieds presque de la couleur de safran, & le bec approchant de celui de la Pie. Les Etourneaux volent par bandes; ils ne sont pas bons à manger, s'ils ne sont jeunes & gras; encore faut-il leur ôter la tête, avant que de les faire cuire, parce qu'elle sent la fourmi.

Des Pinçons.

Les Pinçons sont nommés ainsi, à cause de leur bec qui est gros & extrêmement fort; ils sont de couleur de chataigne sur le dos, avec les aîles marquetées de blanc

& de noir : ils ont le ventre & l'eſtomac d'un gris rouge, la tête & le cou tirant ſur le bleu.

Des Pivoines.

Les Pivoines ont le bec court, large, un peu crochu, noir & luiſant, la tête & la queue noire; ainſi que les extrémités des groſſes plumes des aîles, au milieu deſquelles eſt un filet blanc; ils ont auſſi à la gorge & à l'eſtomac un filet de couleur qui tire ſur le vermillon.

Des Verdiers.

Les Verdiers ſont nommés ainſi, à cauſe qu'ils ſont verds ſur le dos. Ils ſont de la groſſeur d'un moineau; ils ont le bec court, gros & rond, le ventre tirant ſur le jaune, les aîles un peu rougeâtres, & la queue qui a quelque choſe du gris & du verd.

Des Bréants.

Les Bréants ſont de petits oiſeaux, qui ont le bec court & aſſez gros; ils ſont d'un verd brun, avec quelques marques jaunes ſur l'extrémité des gros tuyaux des aîles.

Des Piverts.

Les Piverts ſont des oiſeaux gros com-

me un pigeon ; ils sont de la couleur d'un verd d'ardoise ; ils ont un bec très-long & extrêmement dur, dont ils se servent pour percer les arbres (*qu'ils font mourir quelquefois*) & pour y prendre leur nourriture par le moyen de leur langue, qu'ils allongent de trois ou quatre doigts dans les trous & dans les fentes, afin d'en tirer les vermisseaux ou autres insectes.

Des Pies.

Les Pies sont de la grosseur d'un pigeon cauchois, mais plus allongées, ces oiseaux sont noirs & blancs ; ils ont le bec pointu, & la chair noire, qui ne vaut rien à manger ; ils se laissent apprivoiser, & parlent, quand on prend soin de les instruire ; les Pies sont larronnesses.

Des Corbeaux.

Les Corbeaux sont des oiseaux noirs qui vivent de charogne ; ils sont ordinairement un peu plus gros que les pies.

Des Corneilles.

Les Corneilles sont de même figure que les corbeaux, quoique d'une autre espéce ; elles vivent de charogne comme les Corbeaux,

Des Hirondelles & des Martinets.

Les Hirondelles ſont des oiſeaux de paſſage qui viennent des pays chauds, qui ont la gorge & le ventre blanc, & le dos noir, qui volent ſans repos, & ne ſe perchent preſque jamais que dans leur nids; il y a trois eſpeces d'Hirondelles, qui ne différent guères de couleur & de figure. Les unes font leurs nids aux maiſons, les autres aux trous des murs des vieux édifices, & des hauts rochers: les troiſiémes au profond des rivieres & des marais. Tous les ans, ſelon Pline, elles paſſent la mer, & viennent d'Afrique au commencement du Printems ſur la fin du mois de Mars: elles bâtiſſent leurs nids de fange & de fétû; elles y font deux fois leurs œufs, & deux fois les font éclorre. Quand elles ont élevé leur derniere couvée, environ la mi-Septembre, elles s'en retournent en leur pays.

Les Martinets ſont à peu-près de la même figure que les hirondelles, hormis la tête qui eſt plus groſſe & un peu hideuſe: ils viennent de l'Afrique, & s'en retournent dans l'Afrique, comme font les hirondelles.

Voilà tout ce que j'ai cru pouvoir donner

pour la connoissance des oiseaux, tant champêtres, que marécageux, & aquatiques. J'aurois pû, si je n'avois crains d'ennuyer le Lecteur, en marquer plusieurs autres qui viennent quelquefois des Indes & passent dans l'Europe; mais rarement jusques en France, si ce n'est sur nos ports de mer. J'avoue que parmi les Oiseaux que je viens de marquer, il y en a plusieurs qui ne sont pas bien bons à manger, ou même qui ne valent rien, sur-tout quand ils sont maigres, & vieux, ce qu'on a de la peine à connoître; comme sont les Loriots, les Rossignols; les Sansonnets, les Mésanges; les Fauvettes, les Geais, les Linottes, les Chardonnerets, les Etourneaux, les Pinçons, les Pivoines, les Verdiers, & autres; mais ce que j'en ai dit n'a été que pour satisfaire les curieux, & sur-tout ceux qui ont le plaisir de les chasser; j'espere aussi que ceux qui les acheteront, ne seront pas fâchés de les trouver ici.

Pour ce qui est de l'apprêt de tous ces oiseaux; le meilleur qu'on puisse leur donner c'est de les mettre à la broche, sur-tout quand ils sont bien gras & jeunes, autant qu'on pourra le reconnoître; pour les ragoût; on peut voir ce que nous avons dit ci-devant du sujet des Cailles, des Perdreaux, & des Pigeons; c'est à l'Officier de choisir entre ces différens apprêts, celui qui lui plaira le plus, ou du moins de les varier d'un jour à l'autre. On peut aussi se servir des ragoûts d'Alouettes dont on va parler; il suffira d'en expliquer deux

ou trois, pour donner à connoître tout ce qui regarde les autres.

Alouettes ou Mauviettes rôties.

Vos Alouettes étant proprement plumées, ne les vuidés point ; trouſſez-les en leur tournant les pattes ſur le dos, ſi bon vous ſemble ; faites-les blanchir légerement ſur la braiſe ; piquez-les proprement de menu lard, ou bien, prenés autant de bardes de lard que vous avés d'Alouettes ; ayez une brochette de fer ou de bois ; embrochez-y d'abord la barde & Rôt. enſuite l'Alouette dans ſon travers, enſorte qu'elle ſoit enveloppée de la barde. Paſſez une ficelle le long de la brochette par-deſſus les Alouettes ; attachez-les à la broche ; faites-les rôtir à petit feu. Etant cuites, ſervez-les avec de petites rôties deſſous, & accompagnées d'oranges ameres ou de bigarades.

Les Ortolans & autres oiſeaux ſe mettent à la broche de la même maniere.

Quand on a des feuilles de vignes on en met une deſſous la barde, c'eſt-à-dire, entre la barde & l'oiſeau.

Autrement.

Ne les piqués, ni ne les bardés point, (*il faut pour cela qu'elles ſoient bien graſſes*) enfilez-les à une petite brochette & les

attachés à la broche ; faites-les rôtir, & pendant qu'elles cuiront, mettez un morceau de lard au bout d'une longue fourchette ou autre chose ; faites y prendre le feu pour qu'il dégoutte sur les oiseaux ; pannez-les après avec de la mie de pain. Quand ils seront cuits & de belle couleur, servez-les accompagnés d'une poivrade. (*la sauce dans une sauciere.*)

Alouettes ou Mauviettes en salmi.

Entrée.

Faites-les rôtir, comme nous venons de le dire ; fendez-les en deux le long du corps, & leur ôtés seulement le gezier ; mettez-les dans une casserole avec un peu de jus, quelques échalottes hachées menu, & un ou deux verres de bon vin blanc ; assaisonnez-les de bon goût ; mettez-y un peu de chapelure de pain bien fine ; faites-les mijotter sur un petit feu jusqu'à ce que la sauce soit liée ; dressez & servez avec du jus de citron.

On met toutes sortes d'Oiseaux en salmi, de même que les Alouettes ; s'ils sont gros on les dépece par morceaux.

Alouettes ou Mauviettes en ragoût.

Entrée.

Coupez-leur le col & les pattes, & vuidez-les seulement de leur gézier ; applatissez-les un peu ; passez des champignons dans une casserole avec d'excellent beurre

ou du lard fondu ; mettez y vos Alouettes pour les y paſſer quelques tours ; mouillez-les de bon bouillon & de vin blanc, aſſaiſonnez-les de bon goût. Faites cuire le tout enſemble à très-petit feu ; en finiſſant, liez les d'un coulis ou de farine frite ; ſervez-les avec du jus de citron ou de bigarade.

On met toutes ſortes d'oiſeaux en ragoût, de même que les Alouettes.

Alouettes ou Mauviettes, au gratin & au parmeſan.

Prenez douze Alouettes que vous plumerez proprement ; coupez-leur le col & les pattes, & vuidez-les ſeulement de leur gezier ; applatiſſez-les un peu ; mettez-les dans une caſſerole avec des champignons, & un ou deux ris-de-veau blanchis & coupés par morceaux, un bouquet garni & un morceau d'excellent beurre ; paſſez le tout enſemble ſur le feu ; ſingez-les d'une pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin blanc & du blond de veau. Aſſaiſonnez-les de bon goût. Mettez y douze ou quinze petits oignons blanchis ; faites-les cuire à petit feu & réduire à courte ſauce. Laiſſez refroidir ; prenés le plat que vous devez ſervir qui doit être d'argent ou de fayance qui aille au feu ; étalés deſſus un peu de farce fi- Entrée.

ne. (*Voyez Farce fine, ci devant*) faites-la un peu gratiner sur des cendres chaudes. Arrangez-y vos Alouettes, & les garnitures entre deux; versez la sauce dessus; poudrez-les de parmesan & de mie de pain, pour corriger la force du fromage, faites prendre couleur au four, ou sous un couvercle de tourtiere avec du feu au-dessus & au-dessous du plat; dégraissez & servez.

On met toutes sortes d'Oiseaux au parmesan de la même façon.

ARTICLE IV.

Du Gibier à poil, ou petite venaison.

OBSERVATION.

PAR le Gibier à poil, on entend le Sanglier, le Cerf, le Chevreuil & le Dain; de même que le Liévre & le Lapin; c'est ce qu'on nomme communément venaison, qui se peut encore diviser en deux articles; sçavoir, en gros & en menu Gibier, ou petite venaison. Nous avons déja parlé du gros Gibier dans le chap. III. de ce présent volume, sous le ti-

tre de Bêtes sauvages ou grosse venaison ; l'on peut voir ce que nous en avons dit. Il nous reste maintenant à parler du menu Gibier ou de la petite venaison.

Du Liévre & du Levraut, du Lapin & du Lapreau.

Le Liévre est un animal à quatre pieds, à peu-près de la figure d'un Lapin, mais beaucoup plus gros, & qui ne s'apprivoise point. Il a le poil gris tirant sur le roux ; & les oreilles longues, droites & très-fines, ensorte qu'il entend le moindre bruit qu'on fait autour de lui. (*La femelle s'appelle Hase.*) Cet animal est extrêmement timide, ce qui fait qu'il dort les yeux ouverts, comme si la nature lui avoit appris à ne se fier qu'à la vîtesse de ses pieds. Les Liévres qui habitent dans les lieux bas & marécageux ne sont pas à beaucoup près si bons à manger que ceux qui vivent dans les plaines & dans les montagnes, parce que ces derniers se nourrissent d'herbes aromatiques, qui rendent leur chair plus délicate, & d'un meilleur fumet ; plus le Liévre a été couru & fatigué, meilleur il est ; il est aussi meilleur en Hiver qu'en Eté, pourvû qu'il n'ait pas souffert, & que le froid n'ait servi qu'à attendrir sa chair.

Le Levraut est un jeune Liévre, nommé ainsi depuis deux mois jusqu'à six, ou tout au plus huit mois ; mais quand il a un an, il commence à diminuer en bonté ; & plus il vieillit, plus sa chair est séche, & par conséquent moins elle vaut, sur-tout pour le rôtir, il en est de même du Lapreau.

Les meilleurs Levrauts sont ceux qui naissent en Janvier. Pour s'assurer de la jeunesse d'un Levraut de trois quarts, ou qui est parvenu à sa grandeur naturelle, il faut lui prendre les oreilles & les écarter l'une de l'autre ; si la peau se relâche, c'est signe qu'il est jeune ; mais si elle tient ferme, c'est signe qu'il est dur & qu'il n'est plus Levraut. On les distingue encore aux pattes de devant, & à un certain nœud gros comme un pois qui se trouve à la jointure du jarret dans les jeunes Levrauts & qui descend ou plutôt se perd à mesure que cet animal vieillit. Vous reconnoîtrez qu'il a un bon fumet, si en flairant au ventre, vous sentez une odeur comme aromatique.

Dans le Canada & les autres pays septentrionaux, on voit beaucoup de Liévres blancs, sur-tout quand la terre est couverte de neige, mais ils ne gardent cette couleur blanche, qu'autant que la neige demeure sur la terre, & lorsqu'elle fond,

ils deviennent rouſsâtres. On en voit même qui ſont moitié gris & moitié blancs, parce qu'il y a toujours des neiges en pluſieurs endroits de ces pays.

Le Lapin eſt un animal à quatre pieds, à peu-près de la figure du Liévre, mais beaucoup plus petit. Il a les oreilles longues & droites, & la queue courte; il y en a de gris, de cendrés, de blancs, de noirs, & de marquetés (*La femelle s'appelle Haſe*) il y a deux ſortes de Lapins; ſçavoir, de ſauvages & de domeſtiques: les ſauvages ſont ceux qui habitent dans les bois & dans les garennes, où ils creuſent des terriers, mais qui s'apprivoiſent aſſez aiſément, ſi on les prend jeunes. On ne les chaſſe point comme le Liévre, & on les prend à l'affût & au furet. Les domeſtiques ſont ceux qu'on nourrit dans des cours & dans des greniers; ceux-ci ne ſont pas à beaucoup-près ſi bons que les ſauvages; on les appelle des mangeurs de choux. Les ſauvages ſont les plus délicats & les plus agréables au goût, non-ſeulement parce qu'ils ſont dans un plus grand mouvement, (*ce qui eſt une maxime générale pour tous les animaux mangeables*) mais encore, parce qu'ils ſe nourriſſent de pluſieurs plantes aromatiques, comme le thim, le ſerpolet, & le geniévre, qui

donnent à leur chair une saveur plus relevée & plus fine.

Pour ne pas se tromper dans le choix des Lapins ; il faut sçavoir qu'on connoît un Lapin de garenne, lorsqu'il a la taille longue, c'est à-dire, élancée du corps, & que le poil du rable est de couleur d'un gris clair, le ventre, les pattes & la queue rousses ; mais il faut prendre garde si on n'a point un peu fait brûler ce poil pour le roussir ; ce qu'on peut facilement reconnoître en le portant au nez, pour voir s'il ne sent point le roussi, ou en effaçant cette marque avec de l'eau. On peut encore le reconnoître à son fumet, en lui flairant le ventre ; mais les deux premieres marques sont les plus sures, parce qu'en cette derniere, les marchands ont quelquefois la malice de leur faire manger des plantes aromatiques avant que de les tuer.

Pour distinguer un Lapreau d'avec un Lapin, il en est de même pour le Levraut & pour le Liévre. Tâtez lui la jointure des pattes de devant ; si vous y trouvez une grosseur comme un petit pois, c'est une marque qu'il est jeune ; vous le connoissez encore à la tête, parce qu'il a le nez plus pointu & l'oreille plus tendre ; cette marque n'est pas si sure que celle de la patte.

On apprête & on ſert les Liévres, les Levrauts, les Lapins, & les Lapreaux de pluſieurs façons différentes. Voici les principales.

Levraut rôti.

Prenez un Levraut de trois quarts, (*Voyez la marque de le connoître ci-devant*) habillez-le, c'eſt-à-dire, dépouillez le de ſa peau; & pour cela déchirez-lui un peu cette peau au bas du ventre entre les deux cuiſſes; repaſſez les cuiſſes par la fente; tournez la peau ſens deſſus deſſous & tirez-la juſqu'aux épaules, leſquelles vous paſſerez de même; détachez enſuite la peau d'avec la tête; en vous ſervant pour cela d'un couteau. Vuidez votre Lévraut de toutes ſes tripailles; mettez le ſang à part avec le mou & le foye dont vous ôterez le fiel; caſſez-lui le milieu de l'os des cuiſſes d'un coup du dos du couteau. Applatiſſez lui l'échine du rable avec le manche du couteau, ſans en offenſer la chair; coupez-lui les pattes de devant à la jointure des épaules, & celles de derriere à la moitié des pattes, & les paſſez l'une dans l'autre en ſéparant le nerf d'avec l'os; faites-le blanchir ſur la braiſe, d'abord ſur le ventre, & enſuite ſur le dos. (*vous aurez le ſoin de mouiller les pattes pour qu'elles ne rouſſiſſent point*) eſſuyez-le & l'enſanglantez; c'eſt-à-dire, Rôt.

frottez-le de son sang avec le mou. Piquez-le de menu lard, bien proprement; mettez-le à la broche, (*On peut lui couvrir le rable d'une feuille de papier*) faites-le rôtir à petit feu. Etant cuit, bien à propos, & de belle couleur, servez-le avec une sauce faite ainsi.

Sauce au Levraut.

Prenez le foye crud de votre Levraut, hachez-le bien menu; mettez-le dans une casserole avec un peu de bouillon, du jus, & du vin blanc, bon assaisonnement de sel & d'épices fines, quelques tranches d'oignons & d'échalottes, une rocambole, une demie feuille de laurier, & un peu de chapelure de pain pour lier la sauce; faites bouillir jusqu'à moitié de réduction; passez cette sauce au travers d'une passoire; joignez-y une petite poignée de capres fines entieres, & autant d'échalottes coupées par petits morceaux bien proprement; faites-la chauffer un peu; servez-la avec du jus de citron. *On peut servir cette sauce sans y joindre de capres, & si vous voulez d'échalottes.*

Hors d'œuvre.

Autre sauce pour le Levraut.

Mettez dans une casserole moitié eau ou bouillon, & moitié vin, avec une pincée de sel, deux ou trois cloux de geroffle

un peu de canelle, de coriandre, de muscade & du sucre ; faites bouillir toutes ces choses ensemble jusqu'à ce que la sauce soit liée & diminuée au point que vous souhaités ; passez-la au tamis, & vous en servez.

Cette Sauce n'est pas aujourd'hui fort en usage, si ce n'est pour ceux qui l'aiment, & qui veulent s'en servir, ou pour ce Levraut ou pour les langues de Bœuf rôties à la broche, ou pour autre chose pareille.

Liévre rôti, aussi tendre qu'un Levraut, & d'aussi bon goût.

Habillez-le, vuidez-le, & finissez-le, comme nous l'avons dit pour le Levraut rôti, sinon que tout aussi-tôt qu'il sera blanchi, vous lui ôterez des peaux qui se trouvent sur la chair. Ensanglantez-le de son sang ; piquez-le de menu lard ; faites-le mariner pendant trois ou quatre heures dans un vaisseau de sa longueur, avec moitié vinaigre & moitié vin blanc, & un verre d'eau-de-vie, du sel menu, du gros poivre, quelques cloux de girofle, tranches d'oignons & fines herbes entieres, avec un morceau de beurre frais, ce que vous ferez sur des cendres chaudes, si c'est l'hiver ; mettez-le à la broche & l'enveloppés de papier ; faites-le rôtir à petit feu, en l'arrosant souvent de sa marinade. Etant cuit, servez-le avec

Rôt.

une poivrade ou une ſauce au Levraut ; faite de ſon foye. *Voyez Levraut rôti, ci-devant.*

Liévre au bon Chaſſeur.

Rôt. Vuidez-le de toutes ſes tripailles, ſans le dépouiller de ſa peau ; farciſſez-le de ſon foye, accompagné d'autres foyes, ſi vous en avez, avec du perſil & de la ciboule ; le tout haché bien menu, & pilés dans un mortier avec un bon morceau de beurre frais, du ſel & du poivre. Couſez-lui le vendre pour empêcher que rien ne ſorte ; mettez-le à la broche, & faites-le rôtir à petit feu, juſqu'à ce qu'il ſoit cuit dans ſa perfection, ce que vous verrez lorſque ſa peau ſe détachera de ſon corps. Alors débrochez-le, levez-lui le reſte de ſes peaux, enſorte qu'il ſoit bien propre, & ſervez-le avec une poivrade.

Vous pouvez accommoder ainſi les Levrauts, les Lapreaux, & les Lapins.

Liévre en civet, ou civet de Liévre.

Entrée. Dépouillez-le, & vuidez le proprement ; (*mettez le ſang & le foye à part*) coupez-le par gros morceaux, caſſez-lui l'os du milieu des cuiſſes ſans endommager la chair. Ayez un morceau de lard entre-lardé, que vous coupez en gros dez ; faites-

le fondre à moitié dans une casserole ; joignez-y un peu de beurre que vous laissez fondre ; mettez-y ensuite votre Liévre que vous passerez pendant un demi-quart-d'heure sur un grand feu. Singez-le d'un peu de farine, mouillez-le de bouillon ou d'eau chaude ; assaisonnez-le de sel, de gros poivre, & d'un oignon piqué de deux ou trois cloux de gerofle ; faites-le bouillir & cuire doucement ; joignez-y sur la fin un demi-septier de vin. Quand il sera cuit, prenez le foye que vous avez réservé, haché-le bien menu, délayez-le avez son sang & de la cuisson du Liévre ; versez cette liaison dans le civet ; faites-lui faire quelques tours ; dressez & servez. *Plus le Liévre est frais tué, plus le civet est bon.*

Autrement.

Votre Lievre étant coupé par morceaux, mettez-le dans une petite marmite, avec le morceau de lard coupé en dez ; assaisonnez-le de bon goût ; mouillez le, & faites-le cuire doucement. Quand il sera cuit, faites roussir un peu de farine avec un petit morceau de beurre dans une casserole, mouillez-la de la sauce de votre Liévre ; joignez-y le sang du Liévre avec son foye haché bien menu. Versez cette liaison sur le Liévre, qui pour cela sera

mis dans une casserole platte ; faites-le mitonner un peu. Voyez si cela est de bon goût ; dressez & servez. (*Si votre liaison n'est pas bien faite & bien incorporée, c'est-à-dire, qu'il y ait dedans des grumeleaux ; passez-la au travers d'une passoire bien fine.*)

Lapreaux ou Lapins rôtis.

Habillez-les, c'est-à-dire, dépouillez-les, comme nous l'avons dit, pour le Levraut rôti. Mettez-leur le foye dans le corps, dont vous ôterez le fiel ; faites-les blanchir sur la braise, essuyez-les. (*On ne les ensanglante point, comme étant une viande blanche*) frottez-les avec un morceau de lard ou de beurre frais ; piquez-les proprement de menu lard ; mettez-les à la broche & les enveloppés de papier, si bon vous semble ; faites-les rôtir à petit feu. Etant cuits, servez-les avec une poivrade ou une sauce ordinaire. *Voyez l'article des sauces, Chap. I.*

Rôt.

Il y en a, qui aussi-tôt que les Lapreaux sont retirés de la broche, leur mettent dans le corps un peu de sel & de poivre, avec du verjus, ou pour le mieux du jus d'orange, les remuent bien, & les servent ensuite.

Lapreaux ou Lapins en capilotade.

Etant cuits à la broche & refroidis ; coupez-

coupez les par morceaux ; passez-les dans une poële avec du beurre ou du lard fondu. Otez la graisse, mouillez les avec un peu de bouillon & un verre de vin blanc ; assaisonnez-les d'un peu de sel, de gros poivre, de persil & de ciboule hachée menu. Faites-leur faire quelques tours ; joignez-y une ou deux pincées de chapelure de pain, ou du coulis ; servez-les à courte sauce. (*Cette capilotade ne se fait guères qu'avec des restes.*)

Lapins ou Lapreaux en fricassée de Poulets.

Dépouillez-les, vuidez-les, essuyez-les bien pour en ôter tout le sang ; coupez-les par morceaux, & leur cassez le milieu de l'os des cuisses, si vous voulez pour que la chair en cuisant se tienne dans le même état. Lavez-les dans de l'eau fraîche. (*On peut encore pour le mieux, les faire blanchir dans de l'eau bouillante ;*) passez les dans une casserole avec du lard fondu ou du beurre frais ; singez-les sur la fin d'une ou deux pincées de farine ; mouillez-les de bouillon & d'un peu de vin blanc. Assaisonnez-les de sel, de poivre, de deux ou trois cloux de girofle piqués dans un gros oignon, & d'un paquet de fines-herbes, que vous retirerez. Ajoutez-y pour plus de perfection quelques garnitures, comme des champignons & des culs-d'artichaux, ou des morilles & des mousserons ; faites-les bouillir &

Hors-d'œuvre ou entrée.

cuire doucement. Etant cuits & de bon goût ; liez-les de quelques jaunes d'œufs délayés avec de la crême & de la sauce même, un peu de muscade rapée, & du persil haché menu ; remuez-les toujours de crainte que les œufs ne tournent. Etant fait, dressez & servez avec du jus de citron.

Si vous les voulez au roux, ne les lavez point, mais essuyez-les bien, afin d'en ôter tout le sang ; faites-les plus rissoler ou dans le beurre, ou dans le lard fondu ; & quand ils seront cuits, liez-les d'un bon coulis, ou de farine frite.

Lapins ou Lapreaux à la braise.

Habillez-les, & vuidez-les proprement ; lardez-les, si bon vous semble, de quelques moyens lardons de lard & de jambon ; faites-les cuire à la braise. Etant cuits, servez-les avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos,

Entrée.

Lapreaux piquez & glacez.

Vos Lapreaux étant habillés & vuidés, coupez-leur la tête & le bout des cuisses ; faites-les blanchir légerement sur la braise ; piquez-les proprement de menu lard ; faites-les cuire doucement dans une cassérole avec de bon bouillon, tranches de veau, oignons piqués, racines & un petit bouquet garni. Finissez-les comme des fricandeaux bien glacés. *Voyez Fricandeaux ;* servez-les avec un ragoût d'épinards, ou de fines herbes, ou de chico-

Entrée.

rée. *Voyez l'article des Ragoûts, chap. I.*

Ces Lapreaux se servent ordinairement coupés par la moitié, c'est-à-dire, en travers au bas du rable & proche des cuisses; ce que vous ferez avant que de les faire cuire.

Lapreau à la matelotte. où matelotte de Lapreau & d'Anguille.

Ayez un Lapreau de bon fumet & une Anguille de bonne eau. Coupez votre Lapreau par morceaux proprement, & votre Anguille par tronçons; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, mais séparément. Ayez aussi un ou deux ris-de-veau blanchis & coupés par morceaux, trois ou quatre foyes gras, quelques crêtes avec des champignons. Passez les champignons sur le feu dans une casserole avec d'excellent beurre; mettez-y ensuite votre Lapreau avec les ris-de-veau & les crêtes; faites-leur faire quelques tours; singez-les d'une pincée ou deux de farine; mouillez-les d'un bon consommé; assaisonnez-les de sel & d'épices fines, avec un paquet de fines herbes; faites-les bouillir doucement. Etant à demi cuits, joignez-y les foyes gras avec les tronçons d'Anguille & quelques petits oignons blancs & blanchis, avec un verre de vin de Champagne ou autre bon vin blanc; achevez de faire cuire le tout ensemble; voyez s'il est de bon goût; liez Entrée.

la matelotte de quelques jaunes d'œufs délayés avec de la sauce même & un peu de crême, si vous voulez; dressez & servez avec du jus de citron; (*n'oubliez pas de raper de la muscade dans la liaison*)

Au lieu d'Anguille, on peut se servir d'une petite carpe, ou truite, ou lotte, &c. Une autrefois, liez votre matelotte avec un coulis de veau & de jambon, & joignez si vous voulez, des capres fines & un anchois haché menu.

Filets de Levrauts ou de Lapreaux rôtis.

Prenez le rable d'un ou deux Levrauts ou Lapreaux. (*Le rable est le corps depuis les cuisses jusqu'aux épaules, les cuisses par conséquent vous serviront à faire une autre entrée.*) Otez légerement la peau de dessus; levez les filets dans leur entier; piquez-les proprement de menu lard; faites-les mariner, si bon vous semble, dans du vin blanc & un peu d'eau-de-vie, du sel menu, du gros poivre, des cloux de geroffles, des tranches d'oignons, du persil, des ciboules & des fines herbes entieres. Quand ils auront pris le goût de la marinade, environ une heure ou deux; enfilez-les à une petite brochette, que vous attacherez à la broche, enveloppez-les de papier; faites-les rôtir à petit feu. Etant cuits & de belle couleur, servez-les avec une sauce piquante, ou une autre sauce telle que vous voudrez. *Voyez l'article des Sauces, Chap. I.*

Hors d'œuvre ou entrée.

ſemble. (*Les corps vous ſerviront à faire une autre entrée.*) Otez l'os des Cuiſſes, & élargiſſez-les en dedans le plus que vous pourrez, ſans les perçer, farciſſez le dedans de ces Cuiſſes d'un petit ſalpicon, fait avec un ou deux ris-de-veau blanchis, quelques foyes gras, & des crêtes, le tout coupé en dez & paſſé dans une caſſerole avec d'excellent beurre ou du lard fondu, du perſil, de la ciboule hachée menu & un bon aſſaiſonnement. *Voyez Salpicon, chap. I.* couſez-les pour que rien ne ſorte, piquez-les ſi vous voulez, de menu lard; faites-les cuire dans une petite braiſe, c'eſt-à-dire, dans une caſſerole entre des bardes de lard & autres bonnes nourritures, un bon conſommé, & un verre de vin de Champagne. Quand elles ſeront cuites, ſervez-les avec le reſtaurant de la cuiſſon, que vous paſſerez au travers d'un tamis de ſoye, & que vous lierez d'un peu de coulis d'écreviſſes. (*On peut y joindre des Olives.*) Entrée.

On ſert les Cuiſſes de Levraut comme celles de Lapreau; il en eſt de même de celles du Liévre & de celles du Lapin.

Levraut ou Lapreau en galantine.

Etant dépouillés & vuidés, déſoſſez les entierement, à la réſerve de la tête & du col, & en déſoſſant les cuiſſes & les épaules, vous laiſſerez le petit bout de l'os que vous aurez caſſé avec le dos du cou- Groſſe entrée.

teau : coupez la chair du dedans du corps sans trop décharner la peau ; faites des filets de la chair ôtée, & de ce qui vous en reste ; faites une farce avec un peu de rouelle de veau, quelques foyes gras, de persil, de ciboule, & deux ou trois champignons, le tout haché bien menu, & pilé dans un mortier avec un bon assaisonnement, & deux ou trois œufs pour lier.

Cela fait, faites durcir quelques œufs, prenez-en les jaunes, & mettez-les de côté avec ce qui suit ; sçavoir, une petite poignée de pistaches & autant d'amandes douces, le tout échaudé séparément, & pelé de même, de moyens lardons de lard & de jambon, & quelques filets tirés d'un estomac de poulet & d'un chapon à demi-cuit à la broche.

Toutes ces choses étant ainsi préparées, étendez votre Levraut sur la table, le dos en dessous ; mettez-y de votre farce, étalez-la de l'épaisseur environ un écu de six livres, arrangez-dessus les filets que vous avez préparé, & posez-les les uns après les autres, en commençant par un rang de lardons de lard, que vous mettrez au milieu du corps, sur sa longueur, ensuite un rang de lardons de jambon, de chaque côté ; & après un rang de jaunes d'œufs coupés par filets, & un autre d'amandes & de pistaches également coupées par filets, comme aussi de truffes & de

Filets de Levrauts ou de Lapreaux à la braise, & diversifiés en plusieurs façons.

Levez vos filets, comme nous avons dit pour les filets de Levrauts ou de Lapreaux rôtis. Piquez-les de moyens lardons de lard & de jambon, faites-les cuire dans une petite braise, c'est-à-dire, dans une casserole, entre des bardes de lard bien nourries de tranches de veau, d'oignons, de diverses racines, l'assaisonnement ordinaire, & mouillez les d'un peu de bon consommé. Quand ils seront cuits, servez les avec un coulis ou une sauce, ou ragoût tel que vous voudrez. Hors-d'œuvre ou entrée.

Agissez de même pour les filets de Liévres & de Lapins.

Ces filets peuvent aussi se servir en forme de desseins, comme des chiffres ou des cœurs entre-lassés, ou autres figures: pour cela, il faut que ces filets soient piqués de menu lard, pour plus de perfection, & les arranger dans la casserole où on les fait cuire, selon la forme sous laquelle vous voulez les servir; ce que vous ferez, comme des fricandeaux bien glacés, & puis vous les servirez de même.

Agissez de la même façon pour les filets de Volaille & des autres viandes ou poissons.) *Les filets de poisson ne se piquent point pour l'ordinaire.*)

Filets de Levrauts ou de Lapreaux en paupiettes.

Vos filets étant levés, comme nous l'a-

vons dit, étalez dessus un peu de farce fine, que vous unirez avec un couteau trempé dans de l'œuf battu ; roulez ensuite ces filets, piquez-les si vous voulez de menu lard. Enfilez-les à une petite brochette, que vous attacherez à la broche & les enveloppez de papier ; faites-les rôtir à petit feu. Quand ils seront cuits & de belle couleur, servez-les avec un coulis, ou une sauce telle que vous voudrez.

Hors-d'œuvre ou entrée.

Si vous ne voulez point les piquer, pannez-les, quand ils seront cuits, de mie de pain bien fine, & servez-les de même.

On peut aussi les servir de cette façon, *c'est-à-dire, sans être piqués*, cuits à la braise.

On fait aussi des ragoûts de petits filets de tous ces animaux, comme nous avons dit à l'article des Ragoûts, ch. I. & *page* 430. du second volume de cet ouvrage. Ces ragoûts servent ordinairement de plats particuliers de hors-d'œuvres ; & quelquefois pour accompagner différentes entrées. Il en est de même de la volaille domestique, & des autres viandes, tant grasses, que maigres.

Cuisses de Lapreaux en bottines.

Ayez deux bons Lapreaux qui soient forts ; dépouillez-les & vuidez les proprement. Coupez tout le train de derriere, pour en prendre seulement les Cuisses ; enforte que les deux cuisses tiennent en-

queues d'écreviſſes pour plus de perfection ; puis après un rang de filets du Levraut & de blanc de Chapon ; faites à peu près la même choſe aux cuiſſes, & aſſaiſonnez le tout légerement de ſel & d'épices fines ; couvrez tous ces filets d'un peu de farce, & mettez-y d'autres filets dans le même ordre que nous venons de dire : continuez ainſi cet ouvrage à pluſieurs repriſes & alternativement, juſqu'à ce que la peau de votre Levraut ſoit remplie & paroiſſe dans ſon entier ; preſſez-le bien avec les mains, afin que le tout s'incorpore dans la farce ; couſez les deux côtés de la peau avec une ficelle, & l'enveloppez dans un linge que vous ficellerez, & mettez-le cuire dans une braiſe qui ſoit bien nourrie. Etant cuit, ſervez-le avec un coulis de veau & de jambon, ou une ſauce telle que vous voudrez.

On peut encore voir ce que nous avons dit pour le Chapon en galantine, où on a plus amplement expliqué la maniere de faire les galantines.

Levraut marbré.

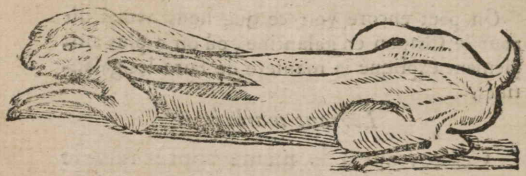
Ce Levraut a le même apprêt que le Levraut en galantine ; ſi ce n'eſt qu'on le mange froid ; & c'eſt pour cette raiſon que l'on le nomme marbré, il faut pour cela l'aſſaiſonner à force ; tant au dedans qu'au-dehors, c'eſt-à-dire, le double de ce qu'il faudroit pour le manger chaud.

Voyez ce que nous avons dit pour le Chapon marbré, & vous y conformez, c'est la même chose.

Liévre au gite.

Prenez un gros Liévre, ou pour le mieux un Levraut, dépouillez-le, & vuidez-le proprement; piquez-le de moyen lard & de moyen jambon; faites une petite farce de son foye avec un peu de rouelle de veau ou de blanc de volaille, & de lard rapé, le tout haché menu & pilé dans un mortier avec l'assaisonnement ordinaire, du persil & de la ciboule hachée menu, & deux œufs pour lier; farcissez-en le corps de votre Levraut. Cousez le pour que la farce ne sorte point, & retroussez-le comme s'il étoit au gite, en lui mettant les pattes de devant sous le nez, & les deux pattes de derriere sous le ventre, de la maniere que je vous le marque ici. Fi-

Grosse entrée.



cellez-le pour le maintenir dans cette forme; faites-le cuire ainsi dans une braise qui soit bien nourrie. Etant cuit, dressez-le dans le plat que vous devez servir, dans l'attitude où il est représenté. Versez dessus une sauce piquante ou une autre, tel-

le que vous le jugerez à propos ; ſervez enſuite.

Vous pouvez auſſi ſervir ce Levraut avec un ragoût tel que vous voudrez, ou bien avec le reſtaurant de ſa cuiſſon qui doit être court. Pour cela, paſſez-le au travers d'une paſſoire, & enſuite par un tamis de ſoye ; dégraiſſez-le bien ; liez-le d'un coulis de veau & de jambon, ou de farine frite ; voyez ſi cette ſauce eſt de bon goût ; preſſez-y du jus de citron, & le verſez ſur le Levraut.

On peut encore, pour plus de perfection, ajouter dans cette ſauce des queues d'écreviſſes, & garnir le bord du plat de quelques belles écreviſſes.

On accommode de même les Lapins & les Lapreaux.

Lapreaux au vis-à-vis.

Prenez deux bons Lapreaux ; dépouillez-les & vuidez-les proprement ; coupez les pattes de derriere, & laiſſez celles de devant, dont vous ôterez la peau, de même que celles des oreilles. Déſoſſez entierement votre gibier juſqu'au col, que vous ne déſoſſez point, non plus que les pattes de devant que vous avez reſervé ; faites une farce pareille à celle du Levraut au gîte ; étendez les Lapreaux ſens deſſus deſſous ; étalez en dedans votre farce le long du corps d'une égale épaiſſeur, & uniſſez-la avec de l'œuf battu ; couvrez

Groſſe entrée.

cette farce de la peau du ventre : roulez-les ensuite en forme de limaçons, en commençant par les cuisses jusqu'au col. Ficellez-les ensemble pour les maintenir dans la situation où je vous les représente ici. Ensorte que leurs têtes se touchent

aussi bien que leurs pattes de devant. Ficellez-les pour les maintenir dans cette forme, & faites-les cuire ainsi dans une braise qui soit bien nourrie. Etant cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir, & dans la même attitude où ils sont représentés; servez-les avec un ragoût ou une sauce telle que vous le jugerés à propos : ou bien avec le restaurant de leur cuisson, que vous préparerez comme celui du Liévre au gîte.

On accommode de même les Levrauts.

Fin du premier Volume.

831

THE KATHERIN GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY
Presented by A. W. Bitting
October 6, 1939

AX 2 vol

TM 14 Ap 48

[Menon,

TX 707
M4
Vol. 1
Rare Bk. Coll.